



看板メニューのジャンボ餃子定食(写真は、ご飯大盛)、海老・牡蠣・イカが入ったミックスフライ定食(タルタルソースは別料金)。レアチーズは、ふわふわ濃厚でメイプルシロップとの相性抜群です



2件隣の店舗で、Wavy Hill'sを経営している店主の娘 服部 汀(左)さんと姪っ子の高橋 はるさん。はるさんは、奥様から受け継いだレアチーズ作りも担当しています



店内は、小上がりの他テーブル席もあります。古民家を改装した店内は、店主のDIYでぬくもりを感じます



元気いっぱいの奥様がお客様をお迎えします



1個9cmの大きな餃子は毎朝2,000個店内で全て製造しています



ご飯がススム餃子あります!!

餃子茶屋 あおぞら銭函3丁め

青空餃子店は、銭函の国道337号沿いにある餃子専門店です。小樽市内だけでなく、北海道全域から訪れる人が多い評判のお店です。店内は、昭和初期に建てられた古民家を改装したもので、アジアンテイストを取り入れた落ち着いた雰囲気の魅力となっています。名物の餃子だけでなく、午後のティータイムにもぴったりなスイーツや中国茶なども楽しめるお店です。

## 創業の歴史

青空餃子店は、代表の服部寛さんと奥様の亜希子さんが1999年に札幌市白石区で創業しました。その後、2004年に「餃子茶屋 あおぞら銭函3丁め」として現在の銭函へ移転し、今年で26年目を迎えます。

お二人は東京で出会い、結婚を機に亜希子さんの地元・北海道で子育てと事業を始めることを決意。お二人とも飲食業に従事していた経験があり、創業前に改めて修行を積み、当時競合の少なかった餃子専門店をスタートすることに決めたそうです。

「東京では餃子専門店や町中華のお店が多かったですが、北海道では外食で餃子を食べる機会が少なく、勝算があると考えました。当時は冷凍を中心に薄い皮で包まれた餃子が多く、手軽に食べられる一方、食べ応えのある餃子はなかなか見ることがありませんでした。当店の餃子は白米が好きな主

人のこだわりを反映し、厚めの皮で餡を包みボリューム感を出し、キャベツを中心とした具材の旨味が白米と合いご飯がすすむ餃子を目指しました。凝り性で手の抜けない主人が注文を受けてから様々な料理を作るより、事前に作りこんでおける餃子であれば、お客様にスムーズに提供出来ると考えました。」と、亜希子さんに創業当時を振り返ってもらいました。

## 看板メニュー「ジャンボ餃子」

青空餃子店の名物「ジャンボ餃子」は、店内で製造する皮に、国産・道産の素材にこだわった餡を包んでいます。道産原料が85%以上使用されているため、「道産原料使用登録食品」として認定されています。

「餃子の命ともいえるキャベツは、道内産の寒玉キャベツを使用し、食材が持つ甘味や旨味を最大限に活かしています。季節によって微妙な味の変化があるため、その都度調整を重ねています。理想の餃子に近づけるよう、試行錯誤を続けています」と、こだわりの製法について話してくれました。

## 広がる青空餃子の味と縁

現在の店舗は21年目を迎え、名物のジャンボ餃子は、店舗だけでなく通信販売や自動販売機、小樽駅構内「駅なかマート」たるしえ」等でも購入可能です。

## 姉妹店とのつながり

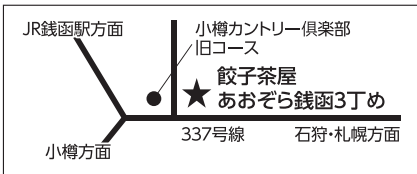
2020年には、現在の店舗近くに姉妹店「Wavy Hill's Gelato & Cafe」がオープンしました。こちらは服部さんの娘さんと姪が経営しており、青空餃子店で提供される商品の一部を製造しています。広々とした店内では、道産素材を使用したジェラートやマフィンが楽しめます。青空餃子さんとジャンボ餃子を堪能した後、Wavy Hill's(ウェイビーヒルズ)さんでデザートタイムを楽しんでみてはいかがでしょうか。

## こだわりの店内とやりたいこと

青空餃子の店内壁面には、昭和時代のポスター、沢山の招き猫が描かれた巨大なアート作品、フィギュア、おもちゃなど様々な目を引くアイテムが隠れており、なかなか気づきにくいですが、木目が美しいテーブルや壁面の改修等は服部代表が手掛けられており、完成度の高さはプロのレベルと感じるほどです。「夫は料理の道に進む前の経験を活かしてDIYで店内の備品を製作してくれています。料理を作ることも、ものづくりも好きなのでまだまだやりたいことがあるとは思いますが、今は実がたいことにお店が忙しいので実現出来ていません。私も新作のスイーツなど挑戦してみたいことやりたいことがたくさんあるのでこれから少しずつ実現していければ」と今後の目標について話してくれました。



**餃子茶屋 あおぞら銭函3丁め**  
(有限会社 青空餃子店)  
住 所：小樽市銭函3丁目509-6  
電話番号：0134-62-6606  
定休日：月・火曜日  
営業時間：午前11時～午後7時  
※餃子売切れ次第終了



ホームページ