

報道機関各位

八幡ぎょうざ協議会監修

お店を巡ってお気に入りの一皿を見つけよう！

**『八幡ぎょうざマップ』が完成しました**



八幡に根を張り、愛され続けてきた八幡東区・八幡西区の44店舗の自慢の一皿を紹介したリーフレット『八幡ぎょうざマップ』を下記のとおり発行しました。これを見れば八幡ぎょうざを食べ比べしたくなること間違いなし！現在、八幡東区・西区の主要施設や、宿泊施設等にて配布しております。ぜひ手に取っていただき、八幡ぎょうざの魅力を知っていただけると幸いです。広くご周知のほどよろしくお願いいたします。

— 『八幡ぎょうざマップ』概要 —

◆内容：

- ・八幡東区・西区のぎょうざ提供店舗44店舗の紹介
- ・八幡ぎょうざの起源・4つの系統について
- ・八幡のみどころスポット など

バラエティ豊かなぎょうざに  
お店選びも楽しい♪

◆配布場所：

- ・マップ掲載店
- ・八幡駅・黒崎駅周辺ホテル
- ・市内観光案内所(小倉駅、ジアウトレット北九州、北九州空港)
- ・八幡東区役所、コムシティ3階総合案内所 など

◆制作：八幡東区役所

◆監修：八幡ぎょうざ協議会

◆PDF版は北九州市ホームページからご覧いただけます。

持ち歩きやすいA6サイズ



八幡ぎょうざPR隊長  
ヤハタン



◀ 北九州市ホームページ

【問合せ先】

八幡東区役所総務企画課  
担当：市原、福嶋  
電話：093-280-9988

# 八幡ぎょうざマップ

初代ヤハタン

2700ヤハタン

お店を巡ってお気に入りの一皿を見つけよう!

企画：北九州市八幡東区役所 監修：八幡ぎょうざ協議会

## ヤッハー!

僕は、八幡ぎょうざ PR 隊長だタ〜ン♪  
皆の不足しがちな鉄分補給と  
スタミナアップのために八幡製鉄所の  
熱い溶鉱炉から生まれたタ〜ン♪  
SNS もやっているタ〜ン!  
みんな、是非フォローしてね〜!!

八幡ぎょうざマップ

八幡ぎょうざ協議会

ヤハタン公式

ヤハタン公式 Instagram

**八幡ぎょうざ協議会**  
〒805-0019  
北九州市八幡東区中央 2丁目 15-14  
TEL: 080-1720-9592  
E-mail: yahatan1901@gmail.com  
HP: <https://yahatagyoyuza.net/>  
「八幡ぎょうざ協議会」で検索

名前/ヤハタン  
生年月日/1901年2月5日(火)  
歳 月/ぎょうざ  
血液型/G型  
好きな言葉/「鉄は熱いうちに打て!」  
餃子は熱いうちに食え!

やはた  
**八幡ってどこ?どんなまち?**

北九州市八幡地区は立地的に九州の最北部に位置するため、大陸とも近く古くから大陸文化との交流が盛んな地域でした。

1901年、国策によって生まれた官営八幡製鐵所の設置を機に寒村から工業都市へと発展し、鉄鋼・化学・窯業などの工場が集積する北九州工業地帯の中心地として栄えました。

**八幡ぎょうざのきげんは?**

官営八幡製鐵所で働く労働者は肉体的疲労が激しく、安くスタミナが付く食材を好んで食べていました。また、鉄鉱石などの取引が始まることによって、中国大陸と密な関係が構築され、人的交流を通して餃子という食文化が古い時期から根付いていったと言われています。特に戦後の物資が乏しく貧しい時代、少ない食材で美味しく作る事ができる餃子は市民の口に合いよく好まれたそうで、大陸からの引き揚げ者を中心に料理屋のメニューに出されていたそうです。それがこの地域に定着した餃子という食文化の起源になります。また北部九州ではお馴染みですが、薬味に「柚子胡椒」を使って食べるのもこの地域ならではの特徴です。

