観音寺市
KAN-ONJI CITY

Press Release

観音寺市報道発表資料

令和8年11月9日

「讃岐うどんで包んだ餃子」が「JAPAN餃子大賞2026」通販餃子部門にて金賞を受賞！

観音寺市のブランド認証事業者であり、手作り冷凍餃子の製造・販売を行う「餃子の大英」（代表：大谷　勇治）の看板商品「讃岐うどんで包んだ餃子」が、このたび『おとなの週末』および一般社団法人 焼き餃子協会が主催する「JAPAN 餃子大賞™2026」の通販餃子部門において【金賞】を受賞いたしました。

うどん県ならではの発想から生まれた本商品は、惜しまれつつ閉店した地元の讃岐うどん製麺所に弟子入りして受け継いだ本格的なうどん生地で皮を作り、厳選した国産素材の餡を一つひとつ手包みで仕上げています。全国各地のお取り寄せ餃子が集まる中、味覚・付加価値・体験価値の各基準において高い評価を獲得しました。

■「JAPAN 餃子大賞 2026」とは

「JAPAN餃子大賞」は、食の情報誌『おとなの週末』（株式会社講談社 BECK）と一般社団法人 焼き餃子協会が共催し、「本当にうまい餃子を決めようじゃないか！」を合言葉に開催されている全国アワードです。

2026 年度は、従来の「餃子銘店」部門に加えて「総菜餃子」「通販餃子」の 2 部門が新設され、全国各地から多数のエントリーが寄せられました。審査は、東京餃子通信編集長の塚田亮一氏や焼き餃子協会代表理事の小野寺力氏、日本コナモン協会会長の熊谷真菜氏など、7 名の餃子愛好家・専門家が実食審査を担当。単なる美味しさ（味覚 60 点）だけでなく、地域の食文化や独自性などの付加価値（30 点）、パッケージや調理手順のわかりやすさなどの体験価値（10 点）を総合した厳正な審査基準により、当店の「讃岐うどんで包んだ餃子」が金賞に選出されました。

■「讃岐うどんで包んだ餃子」のこだわり・特徴

製麺所の技術と機械を受け継いだ「讃岐うどんの皮」「うどん県ならではの餃子を作りたい」という想いから誕生した登録商標商品です。かつて皮の製造を依頼していた地元讃岐うどん製麺所の閉店を機に、製麺所に弟子入りして技術を習得し、歴史ある機械を受け継いで自家製の皮を製造しています。焼くと底面はパリッと香ばしく、上部は讃岐うどん特有のしっかりとしたコシとモチモチした弾力を楽しめます。

讃岐ならではの「出汁醤油ベースの特製タレ」は、讃岐うどんのぶっかけうどん出汁醤油をベースに醸造酢やごま油等をブレンドした特製品で、もっちりした皮によく合います。生地の丈夫さとモチモチ感により、定番の「焼き餃子」はもちろん、「水餃子」「蒸し餃子」「餃子鍋」としても崩れず美味しくお召し上がりいただけます。

■ 商品概要

〇商品名：讃岐うどんで包んだ餃子（登録商標）
　20 個入り（タレ別売り）：1,188 円（税込） ※店頭販売価格
〇賞味期限：冷凍で 90 日
〇販売場所：餃子の大英 店頭
　　公式オンラインショップ（ http://gyouza-daiei.sakura.ne.jp ）
　　各種ふるさと納税（さとふる、ふるさとチョイス、楽天ふるさと納税）

■ 店舗・会社概要

〇屋号：餃子の大英（ぎょうざのだいえい）
〇所在地：〒768-0011 香川県観音寺市出作町 1070-1
〇公式ウェブサイト：http://gyouza-daiei.sakura.ne.jp

※餃子の大英では、観音寺ブランド認証品である「白味噌ロメインレタス餃子」を取り扱っています。観音寺市特産のロメインレタスと伝統の白味噌を使った特製餡を、当店ならではの讃岐うどん生地の皮で包み込んだご当地餃子です。
　なお、「観音寺ブランド」とは、観音寺市が地域の豊かな資源から生まれた優れた農林水産物およびその加工品を認証し、消費拡大や地産地消の推進、地域産業の振興を図る取り組みです。





お問い合わせ先

餃子の大英
TEL：0875-25-5225（営業時間 10:00～18:00 / 定休日：水曜、祝日）
E-mail：gyouza.daiei@gmail.com

観音寺市政策部プロジェクト推進課　プロジェクト推進係