



BOTEJYU® Group

Est.1946

提携ご当地グルメ

<http://www.botejyu.co.jp>

ぼてぢゅう®グループは大阪発祥のご当地グルメを世界に紹介するだけでなく、各地域のご当地グルメを全面的に応援し、活性化に貢献していきます。



※お好み焼、モダン焼、焼そばは「会社案内」をご覧ください。

BOTEJYU® Group

目次

ご当地グルメと地域活性化

ぼてぢゅう®は、大阪のご当地料理である、ソース料理の普及定着に尽力してきました。大阪の味を一人でも多くの皆様に召し上がって頂きたいとの想いから、多くの方々が利用される商業施設を中心に店舗展開をおこなってきました。しかしここまで来た過程は決して平坦ではありませんでした。お好み焼が評判になると、お好み焼風という偽物や、お好み焼の知識のない地域でセルフスタイルの店舗を展開するなど、目先の利益を優先させる業者が増え、本物の美味しいお好み焼を召し上がって頂くことが非常に難しく、誤解されることも多々ありました。そんな時代を経験したからこそ、本物へのこだわりを強く持っています。日本には大阪同様に地域で愛されてきた多くのご当地グルメがあります。近年のご当地グルメブームで注目を集め、地域活性化に成功している地域もあります。一方評判になることで、彼らもまさに当店が経験したものと同じ思いに苛まれています。そこで当店では、自社のノウハウと資産を活用してご当地グルメの普及と地域活性化を支援しています。日本全国の本物のご当地グルメを皆様にお召し上がり頂くために、ご当地グルメの認証団体に直接指導を受け、指定のレシピと指定の食材を使い本物のご当地グルメを提供しています。各地域の認知度を向上させ、地域への誘導や地域指定食材の購入で確実に利益を地域に還元。実売と連動して地域活性化を図る地域活性化プログラムが高い評価を頂いております。

ご当地グルメ

〈静岡〉 富士宮やきそば	2
〈秋田〉 横手やきそば	4
〈岡山〉 ひるぜん焼そば	6
〈福島〉 なみえ焼そば	8
〈岡山〉 津山ホルモンうどん	10
〈青森〉 十和田バラ焼き	12
〈愛媛〉 今治焼豚玉子飯	14
〈三重〉 四日市とんてき	16
〈兵庫〉 あかし玉子焼	18
〈香川〉 讃岐うどん 香蔵®	20
〈大分〉 もり山中津からあげ	22
〈新潟〉 鯛めし茶漬け	24
〈岡山〉 備中高梁インディアンマト焼そば	26
〈岡山〉 おかやまデミカツ丼	28

提携ブランド

ゆうたく	30
岩瀬牧場	31
アンデ	32



第1回B-1グランプリ in 八戸 ゴールドグランプリ
第2回B-1グランプリ in 富士宮 ゴールドグランプリ

富士宮やきそば学会 承認

富士宮やきそば



独特のコシのある蒸し麺、静岡のご当地焼そば。



【静岡県】



富士宮やきそばの歴史

富士宮市内では、終戦直後焼そばを提供する、お好み焼店や駄菓子店が多く開店しました。当時富士宮では製糸産業が盛んで、多くの製糸工場が稼働していました。そこで働いていた女性の労働者や戦後満州から復員してきた元兵士の多くが、焼そばを好んで召し上がったこともあり、富士宮で焼そばの需要が増え、定番化していきました。そんな中、地域的、時代的な背景から独特の特長を持つ焼そばに進化し、現在では日本を代表する焼そばとして富士宮市内に約150店舗のほか認証団体から認証を取得した企業が富士宮市内以外でも富士宮やきそばを提供しています。



富士宮やきそばの特長

富士宮やきそばの「三大特長」は、①認証団体の指定先の蒸細麺、②ラードを絞った後の「肉かす」、③魚の「削り粉(だし粉)」です。中でも特徴的なのが「麺」であり、市内にある4つの製麺業者の「富士宮やきそば蒸し麺」を使用します。一般的な焼そば麺の製造工程では蒸した後に一度茹でますが、富士宮やきそばの麺は茹でずに急速に冷やし、油で表面をコーティングします。そのため他の麺に比べ水分が少なく、独特のコシが生まれました。富士宮やきそばが作られ始めた終戦後は冷蔵技術が乏しかったので、日持ちや行商に対応させるためこのような製法を確立していきました。



富士宮やきそば学会について

現富士宮やきそば学会会長 渡邊英彦(写真)がリーダーとなり、一般の市民、有志一同によるワークショップを行うなかで、他県にはちょっとない特徴のある「やきそば」に注目。「富士宮やきそば」と命名し、その「やきそば」で元気なまちづくりを目指すまちおこしを実行しようと、「富士宮やきそば学会」を2000年に発足させました。2001年には3776人分のやきそばでギネスに挑戦、各地でご当地グルメによるまちおこしを行う団体との積極的な交流で、話題性を増す中、2006年の第1回B-1グランプリにおいてゴールドグランプリを獲得。続く第2回B-1グランプリにおいてもゴールドグランプリを獲得し、殿堂入り。自治体発展に大きく貢献した団体として様々なところから高い評価をうけています。近年では海外での紹介にも力を入れ、益々精力的に活躍しています。ぼてぢゅう®は、2009年1月にスタッフが現地で富士宮やきそば学会スタッフより指導を受け、承認を得て各店での「富士宮やきそば」の提供をスタートしました。



(写真提供：富士宮やきそば学会)



富士宮やきそばの生まれ故郷

静岡県富士宮市

静岡県富士宮市は、日本を代表する霊峰“富士山”の西南麓に位置しています。富士山は古来から日本の象徴とされ、その麓である富士宮市には富士山信仰の聖地である富士山本宮浅間大社があり、多くの名将、武将も信仰を寄せ各地に伝説が残されています。また富士山は、豊富で良質な地下水や湧き水を生み出し、名瀑“白糸の滝”や朝霧高原をはじめとする貴重な自然や生態系を生み出すなど、歴史的な建造物や自然遺産など見所が満載の日本を代表する観光地でもあります。