## 八幡のみどころスポット

**官営八幡製鐵所旧本事務所**

現在も稼働中の工場の中にあるため、一般公開されていませんが、眺望スペースから外観を望むことができます。案内ガイドの解説やデジタルサイネージ、VR 動画を楽しめます。旧本事務所は官営八幡製鐵所創業 2 年前の 1899 年に竣工し、製鐵所の中枢機能を担っていました。2015 年「明治日本の産業革命遺産」の構成資産の一つとして世界文化遺産に登録されました。

**血倉山**

国内屈指の夜景の名所。ケーブルカーとスロープカーを乗り継ぎ、わずか 10 分で標高 622m の山頂へ。展望台からは、北九州市の市街地を一望できます。四季折々の自然を感じながら、初心者にも気軽に登山が楽しめます。

**いのちのたび博物館**

46 億年前の地球誕生から現代に至る自然と人間のいのちの歩みを壮大なスケールで展示した西日本最大級の自然史・歴史博物館です。迫力ある恐竜の骨格標本が一室に並んでおり、動く恐竜ジオラマでは太古の世界を体感できます。貴重な歴史資料も充実し、人々の暮らしの変遷を知ることができます。歴史ゾーンでは、かつての官営八幡製鐵所の社宅が精巧に再現されており、当時の労働者の暮らしや生活の様子を映像や音響演出とともに体感できます。

**東田第一高炉跡**

1901 年の創業以来、日本の鉄鋼業をリードしてきた八幡製鐵所の第一高炉跡をモチーフにして保存・復元した展示があり、鉄づくりの様子を学ぶことができます。高炉の仕組みや八幡製鐵所の歴史がわかるパネルの展示があり、鉄づくりの様子を学ぶことができます。高炉の仕組みや八幡製鐵所の歴史がわかるパネルの展示があり、鉄づくりの様子を学ぶことができます。

**河内貯水池埋壊**

1927 年、官営八幡製鐵所により、東洋一の工業用貯水池として完成しました。まるでヨーロッパの城壁を思わせる美しい石造りの埋壊には歩くこともでき、幻想的な景色を楽しめます。

**1 本城** カリッとジューシー、老舗の誇り  
**らめめん鉄兵 本店**

本城で長く愛されるラーメン店。外はカリッと、中はジューシーな焼き餃子が名物で、豚骨ラーメンとの相性も抜群。地元ファンが通い続ける昔ながらの一杯と一皿が揃う。

(住) 八幡西区丸町 11-25 (Pあり)  
(電) 093-693-7030  
(営) 11:00~15:00/18:00~21:00  
(休) 月曜日

**2 本城** もちもち皮が溢れる肉汁の一口  
**餃子兄弟**

ニンニク不使用ながら肉汁がたっぷりと溢れ出る、もちもち食感の皮が人気。焼き・水どちらも地産で、県外からもファンが足を運ぶ人気店。麻婆豆腐なども本格的と評判。

(住) 八幡西区千代ヶ崎 2-1-10 (Pあり)  
(電) 093-601-9708  
(営) 17:00~21:30 (売り切れ次第終了)  
※テイクアウトは 15:00~  
日曜日

**3 本城** 長時間開いた豚骨と地産餃子の共演  
**拉麺エルボー**

長時間かけて炊き上げた濃厚豚骨スープとボリューム満点のチャーシューが評判のラーメン店。定番の焼き餃子も人気で、こだわりのスープと一緒にいただける。

(住) 八幡西区光町台 1-1-1 (Pあり)  
(電) 093-692-1052  
(営) 月~金 6:00~9:00/11:00~14:30/17:30~20:00  
※土日のお昼営業時間 11:00~15:00  
(休) なし

**4 本城** 地元野菜と国産肉で、本物の手作り餃子  
**ぎょうざ工房 風人**

皮はオリジナルブレンドの小麦粉を使って手作り。国産牛・豚を包丁で叩いた餡に若松の海苔キチワツを使用し、タレ・油もすべて自家製。全国ネットの TV 出演多数。メディアも注目の餃子専門店。

(住) 八幡西区橋木 1-2-20 (Pあり)  
(電) 093-695-0411  
(営) 11:30~22:00 (L.O.21:30)  
(休) 月曜日

