

国産食材90%以上、なかでも地元の上、なかでも豚肉、キャベツなどを使った「地域密着餃子」で信頼と知名度をぐんぐん上げているのが、さくらFODS（豊橋市若松町、北澤晃浩社長）だ。

同社の餃子は、こだわり食材だけで作る「黄金餃子」をはじめ、ぷりぷりのエビ1尾が入った「丸ごとエビ餃子」、河合果樹園（豊橋市）の無農薬レモンを皮

「アイデア餃子」 地域密着20種類

「初恋レモン餃子」など20種類近く。どれも北澤社長が情熱

を傾けて開発した。

同社の商品を手軽

に買い求

めたいの

ならカル

ミア2階

の直売店

「黄金の

桜」がオ

ススメ。

テイクア

ウト専門

で、皮に

赤みそを

練り込

み、ニン

ニクも通

常の5倍

使った変わり種餃子も販売する。

また、同店では餃子、春巻、酢豚など

出張族などにも好評だ。

を総菜にした中華弁

当も販売しており、

業し、餃子の製造、

同社は11年前に創

年々販路を広げ、評

価を高めている。

「本格的な餃子の入

った弁当」として、

出張族などにも好評

子、春巻、酢豚など

だ。

同社は11年前に創

年々販路を広げ、評

価を高めている。

「本格的な餃子の入

った弁当」として、

出張族などにも好評



「揚げ餃子」を手に、「ぜひ食べてほしい」と語る北澤さん

「豊橋駅カルミア2階の「黄金の桜」で