

報道関係各位

大阪・梅田に開設予定の アミューズメントとフードエンターテインメントの複合施設「ナムコシティ」内に フードテーマパーク「浪花餃子スタジアム」を2月20日(金)オープン！

株式会社 ナムコ
社 長：高木 九四郎
本 社：東京都大田区矢口 2-1-21
資 本 金：27,369,117,031 円

エンターテインメント企業の株式会社ナムコは、大阪・梅田の「OSビル」1～3階部分(延床面積2,842㎡、約860坪)に開設予定の、アミューズメントとフードエンターテインメントを複合させた都市型エンターテインメント施設「ナムコシティ」内に、全国の“ご当地餃子”を集めたフードテーマパーク「浪花餃子スタジアム」を2004年2月20日(金)にオープンします。
本施設は初年度入場者数150万人、売上10億円を見込んでおります。

「浪花餃子スタジアム」は、日本における餃子の黎明期である昭和20年代後半の懐かしい大阪の街並みをモチーフとした環境演出の中で展開する、関西地区に初登場の『ご当地餃子文化』をテーマとした餃子のフードテーマパークです。パーク内には、ご当地餃子専門店など10店舗と餃子の歴史や地域性を紹介する資料が展示されます。

餃子は、終戦と共に中国から日本に持ち帰られ、昭和20年代から昭和30年代にかけて急速に普及していった国民食とも言える人気フードジャンルです。中国で生まれた餃子文化は、日本各地において、地域の風土や食文化に育まれて独自の発展を遂げ、宇都宮、東京、静岡、大阪、福岡、中華街など、全国各地に“ご当地餃子”が誕生しました。

「浪花餃子スタジアム」は、2002年7月、ご当地餃子文化に初めてスポットをあてた「池袋餃子スタジアム」を手がけたナムコ「チームナンジャ」が、数々のフードテーマパークで培ったノウハウを生かしプロデュースします。全国から発掘したご当地餃子の名店を、全店舗半年から1年の期間限定で登場させ、自慢の味を競い合うとともに、本店の定番メニューのほか、当施設でしか味わえない限定メニューも全店舗で提供します。また、餃子の良きパートナーとなる“おにぎり”の名店の出店、さらには餃子の成り立ちや歴史、全国ご当地餃子の紹介、食べ方の蓄蓄といった資料の常設展示など、これまでナムコが集積したご当地餃子の文化を様々な形で紹介します。なお、美術監修はグループ会社である日活株式会社が担当しました。映画の美術セット製作の技術を用いて再現された内装は、懐かしい大阪の街並みを創出します。



なお「ナムコシティ」は、ナムコが保有するオリジナル・エンターテインメントコンテンツを複合させた新業態店舗であり、当社の西日本エリアにおける旗艦店舗として計画され、1階・2階部分の1,665㎡(約504坪)にアミューズメント施設「NAMCO LAND」(オープン日未定)、3階部分の1,177㎡(約356坪)にチームナンジャが手がける9番目のフードテーマパークとなる「浪花餃子スタジアム」で構成します。

ナムコはエンターテインメント企業として、ゲームという枠組みを超えて、テーマパーク、教育、福祉、環境といったあらゆる分野に“遊び”の要素を取り入れ、挑戦してまいります。

プレスリリースの情報は、発表日現在のもので、発表後予告なしに内容が変更されることがあります。あらかじめご了承ください

以上

「ナムコシティ」概要

- 【施設業態】 都市型複合エンターテインメント施設
- 【施設名称】 「ナムコシティ」(英文表記:「NAMCO CITY」)
- 【事業主体】 株式会社ナムコ
- 【所在地】 〒530-0018 大阪市北区小松原町3番3号 OSビル1~3階
- 【施設面積】 2,842 m²(約860坪)
- 【施設構成】 アミューズメント施設「NAMCO LAND」(1~2階) オープン日未定
フードテーマパーク「浪花餃子スタジアム」(3階)
- 【総投資額】 12億円
- 【入場者数】 300万人(初年度見込み)
- 【売上】 20億円(初年度見込み)

「浪花餃子スタジアム」施設概要

- 【施設業態】 “ご当地餃子”のフードテーマパーク
- 【施設名称】 「浪花餃子スタジアム」(英文表記:「Naniwa Gyoza Stadium」)
- 【テーマ】 “ご当地餃子文化”
- 【事業主体】 株式会社ナムコ
- 【開設時期】 2004年2月20日(金曜日)
- 【施設面積】 1,177 m²(約356坪)
- 【施設構成】 餃子専門店9店舗、おにぎり専門店1店舗 計10店舗
- 【営業時間】 11:00~23:00 季節等により変更する場合がございます。
- 【入場料】 無料
- 【定休日】 年中無休 予告なく変更する場合がございます。
- 【総投資額】 4億円
- 【入場者数】 150万人(初年度見込み)
- 【売上】 10億円(初年度見込み)
- 【プロデュース】 株式会社ナムコ「チームナンジャ」
- 【美術監修】 日活株式会社「日活撮影所」