**5 折尾** 折尾の夜を彩る、鉄板餃子の一口餃子  
**池田屋 折尾店**

折尾駅近くで便利な立地の居酒屋系餃子店。香ばしく焼き上がった一口サイズの鉄板餃子が看板メニュー。仕事帰りの一杯にも使いやすい、地元の常連に長く親しまれている。

(住) 八幡西区折尾 3-1-43 (Pなし)  
(電) 093-601-7830  
(営) 17:00~24:00  
(休) 水曜日

**6 折尾 本店** 鉄板餃子で昇格の地・折尾に帰ってきた  
**鉄なべ折尾店**

「本店鉄なべ」が、JR 折尾駅直結のえきマチ 1 丁目 2 号店として昇格。薄皮のバリの鉄板餃子と相性のいいお酒が揃い、仲間との食事や一人飲みにもぴったり。夜遅くまで賑わいを見せる。

(住) 八幡西区北見町 13-17 (Pなし)  
(電) 093-482-6355  
(営) 日~木 10:00~21:00 / 金・土 10:00~23:00  
(休) なし

**7 黒崎** 行列ができる、黒崎の鉄板餃子の名店  
**いづみ**

黒崎で長年愛される老舗。皮も餡も手作りの鉄板餃子は開店と同時に行列ができるほどの人気。独特の形状で端から餡がのぞく焼き上がり特徴的で、自家製ラー油との相性も格別。

(住) 八幡西区黒崎 3-5-10 (Pなし)  
(電) 093-621-5604  
(営) 16:00~売切れ次第終了  
(休) 日・月曜日

**8 黒崎** 黒崎で、本城中最の味をリーズナブルに  
**中華料理 龍鶴園**

黒崎駅前にある本格中華料理店。豊富なメニューがそろい、気軽に本場の中華餃子を味わえと地元で定着した人気店。深夜まで営業しており、メの一品としてもおすすめ。

(住) 八幡西区黒崎 3-7-1 (Pなし)  
(電) 093-883-7845  
(営) 11:00~23:00  
(休) 火曜日

**9 黒崎** 黒崎の酒場を盛り上げる、香ばしい一口  
**池田屋 黒崎店**

黒崎のにぎわいエリアに構える人気餃子酒場。こんがり焼き上げた一口サイズの鉄板餃子と相性のいいお酒が揃い、仲間との食事や一人飲みにもぴったり。夜遅くまで賑わいを見せる。

(住) 八幡西区黒崎 3-7-4 (Pなし)  
(電) 093-621-2502  
(営) 17:00~24:00  
(休) 日曜日

**10 黒崎** 大根餃子と鮮魚が光る、黒崎の人気居酒屋  
**黒崎花菜**

黒崎で長く親しまれる居酒屋。創業時からの名物大根餃子はほかにはない独自の一品で、鮮魚との組み合わせが絶妙。お酒の種類も豊富で、長居したくなる落ち着いた空間が魅力。

(住) 八幡西区黒崎 3-6-6 (Pなし)  
(電) 093-642-0324  
(営) 月~木 17:00~23:00  
金・土 17:00~24:00  
(休) 日曜日 (祝日は営業)

**11 黒崎** クリーミー濃厚豚骨の新説  
**濃厚豚骨ラーメン一州**

黒崎駅から徒歩圏内の橋田エリアにある若きオーナーが手がける濃厚豚骨ラーメン店。スープは白・赤・黒の 3 種類から選べるクリーミーな仕上げ。大きめの餃子は単品でもセットでも楽しめる。飲んだ後のメも人気。

(住) 八幡西区藤田 3-4-6 (Pなし)  
(電) 080-8756-6827  
(営) 月~木 21:00~27:30  
金・土 20:00~27:30  
(休) 日曜日

**12 黒崎 本店** 昭和 33 年創業、鉄なべ餃子の生まれた場所  
**鉄なべ**

昭和 33 年折尾で創業し現在の黒崎に移転した、鉄なべ餃子発祥の店。レードを使わずニンニクも控えめなあんが主役の凄腕仕度は、もちとした食感と素朴な旨味が長年変わらず愛され続けている。