白糸の滝



もみじ回廊



富士山と浅間大社 (写真提供：富士宮やきそば学会)

富士宮やきそば学会事務局

<http://www.umya-yakisoba.com>

「富士宮やきそば」および「富士宮やきそば学会」は、NPO法人まちづくりトッパーナーふじのみや本舗(富士宮やきそば学会母体)の登録商標です。上記認証団体の許可なく無断で「富士宮やきそば」の商標を使用することはできません。



第4回B-1グランプリ in 横手 ゴールドグランプリ
横手やきそば暖簾会 承認

横手やきそば



真っ直ぐなゆで麺と豚ひき肉、半熟目玉焼が特長の秋田のご当地焼そば。



【秋田県】



(写真提供：横手やきそば暖簾会)

横手やきそばのルーツ

横手やきそばのルーツは、第二次世界大戦直後にさかのぼります。終戦直後、横手市で屋台のお好み焼屋さんを営んでいた男性が、お好み焼用の鉄板を用いて新たなメニューを模索したことが始まりと言われています。商品化にあたり市内の製麺業者と焼きそば麺づくりの試行錯誤が繰り返されることになり、焼きそば麺に奮闘すること数年、昭和28年頃ついに現在の横手やきそば麺が完成。この横手やきそばは、はじめ駄菓子屋で販売されていましたが、手頃な価格とおいしさで爆発的な人気商品となり、専門店舗での販売へ移行しました。この焼きそばブームは市内にとどまらず、近隣町村にも同様の焼きそば店が増えていきました。



(写真提供：横手やきそば暖簾会)

横手やきそばの特長

横手やきそばの特長は、①横手市内の製麺会社の太くて真っ直ぐな角麺(ゆで麺)、②豚挽肉、③キャベツ、④麺の上に半熟の目玉焼、⑤ウスターソース、⑥付け合せに福神漬です。

横手やきそばは、出汁入りのウスターソースで味付けされているため、甘めのやわらかい味わいです。太くて真っ直ぐな角麺は、横手市内の5つの製麺会社が製造したものを使用。具材に、豚の挽き肉を使用するのも他にはない特長です。麺の上にのせた半熟の目玉焼の黄身をからめて食べるのが横手流です。福神漬を付け合せてご提供します。



横手やきそば暖簾会について

「横手やきそば暖簾会」は2001年に発足。

横手・平鹿地域のやきそばを調理・販売する店舗が結集し、横手やきそばを全国にPRするとともに、やきそば店の魅力向上を図ることを目的として誕生しました。

第1回B-1グランプリから出展し、第4回B-1グランプリ in 横手において悲願のゴールドグランプリを獲得。愛されるご当地グルメを目指し、秋田を東北を元気にすることに力をいれている団体です。

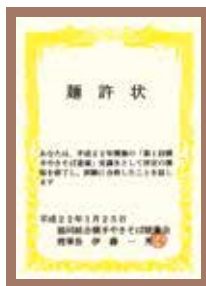


(写真提供：横手やきそば暖簾会)

ぼてぢゅう® 麺許状

ぼてぢゅう®は、まずは2010年の第1回横手やきそば道場にマネージャーが参加しました。

その後、取り扱い店舗が増えるたびに横手やきそば暖簾会の方から各店舗の責任者が直接指導を受けています。



横手やきそばの生まれ故郷

秋田県横手市

ゆきまつりとやきそばの町である秋田県横手市は、秋田県南部に位置しています。東北を代表する冬の小正月行事である「横手のかまくら」は約400年の歴史があり、海外からも多くの観光客が訪れています。横手市には、雪まつりのクライマックスを盛り上げる勇壮な行事「ぼんでん」や1200年以上も続く、日本古来の湯立神楽、波宇志別神社霜月神楽など、古くから語り継がれている祭りが多数あります。また、市内には一年中かまくらを見られる「かまくら館」や後三年の役と呼ばれる合戦をモチーフとした歴史公園「平安の風わたる公園」等の見所も盛りだくさんです。



平安の風わたる公園
(写真提供：横手市観光協会)



横手雪まつり・ぼんでん
(写真提供：横手市観光協会)



横手雪まつり・かまくら
(写真提供：横手市観光協会)

横手やきそば暖簾会事務局

<http://www.yokotekamakura.com/yokoteyakisoba/>

「横手やきそば」は、横手やきそば暖簾の登録商標です。
上記認証団体の許可なく無断で「横手やきそば」の商標を使用することはできません。



第6回B-1グランプリ in 姫路 ゴールドグランプリ

ひるぜん焼そば好いとん会 承認

ひるぜん焼そば



秘伝の特製みそだれと鶏肉・キャベツをつかった岡山県真庭市蒜山地域のご当地焼そば。

【岡山県】



(写真提供：ひるぜん焼そば好いとん会)

ひるぜん焼そばのルーツ

昭和30年代、ジンギスカンで有名であった蒜山地域では、家庭や店舗でも自家調合できる「味噌」をベースにしたジンギスカンのタレが考案され、そのタレでそばを焼き入れたことが、ひるぜん焼そばのはじまりであるとも伝えられています。そんなおり、がんで有名な「ますや食堂」のおばちゃんが、ニンニク・玉ネギ・リンゴ等の様々な材料や調味料を調合して作った味噌だれに、親鶏のかしわ肉とキャベツを入れて作ったこだわりの焼そばが評判となり、以来《ひるぜんの焼そば》として地元の人々に愛され続けてきました。



(写真提供：ひるぜん焼そば好いとん会)

ひるぜん焼そばの特長

ひるぜん焼そばの「三大特長」は、①秘伝の濃厚な味噌ベースの甘辛特製だれ、②かしわ肉(鶏肉)、③キャベツです。焼そばを味噌ベースの特製だれで味付け、鶏肉を入れるという、他にはない意外な組み合わせが人気となっています。現地では、ひるぜん焼そばの姉妹メニューも提供中。「あざぜん焼そば」は、横手やきそば暖簾会直伝の目玉焼と福神漬をトッピング。B-1グランプリ2009年ゴールドグランプリ受賞団体「横手やきそば暖簾会」とのコラボレーションメニューとして話題になっています。「よるぜん焼そば」は、お酒に合う大人味をテーマに、ニラ、鶏モツ、切り干し大根等を入れ、スパイシーな味付けをするのが特長です。



