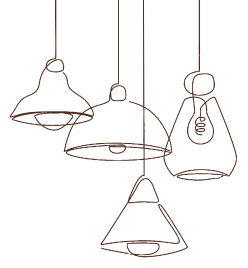


人にすすめたくなる
経営者のとっとき



まずは極上上湯スープを味わう。続いてスープに餃子を崩しエビ・カニ・ホタテなどが凝縮された旨味が染み込んだスープを楽しむ。最後に赤酢を数滴たらしめて味変。絶品です！一品で三度楽しめる同店名物のスープ餃子をぜひお試しください。



富田 英之さん 名古屋商工会議所 副会頭
 東朋テクノロジー株式会社 代表取締役社長
 趣 味：ウォーキング



灌湯餃／3,180円。ランチ(2,750円～)、ディナー(8,000円～)に追加する場合は2,750円(価格はすべて税込)。上湯の仕込みや、餃子の皮でスープを包み込む難易度の高さから他店ではなかなか味わえない、茗園ならではの逸品。名古屋名物の「ひつまぶし」のように3通りの味が楽しめる。

全身の細胞が歓喜！
 極上の「上湯」で味わう
 名物のスープ餃子

今回は、名古屋商工会議所副会頭で東朋テクノロジー株式会社代表取締役社長の富田英之さんがお勧めする中区栄2丁目の『茗園』を訪ねました。

2009年に開店し、瞬く間にその名を知らしめました。現在、チーフとして厨房に立つのは、東京・銀座『福臨門』で日本総料理長を務めた呉錦洪(ウカムホン)氏の最後の弟子である会田政博氏。「素材を生かす」という師の教えを余すことなく受け継いでいます。

富田さんお気に入りの「灌湯餃(グントトンガウ)」、日本語訳で「スープ餃子」はこの名物のひとつです。

豚肉のスープや海老、蟹、帆立などが入った具沢山の餃子は言うまでもありませんが、周りに張った「上湯(シヤ

ンタン)」が味の要なのです。

鶏肉や豚肉、そして最高級の金華ハムを使い、8時間かけて仕込む上湯は、ひと口味わうごとに全身の細胞が歓喜するようなおいしさ。餃子の味も見事なまでに引き立っています。店のほぼすべての料理に用いられる上湯は、まさに店の命。手間を惜しまず、愚直なまでに師の味を守り、伝えていく会田氏の姿勢に深い感動を覚えました。

Shop Information

みょうほ
茗園

住所：名古屋市中区栄2-12-22
 電話：052-890-7436
 時間：11:30～22:00(21:00L.O.)
 定休日：月曜 ※祝日の場合、翌火曜



次回は 令和8年5月号
 掲載予定です。どうぞお楽しみに！

筆者Profile
 フォトライター&
 カメラマン
永谷 正樹



名古屋の食をテーマに、雑誌やネットメディアなどの取材・撮影を担当。なごやめしにまつわる講演やテレビ出演も多数。ブログ『永谷正樹、という仕事。』を毎日更新中。