(住) 八幡西区黒崎 1-9-13  
宮本ビル 1F (Pなし)  
(電) 093-641-7288  
(営) 11:00~22:00  
(休) 木曜日

**13 黒崎** スタイルシックス空間で楽しむ中華  
**チェーンズレストランチ**

素材の食感が残るよう粗めにカットし紹興酒を少し味に使った餃子が自慢。蒸籠蒸し餃子・花焼売・水餃子など多彩な点心も揃い、小籠包も放逐コースもあり! 女子会や誕生日会にも最適なメニューも魅力。

(住) 八幡西区黒崎 4-6-1 (Pなし)  
(電) 093-642-2008  
(営) 11:00~14:30 18:00~23:00  
(休) 日曜日

**14 黒崎** ノスタルジックな空間で味わう、黒崎の町中華  
**北京飯店**

黒崎で長く愛されるレトロな雰囲気の中中華料理店。名物マーボーライスをほじめながらの中環が揃い、餃子もしっかりと存在感を放つ。深夜営業で夜遅くでも立ち寄れるのも魅力。

(住) 八幡西区藤田 3-3-16 (Pなし)  
(電) 093-642-8075  
(営) 19:30~25:00  
(休) 月曜日

**15 黒崎** あっさり豚骨に餃子を入れた、黒崎の鉄と夜  
**ホームラン本店**

黒崎の食堂系ラーメン店として長年に渡り親しまれる一軒。きつぱりとした豚骨スープが特徴で、シンプルな餃子との相性も良い。カウチーのみの気軽な雰囲気でも立ち寄りやすい。

(住) 八幡西区黒手 2-1-15 (Pなし)  
(電) 093-621-6483  
(営) 火~木 11:30~14:00  
金・土 18:00~24:00  
(休) 日・月曜日

**16 黒崎** 皮も具もタレも自家製、手造りの一口餃子  
**餃子屋 東天紅 黒崎**

昭和 32 年創業・中関市の老舗餃子店の姉妹店。皮・具・タレまでオール自家製で、ニンニクをほぼ使わない一口サイズの餃子も揃い、カウチーのみの気軽な雰囲気でも立ち寄りやすい。

(住) 八幡西区黒手 2-1-15 (Pなし)  
(電) 093-641-7070  
(営) 水~土 16:00~22:00  
日 16:00~21:00  
(休) 月・火曜日

17 詰めそうで詰めない、ユニークな創作中華の店  
東横 田中華麵飯店



「たなかめんほんてん」と読むユニークな店名の創作中華料理店。「こますり上手の担々麵」「コロロビート炒飯」など遊び心あふれるメニューが楽しめる。ニラたっぷり餃子はお酢でいただくスタイル。期待を上回る味と温かな接客が評判の一品。  
(住) 八幡西区藤田 1-6-31 (Pあり)  
(電) 093-632-6014  
(営) 11:30~14:00 / 17:30~22:00  
(休) 火曜日

18 黒崎 陣山の丘、あったか中華と餃子  
李さんの店



陣山エリアで地元で親しまれている町中華。担々麵や定食など豊富なメニューと一緒に餃子も楽しめる。メットホームな雰囲気、ランチから夜まで長く通える気軽な中華食堂。  
(住) 八幡西区陣山 1-1-12 (Pあり)  
(電) 093-662-6535  
(営) 11:00~15:00 / 17:00~22:00  
(休) 月曜日

19 永大 三ヶ森 三ヶ森の行列ラーメン店、餃子も本格  
らーめん工房 龍



三ヶ森で駐車場が満車になるほどの人気ラーメン店。旨みが際立つ豚骨スープと柔らかいチャーシューが評判で、餃子や自家製辛子高菜も人気。開店前から並ぶ常連も多い。  
(住) 八幡西区三ヶ森 2-3-28 (Pあり)  
(電) 093-612-8868  
(営) 11:30~14:30  
(休) 水・第2木曜日

20 50年以上続く味、豚まんも餃子も本物の旨さ  
永大 三ヶ森 一龍飯店



三ヶ森で50年以上続く老舗の町中華。名物の豚まんとともに餃子も評判で、地元の常連に長く愛されている。昼のみの営業で、おなじみの顔ぶれが集まる温かい空気感が魅力。  
(住) 八幡西区三ヶ森 4-10-7 (Pあり)  
(電) 093-612-6152  
(営) 11:00~17:00  
(休) 木曜日