ひるぜん焼そば好いとん会について

「ひるぜん焼そば好いとん会」は2008年に発足。ソウルフードとして地元の人々に愛され続けてきた「ひるぜん焼そば」を全国に発信し、多くの人を地元呼び込もうと活動をはじめました。第5回B-1グランプリ in 厚木においてシルバーグランプリを、第6回B-1グランプリ in 姫路においてゴールドグランプリを受賞。地元はもとより、各地のまちおこし活動にも力を入れている団体です。



(写真提供：ひるぜん焼そば好いとん会)

ぼてぢゅう® 麺許皆伝

ぼてぢゅう® は2010年の第一回開催のひるぜん焼そば麺許講習会に参加。地元の新聞やテレビなどの取材が入るなか、満点の成績で「麺許証」を授与されました。



ひるぜん焼そばの生まれ故郷 岡山県真庭市蒜山高原

岡山県真庭市にある、西日本屈指のリゾートゾーンであります蒜山高原は、標高約500～600m 蒜山三座を望むなだかな高原地帯に位置しています。メインスポットとなる三木ヶ原、蒜山ジャージーランド周辺では、ジャージー牛の牧場があり牧歌的な風景が広がっています。風光明媚な観光地のほかに乗馬、サイクリング、遊園地、バーベキュー、スキーといった高原アクティビティ満喫のレジャースポットも満載。また県内で一番遅く楽しめる桜をはじめ、ラベンダー、しゃくなげなど季節にあわせたお花見名所も多数。自然の遊びをフルに提案する観光名所として全国各地からレジャー客が訪れています。



蒜山高原
(写真提供：蒜山観光協会)



蒜山ハーブガーデン
(写真提供：蒜山観光協会)



茅部神社の桜並木
(写真提供：蒜山観光協会)



不動滝
(写真提供：蒜山観光協会)

ひるぜん焼そば好いとん会事務局(蒜山観光協会内) <http://www.hirusen.info/yakisoba/>

「ひるぜん焼そば」は、ひるぜん焼そば好いとん会の登録商標です。
上記認証団体の許可なく無断で「ひるぜん焼そば」の商標を使用することはできません。



第8回B-1グランプリ in 豊川 ゴールドグランプリ

浪江焼麺太国 承認

なみえ焼そば



もちもちの極太中華麺が特徴の福島のご当地焼そば。



【福島県】



(写真提供：浪江焼麺太国)

なみえ焼そばのルーツ

約60年前、一次産業が盛んな福島県双葉郡浪江町で、労働者のために安く腹持ちの良いものを食べてもらおうと「なみえ焼そば」が誕生しました。見た目でも驚く直径2mm以上ある中華麺の極太麺が最大の特長です。東日本大震災前は、町内約20の飲食店で提供され、それぞれの店で麺の太さやソースの味に多少の違いはありましたが、町民に愛され続けたソウルフードです。それらの検麺(認定)を受けたお店では、地元の大堀相馬焼に300年以上伝わる、開運成就を意味する九頭の馬が描かれた「馬九行九(うまくいく)なみえ焼そば」のお皿で提供していました。現在は、福島県二本松市、郡山市などで食べることができます。



(写真提供：浪江焼麺太国)

なみえ焼そばの特長

なみえ焼そばの特長は、①もちもちの極太中華麺、
②具は豚バラ肉ともやしのみ、③こってりとした濃厚ソースです。
通常の3倍以上もある極太の麺は、
見た目のインパクトもさることながら、食べ応えも十分！
まるでうどんのように見えますが、そのコシと味は焼そばなのです。
豚肉とモヤシだけのシンプルな具も特徴で、ラードを使って焼き、
こってりとしたうまみたっぷりの濃厚ソースで仕上げます。
一味唐辛子をかけて食べるのが浪江流！



浪江焼麺太国



福島県浪江町名物の「なみえ焼そば」使ってまちおこしをしようと、
平成20年11月に浪江町商工会青年部が中心となり「浪江焼麺太国(なみえやきそばたいこく)」を建国し、
レギュラー麺バーが県内外でPR活動を続け知名度を上げてきました。
平成23年3月11日の東日本大震災、その後の福島第一原発事故により、約2万1000人の全町民が全国各地に散らばり
避難生活を余儀なくされているような中、浪江焼麺太国は約1カ月後の4月中旬には活動を再開。
目標をまちおこしから「町民の心の復興」に変え、全国各地に避難している町民らに焼そばを提供し元気付けてきました。
第5回B-1グランプリ in 厚木に初参戦。第6回B-1グランプリ in 姫路、第7回B-1グランプリ in 北九州では
2年連続で4位に入賞。2013年の北海道・
東北B-1グランプリ in 十和田、
第8回B-1グランプリ in 豊川で念願の
ゴールドグランプリを獲得しました。
現在は「まちおこし」から「まちのこし」を
テーマに、多くのサポート麺バーも加入し、
町民ぐるみの活動に発展しています。
震災や原発事故、避難の現状を風化させないため
の写真展示、講演活動など情報発信も併せて
行い、復興のシンボルとして活動しています。
「なみえ焼そばを食べれば、君も一味だ！！」



(写真提供：浪江焼麺太国)

ぼてぢゅう®認定

ぼてぢゅう®は、2014年3月に認定を受けました。
ぼてぢゅう、ぼてぢゅう屋台、てっぱん屋台にて販売を行い、好評を博しています。
今後も、福島県双葉郡浪江町について「なみえ焼そば」を通じて多くの方に知って頂けるよう努め、
福島、東北の復興応援を行ってまいります。

浪江焼麺太国 <http://namieyakisoba.com/>

「なみえ焼そば」は、浪江焼麺太国の登録商標です。
上記認証団体の許可なく無断で「なみえ焼そば」の商標を使用することはできません。



第6回B-1グランプリ in 姫路 シルバーグランプリ

津山ホルモンうどん研究会 承認

津山ホルモンうどん



牛ホルモン独特の旨みがうどんと絡み合う岡山県津山市のご当地焼うどん。



【岡山県】



(写真提供：岡山県観光連盟)

