

提携店訪問記④ 餃子処 konomi 様

令和4年6月某日、宇都宮市の西部・飯田町にある餃子処 konomi 様を訪問しました。県道4号線鹿沼街道を車で西に走り、「共生の丘」の看板が右側に見えたら、右折して、少し行くと左側に社会福祉法人「共生の丘」があります。共生の丘には、救護施設、障害者支援施設、日中一時支援事業、就労支援事務所、障害者相談支援センター、グループホームの各施設があります。その中の就労支援事務所に「餃子処 konomi」があります。就労支援事務所には、就労継続支援、就労移行支援事業、就労定着支援事業の3つの役割があり、パン・焼き菓子・餃子製造及び販売等が行われています。



餃子処 konomi は、平成24年3月にオープンしたカフェを令和2年1月にリニューアルオープンされ、一般の方も食事ができるようになっています。訪問した時間がちょうどお昼時ということで、あごだしラーメン、焼き餃子、キムチチャーハンを注文し、美味しくいただきました。調理担当スタッフの方に伺うと、ラーメンはあごだしスープと国産小麦100%の細麺を使用、餃子は郡司ポーク



クを使用した皮から手作りされているとのことでした。あごだしはスープをいただくと旨味がどんどん押し寄せてきて、食がどんどん進みました。餃子は、皮はパリッと中はジューシーで、お店で食べるのが一番と感じました。伺うと厚い鉄板で焼くとそうなるということで、家庭では出せない食感だとおっしゃっていました。お店の特徴の一つに昼休憩がないという点があり、お昼時を逃してもここなら食べられるということで来られる方もいらっしゃるとのことでした。5月の大型連休中は、祝祭日に営業したこともあり、店の外で待たれる方もいらっしゃったとのことでした。



宇都宮餃子会正会員店ということで、のぼり旗がたなびいていました。最近では、鹿沼こんにゃくと米粉で作られたグルテンフリーのこんにゃく食パンが話題となっており、東京の百貨店でも販売されているとのことでした。素材の特性でパン生地が丸まらないため、型に流し込んで作るため、1日に焼ける数が限られており、入手困難のようでした。美味しさの理由を知り、お腹も舌も満足した訪問となりました。



餃子処 Konomi

住所	宇都宮市飯田町 261
電話	028-612-8575
営業時間	11:00~17:30(LO17:00)
定休日	日曜日 土曜日(不定期)
駐車場	10 台
ホームページ	https://twitter.com/gyoza_konomi
特典	店内飲食の場合、ドリンク1品サービス