21 昭和40年創業の老舗で、多彩な餃子を味わう  
永大 三ヶ森 折尾のぎょうざあや



一つひとつ丁寧に作られたパリッとジューシーな手作り餃子ははじめ、ブリブリの海老ぎょうざや角煮餃子など多彩なラインナップが揃う。焼酎の種類も豊富で大人の晩酌にも。  
(住) 八幡西区八枝 5-1-8  
ハーフオレスト1F (Pあり)  
(電) 093-691-3268  
(営) 18:00~22:00  
(休) 月曜日、第1・3・5日曜日

22 24時間営業の無人販売専門店。冷凍・生餃子好きなタイミングで手軽に購入できる。お土産や家庭での餃子需要に応え、地元で親しみやすい持ち帰り専門の餃子ショップとして定着している。  
上津役 春さん餃子 八幡西店



24時間営業の無人販売専門店。冷凍・生餃子好きなタイミングで手軽に購入できる。お土産や家庭での餃子需要に応え、地元で親しみやすい持ち帰り専門の餃子ショップとして定着している。  
(住) 八幡西区相生町 16-12 (Pあり)  
(電) 093-611-0221  
(営) 24時間営業 (無人販売)  
(休) なし

23 穴生 老舗の、ボリュームたっぷり餃子  
中国料理 謝々餃子



穴生の地元常連で賑わう老舗中華料理店。ボリューム満点でリーズナブルな餃子や炒飯が評判で、特に餃子は、ジューシーな焼餃子とプルッとした水餃子が選べてどちらも人気。  
(住) 八幡西区相生町 16-12 (Pあり)  
(電) 093-621-3223  
(営) 11:00~21:00  
(休) 月曜日 (祝日の場合営業、翌日休)

24 穴生 家庭の中華の本物の味  
富貴亭



竹末エリアで昭和50年から半世紀以上続く人気の中華料理店。月替わりメニューやセットメニューなども嬉しい。餃子や中華丼など、懐かしさを感じる家庭的な味が評判で、地元客がこぞって定座を争う。昼休みの2割程度で営業しており、週2回の定休日に注意。  
(住) 八幡西区竹末 1-14-16 (Pあり)  
(電) 093-642-4801  
(営) 11:00~15:30 / 17:00~21:00  
(休) 火曜日、第2・4水曜日

25 穴生 長浜系豚や高菜、そして餃子で満腹に  
むらた亭 相生店



長浜系の豚骨ラーメンが楽しめる人気店。あっさりとしたスープに高菜と餃子を組み合わせる定番スタイルが人気で、気軽に立ち寄れる雰囲気と駐車場完備が地域に根づいた理由のひとつ。  
(住) 八幡西区藤田 1-4-12 (Pあり)  
(電) 093-622-0345  
(営) 11:00~15:00  
(休) なし

26 穴生 ニンニク不滅、小籠包のような肉汁の餃子  
友ちゃん餃子



ミシュラン掲載「餃子兄弟」と同じルーツを持つ兄弟姉弟の店。ニンニク不使用なのに肉汁がほどばしる焼き・水餃子がどちらも絶品。八角などの中華香辛料を使った複雑な風味が癖になる。  
(住) 八幡西区藤原 3-3-21 (Pあり)  
(電) 093-621-8188  
(営) 月・水~金 17:00~21:30  
土日祝前 11:00~14:00 / 17:00~21:30  
(休) 火曜日・祝日

27 穴生 本場麻婆と創作中華が揃って、重めの新業  
八幡麻婆 雅



新進気鋭のシェフが手がける個性的な本格中華の店。花椒の痺れが効いた麻婆豆腐が看板メニューで堪能もおすすめ。創意ある料理が地元でも注目を集める。焼く小籠包とお酒を楽しめる中華酒場。  
(住) 八幡西区栗原 1-13-19 (Pなし)  
(電) 093-883-7150  
(営) 月~水 11:00~15:00  
金・土 12:00~14:30 / 18:30~22:00  
(休) 日・木曜日