「浪花餃子スタジアム」メインロゴ



店舗一覧

種別	地域	ジャンル	店舗名	概要
餃子専門店	栃木県 宇都宮市	宇都宮餃子 	『さつき』 【関西初出店】 期間限定1年間	餃子消費量日本一を誇る栃木県宇都宮市は、名実共に“餃子の町”。約80店舗が集う「宇都宮餃子会」を代表し「浪花餃子スタジアム」オープニングには、『さつき』が出店。定番の焼餃子は、新鮮野菜と豚肉の旨みを生かしたジューシーな味わいが自慢。あっさりとしていながらコクのある餃子を、宇都宮ならではのタレ(酢9:醤油1)がより一層引き立てる。
	東京都 北区	小籠包餃子 	かこう 『華興』 【関西初出店】 期間限定1年間 【イートイン店舗】	各地から多様な餃子文化が流入し味を競う餃子激戦区「東京」からは、昭和23年創業、庶民派中華料理の老舗、『華興』が出店。玉葱たっぷりのふっくらな焼餃子は、まるで小籠包が如く、噛むとジューシーな肉汁が口いっぱい広がる大粒餃子の秀作。また、玉葱&上質豚コラーゲンが、血行促進、美肌生成に良いと評判で、女性人気も高い。
	神奈川県 横浜市	海老揚げ餃子 	しょうぶくもん 『招福門』 【関西初出店】 期間限定1年間 【イートイン店舗】	本格中華料理店が群雄割拠し、熾烈な競争を極める横浜中華街にあって、'99年オープンの新興店でありながら、香港飲茶を日本風にアレンジした数々の点心等で絶大な人気を博している『招福門』。 「外はパリパリ・中はプリプリ！」で、お馴染みの看板メニュー「海老揚げ餃子」は、肉類やニンニクを使わず、海老の美味しさだけをギッシリ凝縮、その独自の食感を出す為、2枚の超薄皮を手作業で包むこだわりの逸品。
	静岡県 浜北市	静岡屋台餃子 	いしまつ 『石松』 【関西初出店】 期間限定1年間	昭和29年創業。開店すれば連日夜遅くまで行列が続いたと言われる戦後闇市の伝説的餃子屋台に端を発する餃子専門店『石松』。 滑らかな舌触りの皮と、具の半分以上を占めるキャベツの甘味が際立つ餃子は、丸鍋に円を描くように並べられ、サクッと柔らかめに焼き上げられる。中央に添えられる静岡餃子特有の口直し「もやし」も屋台時代からの変らぬスタイル。
	滋賀県 彦根市	近江牛餃子 	ばおう 『包王』 【大阪初出店】 期間限定1年間	琵琶湖を望む近江の地に突如出現した新進気鋭餃子店『包王』。 中国の餃子をベースに長年の歳月をかけて完成された新感覚グルメ餃子「牛とん包」は、銘牛「近江牛」をふんだんに使用した贅沢な餡を、秘伝スープ・卵黄を練り込んだ皮で包む。 一口噛むとジューシーな肉汁が口内で爆発する驚きの大粒(40g)オリジナル餃子。

店舗一覧

種別	地域	ジャンル	店舗名	概要
餃子専門店	大阪市 中央区	大阪一口餃子 	『ぐるめギョーザ南平』 【地元大阪店】 期間限定 1 年間	大阪名物としてお馴染みとなった花びら型の「大阪ひとくち餃子」を代表する大阪ミナミ心斎橋の名店『南平』。 職人が手作りする超薄皮で 10 種類以上の具材が入った餡を包み、高温で蒸し焼きにする餃子は、カリカリとした食感で、小振りながら具の旨みが口一杯に広がるジューシー且つあっさりとした味わい。 特性の酢醤油タレに隠し味のワインをたらせば、更に食べる手が止まらなくなるヤミツキの餃子。
	香川県 丸亀市	丸亀すだち餃子 	『しこくまるがめ 四国丸亀 寺岡商店』 【関西初出店】 期間限定 1 年間	全国の中華料理店を巡って食べ歩いた餃子好きのご主人が実現した夢の餃子専門店が、いつしか地元を騒がす人気店となった『寺岡商店』。 餡に使用される鶏肉から染み出すジューシーでさっぱりとした旨みと、表面パリッ裏面モチツのコントラストの食感、癖になる美味しさ。 極めつけのスタチ胡椒のタレが、更に餃子全体に食べ飽きない味を与え、女性でも一人で何人前も食べてしまう様は、さながら“餃子のわんこそば状態”といわれる。
	福岡県 久留米市	久留米屋台餃子 	『まんしゅうや いちばん 満洲屋が一番』 【大阪初出店】 期間限定 1 年間	大陸引き揚者だった一代目が、昭和 28 年に興した餃子屋台「満洲屋」に端を発する久留米ラーメンの人気実力店『満洲屋が一番』。 先代の味 & 魂を継承した三代目がつくる餃子は、ビタミン類豊富な挽肉、キャベツ・ニラをふんだんに使ったほのかに甘味があるペースト状の餡を、きめ細かい薄皮に包む。 餃子そのものの味をごまかさない為、タレなしで食べるそれは、絶妙な食感が後を引く味わい。
	大阪市 中央区	味噌だれ一口餃子 	『浪花餃子庵包包』 【地元大阪店】 期間限定半年間	地元関西の餃子の名店を次々と紹介する店舗区画“関西餃子市”。 第一弾の紹介は、とことん味噌ダレにこだわった大阪法善寺の『包包』。 うるち米を練りこんだ特製皮はパリッとした食感を増し、八丁味噌と合わせ味噌をブレンドしたまろやかなタレに付け食す。数種類の味噌ダレが味にバリエーションを生み、ラー油代わりの魚油がこうばしい香りを引き立てる。
おにぎり専門店	長崎県 長崎市	職人の作る こだわりおにぎり 	『かにや』 【関西初出店】 期間限定 1 年間	餃子の良きパートナーとなり、美味しさをより一層引き立てるおにぎり専門店『かにや』は、創業以来約 40 年間長崎の思案橋で営業を続けるおにぎり界屈指の老舗店舗。 米は大分産一等米、海苔は有明最高級海苔を使用。 すし屋かと見間違えカウンターには常時様々な具材が並べられ、職人が素手で握る、本物の味には他の追随を許さない独特の雰囲気がある。

■浪花餃子スタジアム 店舗レイアウト図