津山ホルモンうどんの歴史

津山地域は牛の飼育が盛んで、また市内に食肉処理場があったことから新鮮で安価な牛ホルモンを入手しやすい環境にありました。

昭和20年代後半くらいから牛ホルモンは焼肉店や鉄板焼店で酒のおつまみとして食べられるようになり、シメでうどんを入れて食べ始めたのが由来です。

また牛ホルモンだけでなく、市内には牛の様々な部位を美味しく食する料理が提供されており、牛の骨からそずり(削り)おとした肉を使用した「そずり鍋(写真上)」、天日で干した「干し肉(写真下左)」、牛の血管を調理した「ヨメナカセ(写真下右)」、「煮ごり」など、独特の牛肉文化を生み出しています。



(写真提供：津山ホルモンうどん研究会)

津山ホルモンうどんの特徴

津山ホルモンうどんの特徴は、①良質の牛ホルモン、②味噌や醤油ベースの辛めのタレを使用し、鉄板を使用して焼うどんとして提供することです。他の具材は、長ネギ、たまねぎ、もやしなどが、相性抜群。ホルモンから出る独特な旨味がうどんや野菜と絡み合い、さらに深みのあるタレとベストマッチ！津山に50軒以上ある提供店では、それぞれが自家製のタレを使用し、個性溢れるホルモンうどんを提供しています。



津山ホルモンうどん研究会について

津山ホルモンうどん研究会は、岡山国体で津山市を訪れる選手・関係者へのおもてなし料理として紹介することを目的に、2005年に市民ボランティア(市職員、民間人)により創設されました。2008年6月愛Bリーグ入会。2008年から市内の提供店を掲載した「津山ホルモンうどんマップ」を作成するとともに、市内外へのイベント出展を通じて津山のPRを行っています。

《受賞暦》

- 2009年 第4回 B-1グランプリ in 横手 ブロンズグランプリ
- 2010年 第5回 B-1グランプリ in 厚木 4位入賞
- 2011年 第6回 B-1グランプリ in 姫路 シルバーグランプリ
近畿中国四国B-1グランプリ in 姫路 シルバーグランプリ
- 2012年 第7回 B-1グランプリ in 北九州 7位入賞



(写真提供：津山ホルモンうどん研究会)

ぼてぢゅう®承認

ぼてぢゅう®は、イオン岡山店オープンに伴い、2014年11月に認定を受けました。津山ホルモンうどんの販売を通じて、津山の認知向上・観光誘致に取り組んでおります。

津山ホルモンうどんの生まれ故郷

岡山県津山市

岡山県津山市は、県北東部に位置し、北は中国山地、南は中部吉備高原に接し、市内中心部を吉井川が東西に貫流して津山盆地を形成、四季折々の自然と豊かな歴史と文化を持つまちです。慶長8年(1603)、美作国18万6500石を領して、本能寺の変で討死した森蘭丸の弟森忠政(もりただまさ)がこの地に入り、翌年から12年の歳月をかけて津山城を築き、城下町を建設しました。城跡は『さくら名所百選』にも選ばれた西日本有数の桜の名所となっており、津山のシンボリックな場所になっています。城東伝統的建造物群保存地区は、旧出雲街道に沿って白壁や格子窓が美しい静かな町家が続く町並み保存地域で往時のまま残っています。また、鉄道に関する近代化遺産が数多く残っており、昭和11年(1936)に建設された京都の梅小路に次ぐ2番目の規模を誇る「旧津山扇形機関車庫」内には、国産最大最強のエンジンを積んだディーゼル機関車「DE50-1」をはじめ、多くのディーゼル機関車が保存、展示されています。



津山城

(写真提供：津山ホルモンうどん研究会)



城東伝統的建造物群

(写真提供：津山ホルモンうどん研究会)



旧津山扇形機関車庫

(写真提供：津山ホルモンうどん研究会)

津山ホルモンうどん研究会

<http://tsuyama-horumonudon.com/>

「津山ホルモンうどん」は、NPO法人「つやまNPO支援センター」(津山地域のまちづくり活動、市民活動団体の支援組織)の登録商標です。上記認証団体の許可なく無断で「津山ホルモンうどん」の商標を使用することはできません。



第9回B-1グランプリ in 郡山 ゴールドグランプリ
十和田バラ焼きゼミナール 認定

十和田バラ焼き



牛バラ肉とタマネギを甘辛タレで味つけ、鉄板で焼き上げたご当地メニュー。

【青森県】



(写真提供：十和田バラ焼きゼミナール)

十和田バラ焼きの歴史

バラ焼きの誕生は戦後間もない三沢市と言われています。当時、牛肉を食することはあまり無く、牛肉を使った料理は庶民には大変高価な食べ物でありました。

そんな中、米軍からの払下げで牛肉のバラやホルモンが安価で入手できるようになりました。

米国の人々は赤身を好み、脂身やホルモンは好まないで、これらの部位は払下げの対象となったようです。

当時から三沢市には朝鮮半島の人々が移り住んでいました。彼らは伝統的に肉をより美味しく食する調理技術に長けていて、そんな知恵からバラ焼きが誕生しました。当時簡単に手に入った玉葱は、

牛バラ肉と非常に相性が良くバラ肉と玉葱を秘伝のタレに絡ませて鉄板で焼いて食べるという調理方法に行き着いたのです。

このバラ焼きが三沢で産声をあげ、同じ文化圏である十和田市、上十三地区、南部地区まで広まりました。

その中でも十和田市においては爆発的人気を獲得し、現在では三沢市を上回る約80店舗でバラ焼きを提供しています。

十和田バラ焼きとは

十和田バラ焼きの「三大特長」は、①牛のバラ肉、②タマネギ、③秘伝のしょうゆベースの甘辛いタレです。
標準的には牛のバラ肉と大量のタマネギのみを、しょうゆベースの甘辛いタレで味をつけ、鉄板で焼く料理のことです。牛肉のほかにも、豚肉のバラ肉が使われていたり、はたまたあるお店では馬肉のバラ焼きがあったりします。十和田のご家庭では、主に牛肉、次に豚肉で食べられています。また、野菜も、大量タマネギがベースなのですが、その日に余ったと思われる野菜を入れて焼く「お家でのバラ焼き」を楽しんでいます。