## どんな餃子が好きですか？

いまや全国的に人気の「鉄なべ餃子」。餃子を熱々の鉄鍋に煎せて出すスタイルは昭和33年開業の八幡西区折尾「本店鉄なべ」が全国発祥の地。その誕生のルーツは発祥店の創業者が、八幡東区中央に、京都で作られている平鍋（日本古くあった中国人が喜ぶ中華料理 菜の卵煎鍋）を取り寄せ、餃子に應用したのが「鉄なべ餃子」誕生の物語です。そこから博多を始め、全国各地にこのスタイルが広がりました。

それに加えて「熱いものを熱いうちに食べてもらう」アイデアとして、創業者の兄が東京で鉄板にのったまま出たのが全国発祥の地。その誕生のルーツは発祥店の創業者が、八幡東区中央に、京都で作られている平鍋（日本古くあった中国人が喜ぶ中華料理 菜の卵煎鍋）を取り寄せ、餃子に應用したのが「鉄なべ餃子」誕生の物語です。そこから博多を始め、全国各地にこのスタイルが広がりました。



**中国本土系餃子**  
鉄鍋餃子のルーツにもなった、中国系の餃子。肉厚の皮と中身がジューシーな餃子の総称です。宮富製鉄所の創業により、中国大陸だけが人気地帯だけに、古くから根強く存在していると思われれます。

**お母さん系餃子**  
古くから八幡地域の食文化として根付き、多くの家庭で作られてきたお母さんの愛情というバイスがたっぷりの餃子は特別な味わいです。

**ラーメン系餃子**  
中国本土系餃子から派生。水の変わりに、ラーメンなどの豚骨スープを使って美味しく頂く餃子で、ラーメン店でも多く見られるスタイルです。

31 福島のアットホームな町中華と昔ながらの餃子  
八幡軒 三陽軒



福地にある手作りの温もりが伝わる小さな町中華。アットホームな店内で昔ながらの中華料理と餃子を楽しむ。気軽に立ち寄れる雰囲気と駐車場完備が地域に根づいた理由のひとつ。  
(住) 八幡東区福地 2-8-6 (Pあり)  
(電) 093-671-6176  
(営) 10:30~売り切れ次第終了  
(休) 火・水・木曜日

32 昔から続く濃厚とんかつと、名産品の餃子  
むらた亭 八幡平野店



数あるむらた亭の中でも独自性が高い店舗で、豚骨を一から炊く濃厚なとんかつスープが特徴。格別のスープと一緒に楽しめる餃子も評判で、地元で根付いた満足感の高い一品。  
(住) 八幡東区平野 1-3-8 (Pあり)  
(電) 093-682-1740  
(営) 11:00~18:30  
(休) 水曜日・祝日

33 大業帯も、なす入りも、多彩な餃子の専門店  
八幡軒 ぎょうざ亭 たしろ



八幡駅近くの地元で人気の餃子専門店。大業入り・なす入りなど鉄鍋で提供される個性豊かな餃子は、皮が薄いのにモチモチとした食感が女性客にも好評。  
(住) 八幡東区尾倉 1-3-17 (Pあり)  
(電) 093-681-2465  
(営) 17:00~22:00  
(休) 月・火曜日

**中国本土系餃子**  
鉄鍋餃子のルーツにもなった、中国系の餃子。肉厚の皮と中身がジューシーな餃子の総称です。宮富製鉄所の創業により、中国大陸だけが人気地帯だけに、古くから根強く存在していると思われれます。

**お母さん系餃子**  
古くから八幡地域の食文化として根付き、多くの家庭で作られてきたお母さんの愛情というバイスがたっぷりの餃子は特別な味わいです。

**ラーメン系餃子**  
中国本土系餃子から派生。水の変わりに、ラーメンなどの豚骨スープを使って美味しく頂く餃子で、ラーメン店でも多く見られるスタイルです。

37 グランプリ獲賞、ニラとキャベツのおいしい餃子  
枝光 ママの餃子



「小倉BQ食KING」餃子バトルで優勝した実力派。たっぷりのニラとキャベツが肉の旨みを引き出したパリッとした焼き餃子が絶品で、国産手羽先の骨を抜いた手羽餃子も名物。手作りの温もりが詰まった一品。  
(住) 八幡東区白川町 8-8 (Pあり)  
(電) 093-662-5112  
(営) 17:00~23:00  
(休) 日・月曜日・祝日

