



「ご当地餃子特捜最前線」

キミの地元で評判の

“おいしい餃子”を教えて!!

申し込み方法はナムコのホームページをチェックしてネ!

「うちの近所のあの餃子はかなりイケテル!」そんな餃子があったら、ぜひご当地餃子特捜隊まで一報を!

専用の申し込み用紙に、これぞオスメ!という餃子を書き込んで応募してくればOK。その中から、ご当地餃子特捜隊のお目になった餃子は、なんと、GWにご当地特捜隊にて販

売されるのだ。もちろん、紹介してくれたキミにも特捜隊員証が渡されるゾ。

地元で自慢のおいしい餃子を全国から集まってくる餃子通に食べてもらえる絶好のチャンス。思い当たる餃子がある人は、さっそくナムコのホームページをチェックしてみて!

GWに全国各地から
選りすぐりの餃子
50種がやってくる!!

横濱カレーミュージアム

スパイスの魅力サクレツ!
より進化したカレーワールドへ

3/20
グランド
オープン!!



カレーミュージアム、セカンドステージのテーマは「スパイスアドベンチャー(華麗なる冒険)」。

新設のウェルカム・ラウンジから足を踏み入ると、そこにはスパイスの魅力を最大限に発揮した魅惑のカレーワールドが広がっている。そしてなんといっても注目すべきはそのラインナップだ。北海道・札幌スープカレーの名店「マジックスパイス」、長野・元祖納豆カレーの「山小屋」、四国高松・さぬきカレーうどんの「讃岐五右衛門」、博多の焼きカレー「珈哩本舗」、熊本名物ライス焼き「肥後たこ坊」など関東初出店、初支店の店も充実。もちろん本場インドのオリジナルスパイスフードが楽しめる新しいショップもニューオープンする。ミュージアム内の雰囲気も店舗も一新、さらに進化したカレーワールドを覗いてみないか!

「山小屋」

「マジックスパイス」



山小屋ビーフカレー(納豆つき)800+(100)=900円
6時間煮込んでトロトロになったカレーには、是非納豆をつけて食べてほしい。納豆は、長ねぎと野菜菜を加えた、こだわりの川中島納豆。ほかに、長野名物“おやき”もメニューにあり。こちらも美味。

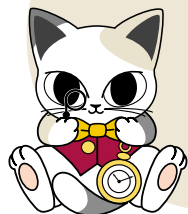


チキンカレー(野菜)950+(190)=1,140円
素揚げされた北海道の食材とスパイスがギュッとつまんだスープカレー。辛さは8段階。野菜の甘さにスパイスが絡みロー一杯に広がる。味噌汁感覚で毎日食べたい、やみつきになるカレー。



横濱カレーミュージアム

YOKOHAMA CURRY MUSEUM



日本最大のビルイン型テーマパーク
NAMJATOWN
ナムコ・ナンジャタウン
〒170-8630 東京都豊島区東池袋3丁目 サンシャインシティ・ワールドインポートマート2F
TEL: 03-5950-0765

交通のご案内



JR、東武東上線、西武池袋線池袋駅より徒歩8分、地下鉄有楽町線東池袋駅より徒歩3分

サンシャインシティ・
ワールドインポートマート 2F
●ナムコ・ナンジャタウン

ナンジャ回覧板

ナンジャ政府発行



風雲児関口社長が率いる、
長野餃子の名店が新登場!!

ばん
りゅう
龍

栄養バランスを考えた、毎日食べられる“体にいい餃子”名物「番龍餃子」と新メニューの「餃子おやき」。両手で持ってガブッと豪快にかぶりつこう



地元信州の新鮮な食材を中心に32種類の具材、調味料、そして関口の社長のアツい思いがギュッと凝縮された「番龍餃子」が、新たに登場。
関口社長自らが全国の餃子を食べ歩き、栄養面での充実も考え、研究に研究を重ねて編み出した栄養バランス抜群かつ独特な味わいは、ご当地餃子にエントリーされるべくしてされた、オリジナリティとカリスマ性にあふれた逸品だ。
それだけではなく、今回、名店居並ぶ「池袋餃子スタジアム」への出店に際して、関口社長は新メニュー「餃子おやき」を開発。信州の郷土食、「おやき」を番龍風にアレンジしたものだというから、これまたソソラレル。さらには、「番龍餃子」をよりおいしく食べてもらうために、「地ビール」までもオリジナルで作ってしまったのだ。
“こうなると”ご当地餃子対決“はますます熾烈さを増すことだろう。もう一時目が離せなくなりそうだ!