十和田バラ焼きゼミナールについて

十和田バラ焼きゼミナールは、2009年に「バラ焼きで十和田のまちを元気に！」を合言葉に結成された市民団体です。

通称をバラゼミと言い、「バラ焼きのバラ」と「ベルサイユのばら」をかけ、タキシード姿でフランス革命ならぬバラ焼きによる街おこし(市民革命)を目指し挑戦。多くのメディアから注目されています。

《受賞暦》

- 2010年 第5回 B-1 グランプリ in 厚木 8位入賞
- 2011年 第6回 B-1 グランプリ in 姫路 8位入賞
- 2012年 第7回 B-1 グランプリ in 北九州 10位入賞
- 2013年 第8回 B-1 グランプリ in 豊川 シルバーグランプリ
- 2014年 第9回 B-1 グランプリ in 郡山 ゴールドグランプリ



(写真提供：十和田バラ焼きゼミナール)

ぼてぢゅう® 認定

ぼてぢゅう® は、2011年3月に現地で「十和田バラ焼き」販売の認定を受けました。B-1 グランプリ(第6回～)や「お台場合衆国 2011」などのイベント出展を支援し、十和田バラ焼きゼミナールと共に、十和田の街おこしに取り組んでいます。



十和田バラ焼きの生まれ故郷

青森県十和田市

十和田湖は十和田八幡平国立公園にあり「山は富士、湖水は十和田 広い世界にひとつずつ」大町桂月に詠われた神秘の湖。327mの水深は日本で三番目の深さを誇ります。十和田湖からつながる名勝及び天然記念物である奥入瀬溪流沿いにはいくつもの滝が点在し、銚子大滝をはじめとして、阿修羅の流れ、雲井の滝等多くの景勝地があります。溪流沿いには車道とともに遊歩道が整備されており、新緑や紅葉のシーズンには、多くの観光客が訪れています。酸ヶ湯、蔦温泉など、名湯・秘湯が多く、再訪される方も多くいます。十和田市街地にある十和田市立新渡戸記念館、十和田市現代美術館などの文化的施設も見所のひとつです。



十和田市現代美術館
(写真提供：十和田市現代美術館)



十和田市立新渡戸記念館
(写真提供：十和田市立新渡戸記念館)



十和田湖
(写真提供：十和田市)



奥入瀬溪流
(写真提供：十和田市)

十和田バラ焼きゼミナール事務局 <http://www.barayaki.com/>

「十和田バラ焼き」は、十和田商工会議所の登録商標です。
上記団体の許可なく無断で「十和田バラ焼き」の商標を使用することはできません。



第9回B-1グランプリ in 郡山 ブロンズグランプリ
今治焼豚玉子飯世界普及委員会 承認

今治焼豚玉子飯



アツアツご飯に焼豚を並べ、更に半熟の目玉焼きをのせたご当地メニュー。



【愛媛県】



(写真提供：今治焼豚玉子飯世界普及委員会)

今治焼豚玉子飯のルーツ

今治焼豚玉子飯は、約40年前、市内にあった中華料理店「五番閣」(現在は閉店)のまかない料理として生まれました。

アツアツのご飯の上に、スライスされた焼豚を丁寧に並べ、さらに半熟の目玉焼きを乗せます。

仕上げに秘伝のタレをかけて完成です。

「五番閣」から独立した料理人がメニュー化した事で口コミとなり、ソウルフードとなりました。

2010年現在では市内約60店舗ほどでメニュー化され、人気を博しています。

今治人はイラチ(気が短い)で、料理が早く提供されないとい我慢ができません。

旨い・安い・ボリュームがあるのは当たり前で、早く提供できるという素早さを兼ね備えたご当地グルメです。

今治焼豚玉子飯の特長

今治焼豚玉子飯の特長は、①焼豚、②目玉焼(ほとんどのお店は2個)、③しょうゆをベースにしたコクのある甘辛い焼豚のタレです。隠し味の国産生姜が肉の臭みを消して後味サッパリといただけます。安価で、ボリュームがあり、かつコッテリとした味で満腹になる点から特に学生や若者に人気となり、市内の飲食店で取り扱う店舗が増え、今日では今治市の名物料理の一つとなっています。レンゲで食べるのが今治流。まずは、2つの半熟目玉焼の間を、レンゲでちょうど半分にカット。半分に出来たら、こはん、焼豚、目玉焼を豪快に混ぜて、食べます。その後、同じ要領で残り半分も豪快にいただくのがプロの食べ方。一口食べると、焼豚と玉子、そしてタレが絶妙に絡み合い、口の中でジワッと、とろける、シンプルだけど旨い、今治のソウルフードです。



今治焼豚玉子飯世界普及委員会について

「今治焼豚玉子飯世界普及委員会」は、今治焼豚玉子飯を通じて今治市をPRすることを目的に市民有志で2006年に発足。ご当地グルメでまちおこしの祭典! B-1グランプリや海外イベントへの出展など「国内外に今治の名をとどろかせたい」と意気軒昂です。

《受賞歴》

- 2011年 近畿中国四国 B-1 グランプリ in 姫路 ブロンズグランプリ
- 2012年 近畿中国四国 B-1 グランプリ in 鳥取 ゴールドグランプリ
- 2012年 第7回 B-1 グランプリ in 北九州 ブロンズグランプリ
- 2013年 第8回 B-1 グランプリ in 豊川 4位入賞
- 2014年 第9回 B-1 グランプリ in 郡山 ブロンズグランプリ
- 2015年 第10回 B-1 グランプリ in 十和田 4位入賞



(写真提供: 今治焼豚玉子飯世界普及委員会)

ぼてぢゅう®認定

ぼてぢゅう®は、2013年3月に認定を受けました。今治市のタレ屋さんが開発した特製ダレを使用しています。



(写真提供: 今治焼豚玉子飯世界普及委員会)