38 昼はラーメン、夜は焼き鳥  
枝光 一貫



枝光の地域密着型の人気店。軽便スープのあっさり豚骨ラーメンとチャンポンを昼に、夜は焼き鳥居酒屋として地元の人々に親しまれる一軒。スープを飲み干したくなる味に加え、餃子などの一品料理も充実。  
(住) 八幡東区枝光 4-16-4 (Pあり)  
(電) 093-662-9400  
(営) 11:00~14:00 / 18:00~23:00  
(休) 日曜日

39 スープで頂く開け付。中央町のラーメン餃子  
中央町 拉麺自慢 福龍



一つひとつ手作りで餃子は、餡色の平鍋が追加仕上がりで、皮がパリッ中はもちもち。味噌、台湾、トマトなど創作料理を楽しむスタイルが人気で、寒い気候にすずし食にも食べやすい。餃子の種類の多さでも人気の理由。  
(住) 八幡東区中央 2丁目 16-6 (Pなし)  
(電) 093-681-5112  
(営) 11:00~14:00 / 17:00~19:30  
(休) 日曜日

40 ニンニクなしの一口餃子で、家庭的な味で  
中央町 ぎょうざの味味



ニンニクを使わないあっさりとした一口餃子が看板の中央町店の。家庭的な料理と一緒に気軽に楽しめるスタイルが人気で、寒い気候にすずし食にも食べやすい。餃子の種類の多さでも人気の理由。  
(住) 八幡東区中央 2-20-8 (Pなし)  
(電) 093-671-0700  
(営) 11:30~21:00  
(休) 月・火曜日

41 路地裏の隠れ家美味し料理に舌鼓  
中央町 酒家涼月



商店街の路地裏にひっそりと佇む隠れ家の居酒屋。心地よい空間で、和洋折衷の創作料理を楽しむ。出汁増で食べる自家製の餃子はたっぷりのお肉が詰まってボリューム◎。一人でも気軽に立ち寄れるアットホームな雰囲気も魅力。  
(住) 八幡東区中央 2-19-14 (Pなし)  
(電) 080-8555-4998  
(営) 11:30~13:30 / 18:00~22:00  
(休) 不定休 (お店のSNSをご確認ください)

34 鮮度抜群の焼鳥と、綿めにぴったり餃子  
八幡軒 炭火焼鳥 玉ちゃん



春の町工場の炭火焼鳥店。レバーやフルードなど新鮮な鶏素材が評判で、一品料理とともに餃子も楽しめる構成。宵越しできる個室もあって、仕事帰りの一杯にも重宝される一軒。  
(住) 八幡東区春の町 5-12-13 (Pあり)  
(電) 093-662-6300  
(営) 17:00~24:00 (L.O.23:00)  
(休) 火曜日 (祝日の場合、営業)

35 昼は定食、夜は居酒屋、駅前で使える万能店  
八幡軒 やはた駅前食堂



八幡駅前の便利な立地にある食堂。昼は定食、夜は居酒屋スタイルで餃子をはじめ幅広いメニューが揃う。地域の食需要を一手に担う頼もしい存在で、一人でもグループでも気軽に使えるアットホームな雰囲気も魅力。  
(住) 八幡東区春の町 2-2-1 (Pなし)  
(電) 093-681-7111  
(営) 日・月11:00~14:30、火 18:00~22:00、水・木11:00~15:00 / 16:30~23:00、金・土11:00~15:00 / 16:30~23:00  
(休) なし

36 お母さんが作る、美味しく健康的な中華と餃子  
スペースワールド 中国料理 梅



中国人のお母さんが切り盛りするスペースワールド駅近くの本格中華料理店。焼き餃子・水餃子のほか、唐揚げや海老マヨ、手切りジャガイモの炒め物など豊富なメニューをリーズナブルに楽しめると地元常連から高い支持を得ている。  
(住) 八幡東区春の町 2-11-24 (Pなし)  
(電) 093-663-1258  
(営) 11:30~14:30 / 17:30~21:00  
(休) 月曜日