宇都宮餃子「来らっせ」
“たまごスープ餃子”



宇都宮餃子会12店舗の餃子の味をまとめたたまごスープ餃子。来らっせ特製の、純度100%のたまご油を使ったラー油を入れて食べればより。 (平日のみのメニュー)

蒲田・羽根付き餃子「歓迎」
“茄子の水餃子”



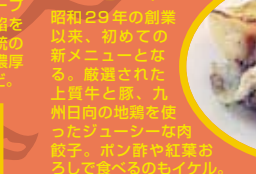
蒲田・羽根付き餃子、喜むき肉などに漢方入りスープを練りこんだ特製の餃子を詰めてゆでた大連伝統の水餃子。コクのある濃厚なスープが絶妙な味わいだ。



フィンガー餃子「できたてはほほ屋」
“餃むすめ”

雑誌「TOKYO 1週間」と「池袋餃子スタジアム」の共同開発から生まれたオリジナルな餃子の新登場。ケチャップ味の餃子をチキンライスで包む新しい味。

静岡屋台餃子「石松」
“三色肉餃子”



昭和29年の創業以来、初めてのニューメニューとなる。厳選された上質牛と豚、九州日向の地鶏を使ったシューシーな餃子。ポン酢や紅薬おろしで食べるのもイケル。



浪花ひとくち餃子「餃々」
“湯葉餃子”

湯葉を皮にして餡を棒状に包んでいるから形もスマート。おろしポン酢につけていただければ、そこには餃子との新しい出会いが...

新メニュー続々登場!

西安宮廷餃子「吉鳳園」
“西安宮廷餃子”

108種類の味と形があるといわれている西安の宮廷餃子。具材も形も定期的に入れ替わるからマメにチェックを!

老舗・東京餃子「華興」
“円満餃子”

ジョーシがつさっぱりした味わいがウリのコロコロエビをふんだんに使った焼き餃子。思わず頬がほころぶまで。

横浜中華街の餃子「招福門」
“フカヒレ入りツルっと餃子”

独特のプリプリした食感と繊細な薄皮で包まれた水餃子のツルっとした食感を堪能できる贅沢な一品。

九州一口餃子「テムジン」
“テムジン餃子”

モンゴルから伝わったといわれる、肉、野菜3:7のヘルシーな一口サイズの焼き餃子。柚子胡椒の入った酢醤油で。

上海バイ餃子「上海蘇餃房」
“酥餃ねぎ味噌叉焼、ごま味噌腸詰餃”

ほかではめったにお目にかかれない本場上海バイ餃子。餡は、ねぎ味噌、焼豚、ゴマ味噌腸詰などを加え、日本風にアレンジ。



読み終わったら、捺印後すみやかに隣りに回覧しましょう。隣り近所の正しいお付き合いは回覧板から!

●一般チケット

種類	大人	子ども
1日フリーパス券 (入園と19のアクションが1日遊び放題)	3,900円	3,300円
ナイトフリーパス券 (入園と19のアクションが午後5時以降1日遊び放題)	2,500円	2,000円
入園券	300円	200円

●ファミリーセット

種類	1日フリーパス券 (入園と19のアクションが1日遊び放題)
Aセット (大人1名子ども1名)	5,400円
Bセット (大人1名子ども2名)	7,400円
Cセット (大人2名子ども2名)	10,000円

●前売り券(パスポートのみ)

チケットぴあ: 5237-9999
JR東日本みどりの窓口、ひょうプラザ(旅行センター)

※4歳未満のお子様は入園無料です。
※身体のご不自由な方、小学生未満のお子様には付添の方が必須です。

OPEN/10:00~22:00 (年中無休)

とっさにイエローを突き飛ばしたあなたが、肩に怪光線を受けてしまった。「くっ!」「だっ大丈夫かレッド?」「かすり傷だ。それよりも...」店の奥に目をやると、新たなゲム星人が次々と出てくるどころだった。「キシャアア!!」「こ、このカレー屋って、ゲム星人の巣だったのか!」