今治焼豚玉子飯の生まれ故郷

愛媛県今治市

愛媛県今治市は、愛媛県の北東部に位置し、中心市街地の位置する平野部から多島美を誇る青い海原まで、変化に富んだ地勢となっています。瀬戸内海国立公園は、日本最初の国立公園の一つであり、日本一広大な国立公園です。展望地が多数点在し、美しい景観を眺めることができます。今治城は、全国でも珍しい海水を引き入れた海岸平城として知られており、大山祇神社や伊予水軍城址などの歴史遺産も多く残されています。また、タオルの日本一の生産地であり、品質にこだわった「今治タオル」は、人気ブランドとなっています。焼き鳥日本一でもあり、他にはない鉄板で焼く「焼き鳥」も、ご当地メニューとして注目されています。



今治焼き鳥



今治タオル(写真提供: 今治市)



今治城(写真提供: 今治市)



瀬戸内しまなみ海道(写真提供: 今治市)

今治焼豚玉子飯世界普及委員会 <http://i-ytm.com/>

「今治焼豚玉子飯」は、今治焼豚玉子飯世界普及委員会の登録商標です。上記認証団体の許可なく無断で「今治焼豚玉子飯」の商標を使用することはできません。



第8回B-1グランプリ in 豊川 10位入賞
四日市とんてき協会 承認

四日市とんてき



【三重県】

分厚い豚肉をにんにくと一緒に濃い目のたれでソテーしたご当地メニュー。



(写真提供：四日市とんてき協会)

四日市とんてきのルーツ

四日市とんてきは、戦後間もない頃から飲食店で出されていたと言われています。中華料理店や肉料理専門店から広がり、四日市コンビナートをはじめとした工場が多くあったこともあり、働く人の街のスタミナ料理として定着しました。現在では洋食、レストラン、居酒屋など四日市市内や周辺地域のいたるところで提供されており、四日市のご当地グルメとして、大きく注目されています。



(写真提供：四日市とんてき協会)

四日市とんてきの特長

四日市とんてきの特長は、①ソテーした厚切りの豚肉、②色と味の濃いソース、③にんにくを添える、④付け合せは千切りキャベツです。
単なる豚のステーキではなく、分厚い豚肉を使うインパクトと満足感で注目度 UP!
最近では、分厚い豚肉に切り込みを入れたグローブ型の他にも、
食べやすく短冊状・スティック状にカットして提供する店もあり、
味付けもソース味・醤油味だけでなく、塩味・カレー味など、
お店によって様々に進化し、千差万別な「とんてき」が楽しめます。



四日市とんてき協会について

四日市とんてき協会は、2007年四日市市の町おこし自主研修会で四日市にとんてきを取り上げたことがきっかけとなり、とんてきで四日市を全国に発信するために2008年5月に発足。同年11月、四日市市制111周年記念より、ボランティアで活動をはじめました。2009年B-1グランプリ in 厚木に初参加。2011年一般社団法人四日市とんてき協会として登録。地元特産の萬古焼きと共同開発を行うなど、異業種交流や四日市商業高校とのメニュー開発などの若い世代との交流にも積極的に取組み、「四日市とんてき」で四日市を元気にし、全国に四日市を発信する為、ボランティアで活動しています。



(写真提供：四日市とんてき協会)

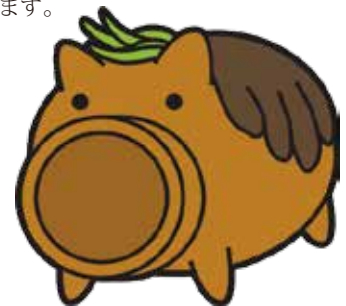
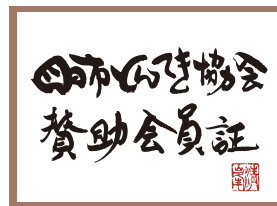
《受賞暦》

2012年 中日本東海B-1グランプリ in 豊川 シルバークランプリ

2013年 第8回B-1グランプリ in 豊川 10位入賞

ぼてぢゅう®認定

ぼてぢゅう®は、2014年3月に認定を受けました。
萬古焼き陶板のフライパンでの提供も行なっています。



四日市とんてき協会公認のキャラクター「テキブ〜」

四日市とんてきの生まれ故郷

三重県四日市市

三重県四日市市は、三重県北部に位置し、県内最大の人口31万人を擁しています。東海道が通ることから、古くから商業・海運業が栄えた街で、4日の日に定期市が行われていたことから「四日市」と付けられたといわれています。今でも市内には14の定期市があり、たくさんの市民で賑わっています。日本初の石油コンビナートが建設され、重化学工業が発達。その過程で公害問題も発生しましたが、市民・工場・行政の努力により、現在では大変住みやすい街になりました。四日市コンビナート夜景は、とても幻想的で、海上からのクルーズも行われています。彦佐川では、ホテルが舞う美しい風景を見ることができ、全国第3位の生産を誇る緑茶、特にかぶせ茶は品質の良さで知られています。四日市祭で登場する国最大のからくり人形がついている大入道山車は、有形民俗文化財に指定されています。国内でわずか3路線のナロー・

ゲージ(超狭軌)の電車が現役で走っているなど、様々な見どころがある街です。



ホテル

(写真提供：四日市とんてき協会)



茶畑

(写真提供：四日市とんてき協会)



大入道

(写真提供：四日市とんてき協会)



私鉄

(写真提供：四日市とんてき協会)

一般社団法人 四日市とんてき協会 <http://facebook.com/tonteki>

「テキブ〜」は一般社団法人 四日市とんてき協会の登録商標です。
上記認証団体の許可なく無断で「テキブ〜」の商標を使用することはできません。



第10回B-1グランプリ in 十和田 6位入賞

あかし玉子焼ひろめ隊 承認

あかし玉子焼



ふんわりと焼き上げた、風味豊かなたこ入の玉子焼。兵庫県のご当地メニュー。

【兵庫県】



あかし玉子焼の歴史

あかし玉子焼は、明石焼・玉子焼とも呼ばれ、江戸時代に発祥したといわれている日本の伝統的な大衆食です。

あかし玉子焼の誕生は、あかしのお殿様用のお菓子を作る際に、あまった玉子を活用した説や、人工珊瑚製造であまった玉子を活用したなど諸説あります。

その後進化を続け、現在の形で販売し始めたのは大正8年からといわれています。

その当時屋台を引いて販売をしていました。この玉子焼が評判となり、明石市内を中心に口コミで広がりました。

このうわさは大阪にも伝わり大阪から業者が見学に来る程、有名になったそうです。

それが発端で「たこ焼」が考案され、あかし玉子焼は「たこ焼の元祖」と呼ばれています。

今治焼豚玉子飯の特長

今治焼豚玉子飯の特長は、①焼豚、②目玉焼（ほとんどの店は2個）、③しょうゆをベースにしたコクのある甘辛い焼豚のタレです。隠し味の国産生姜が肉の臭みを消して後味サッパリといただけます。安価で、ボリュームがあり、かつコッテリとした味が満腹になる点から特に学生や若者に人気となり、市内の飲食店で取り扱う店舗が増え、今日では今治市の名物料理の一つとなっています。レンゲで食べるのが今治流。まずは、2つの半熟目玉焼の間を、レンゲでちょうど半分カット。半分に出来たら、こはん、焼豚、目玉焼を豪快に混ぜて、食べます。その後、同じ要領で残り半分も豪快にいただくのがプロの食べ方。一口食べると、焼豚と玉子、そしてタレが絶妙に絡み合い、口の中でジワッと、とろける、シンプルだけど旨い、今治のソウルフードです。



今治焼豚玉子飯世界普及委員会について

「今治焼豚玉子飯世界普及委員会」は、今治焼豚玉子飯を通じて今治市をPRすることを目的に市民有志で2006年に発足。ご当地グルメでまちおこしの祭典！B-1グランプリや海外イベントへの出展など「国内外に今治の名をとどろかせたい」と意気軒昂です。

《受賞暦》

- 2011年 近畿中国四国 B-1 グランプリ in 姫路 ブロンズグランプリ
- 2012年 近畿中国四国 B-1 グランプリ in 鳥取 ゴールドグランプリ
- 2012年 第7回 B-1 グランプリ in 北九州 ブロンズグランプリ
- 2013年 第8回 B-1 グランプリ in 豊川 4位入賞
- 2014年 第9回 B-1 グランプリ in 郡山 ブロンズグランプリ
- 2015年 第10回 B-1 グランプリ in 十和田 4位入賞



(写真提供：今治焼豚玉子飯世界普及委員会)

ぼてぢゅう®認定

ぼてぢゅう®は、2013年3月に認定を受けました。今治市のタレ屋さんが開発した特製タレを使用しています。



(写真提供：今治焼豚玉子飯世界普及委員会)

今治焼豚玉子飯の生まれ故郷

愛媛県今治市

愛媛県今治市は、愛媛県の北東部に位置し、中心市街地の位置する平野部から多島美を誇る青い海原まで、変化に富んだ地勢となっています。瀬戸内海国立公園は、日本最初の国立公園の一つであり、日本一広大な国立公園です。展望地が多数点在し、美しい景観を眺めることができます。今治城は、全国でも珍しい海水を引き入れた海岸平城として知られており、大山祇神社や伊予水軍城址などの歴史遺産も多く残されています。また、タオルの日本一の生産地であり、品質にこだわった「今治タオル」は、人気ブランドとなっています。

焼き鳥日本一でもあり、他にはない鉄板で焼く「焼き鳥」も、ご当地メニューとして注目されています。



今治焼き鳥



今治タオル (写真提供：今治市)



今治城 (写真提供：今治市)



瀬戸内しまなみ海道 (写真提供：今治市)

今治焼豚玉子飯世界普及委員会 <http://i-ytm.com/>

「今治焼豚玉子飯」は、今治焼豚玉子飯世界普及委員会の登録商標です。上記認証団体の許可なく無断で「今治焼豚玉子飯」の商標を使用することはできません。

「讃岐の粉」と「讃岐の水」で作った伝統の味

讃岐うどん 香蔵

コシの強い麺が特長の香川県のご当地うどん。



【香川県】



讃岐うどんのルーツ

うどんの発祥は弘法大師伝来説や空海伝来説など諸説あり、定かではありませんが、蕎麦よりも歴史が古く、8世紀頃になります。讃岐のうどん屋について記述が残っているのは、徳川綱吉が治世していた江戸時代、18世紀初頭の「金毘羅祭礼図屏風」になります。江戸時代後期には金毘羅参りを対象とした旅籠が増え、その1階でうどん屋を開業することが多く、明治時代には夜なきうどん（屋台）の行商人が香川県内に増え、農村部では水車の動力を利用した製粉業が盛んになり、粉を仕入れる小規模な製麺業者も増加しました。第二次世界大戦以後は、うどんは主に家庭での消費が中心でしたが、喫茶店や中華料理店なども含め、様々な飲食店にうどんが置かれるようになり、1960年代半ばには香川県独自のセルフサービス方式のうどん専門店が登場。1970年前後からはメニュー数種を揃えたうどん専門店も増え始め、香川県において現在の様なお店状況が形作られていきました。香川県観光協会は2011年10月に「うどん県。それだけじゃない香川県」プロジェクト特設サイトを開設しており、香川県観光交流局の2010年の調査によれば、観光客の69.0%が香川県の魅力として「うどん」を挙げ、トップとなっています。

讃岐うどんの特長

さぬきうどんは、「粘り」と「弾力性」を備えた「コシ」の強いうどんとして定評があります。麺がしなやかですし、自然にのどへ吸い込まれていくなめらかさがあるので、うどんの美味しさと快感を最高に味わえるのです。



釜あげうどん

醤油うどん

ぶっかけうどん

しっぽくうどん

讃岐うどんの食べ方

茹でた釜からそのままから掬い上げた麺をつゆにつけて食べる「釜あげうどん」、濃い目のだし汁をうどんにかけて食べる「ぶっかけうどん」、肉や根菜類を煮た甘めの汁をかけて食べる「しっぽくうどん」など多種多様。地元の醤油をそのままかけてシンプルに召し上がる「醤油うどん」など、讃岐うどん独特の食べ方もあります。

讃岐地元企業と業務提携

創業明治 35 年の香川県下大手製粉会社「吉原食糧」が厳選ブレンドした「特製讃岐うどん粉」、創業明治 40 年の讃岐の地元で古くから愛されている香川県小豆島の老舗「マルキン醤油」の「醤油」、瀬戸内海のミネラル豊富な「日本海水」の「さぬき塩」、香川小豆島発祥の「かどや製油」の「ごま油」を使用し、地元の味を忠実に再現しています。



讃岐うどんの生まれ故郷

香川県さぬき市

さぬき市は、香川県の東部に位置する市です。沿岸部の津田地区には 3000 本の松が立ち並ぶ津田の松原(琴林公園)があり、海水浴場としても知られています。日本初の国立公園である瀬戸内海国立公園の一部で、「日本の渚百選」の一つに選ばれています。中央部は西方の高松平野と連なった平野が広がり、大小の溜池が見られます。南部は讃岐山地の山間部で、豊かな自然が残っています。長尾地区の県立亀鶴公園はサクラの名所。国の重要文化財の旧恵利家住宅、細川家住宅、また、四国地方で最大の前方後円墳である富田茶白山古墳など史跡が多くあります。



津田の松原



旧恵利家住宅



富田茶白山古墳

元祖 中津からあげ からあげグランプリ® 塩ダレ部門
5年連続最高金賞

もり山 中津からあげ

秘伝の塩だれを使用した、日本一のからあげ。



【大分県】



中津からあげの歴史

中津からあげは、第二次世界大戦後、旧満州からの引揚者が本場中国での食べ方を、この地方で再現したものであると言われています。中津からあげはその昔、政府の方針で中津にたくさんの養鶏場が作られ、鶏肉の調達が容易でお惣菜店が揚げたてを提供したことが評判となり提供する店舗が増えた為、広がっていったと言われています。今ではからあげの聖地として多くのからあげ専門店がしのぎを削り、マスコミでも度々中津の「からあげ」が紹介されています。

「もり山」は、からあげの聖地であり激戦区である大分中津に誕生。からあげグランプリ® で塩ダレ部門において最高金賞を5年連続で受賞した、大分中津を代表するからあげ専門店です。

もり山の中津からあげの特長

「元祖！中津からあげもり山」は、多くのからあげ専門店が軒を連ねる中津市の老舗店です。「においを嗅げば食べたくなり、一口食べればもっと食べたい！」その秘密は創業以来守り続けてきた「秘伝の塩だれ」にあります。味の決め手は塩をベースにショウガや数種類の調味料と自家製栽培ニンニクを使った秘伝のたれを使用していること。だから、にんにく独特の後味が残りません。また、鶏肉は国産のものを使用し、タレと混ぜり合ってきた油も香ばしさとおいしさを醸し出しています。冷めてもおいしく食べられるように工夫しており、100%国内産、化学調味料も使っていないので身体にも優しく、安心してお召し上がりいただけます。香ばしい衣と弾力のあるジューシーなお肉は他にはない、一度食べたら記憶に残る「からあげ」です。日本唐揚協会主催のからあげグランプリ®の塩ダレ部門において、2010年の第1回から5年連続で最高金賞を受賞しています。



ぼてぢゅう®の大分研修

ぼてぢゅう®は、2010年に大分の本店でスタッフが研修を受け、まずは、ぼてぢゅう屋台®千住ミルディス店で販売をスタート。現在では、てっぱん屋台®の他、ぼてや®でも販売を行っています。秘伝のたれ、現地から取り寄せた揚げ油をつかい、忠実に味を再現。各店の人気メニューになっています。



中津からあげの生まれ故郷

大分県中津市

中津市は、大分県の北西端に位置する市で、大分県内では大分市、別府市に次いで人口が3番目に多い都市です。奥平氏や松平氏の城下町、奈良平安の六郷文化などで栄え、羅漢寺、青の洞窟などの仏教遺跡が点在。他にも、当時の面影を今に伝える土堀や白壁を連ねた武家屋敷もあり、歴史ファンにはたまらない場所となっています。また、杵築にある奈多海岸は、白砂青松100選などに選ばれた美しい海岸として知られ、市内にある中津城は、高松城・今治城とともに日本三大水城の一つに数えられています。毎秋開園する三光コスモス園は西日本最大級であり、多くの観光客が訪れます。明治時代の啓蒙思想家、慶応義塾の創立者である、福澤諭吉が幼少期を過ごした国の史跡として指定されている旧居などの歴史的な建造物も多数あります。



三光コスモス園
(写真提供：中津市役所観光課)



羅漢寺
(写真提供：中津市役所観光課)



福澤諭吉旧居
(写真提供：中津市役所観光課)



中津城
(写真提供：中津市役所観光課)

中津からあげ【もり山】鶏のから揚げ専門店 <http://morikara.net>

「大分中津もり山からあげ」は、株式会社守山の登録商標です。
上記認証団体の許可なく無断で「大分中津もり山からあげ」の商標を使用することはできません。

2013 年全国ご当地どんぶり選手権グランプリ

柏崎鯛プロジェクト認証 柏崎観光協会

柏崎鯛茶漬け



【新潟県】

新潟産のコシヒカリと鯛を使用し、工夫を凝らした様々なトッピングを盛り付け、だし汁をかけたお茶漬け。



(写真提供：柏崎観光協会)

柏崎鯛茶漬けの歴史

柏崎は約 42km もの海岸線を持つ海のまちで、複雑に入り組んだ岩場のリアス式海岸は良好な漁場として知られており、特に笠島沖には鯛の産卵場があるといわれています。そのおかげで柏崎は県内有数の鯛の水揚げ量を誇り、昔から鯛料理を名物としているお店が多くありました。そんな鯛料理を柏崎の名物にしようと組織された「鯛プロジェクト」によって「柏崎鯛茶漬け」が開発されました。



(写真提供：柏崎観光協会)

柏崎鯛茶漬の特長

新潟県産の「コシヒカリ」と「鯛」を使用し、だし汁をかけること。鯛の調理法やトッピングは各店オリジナルです。現在約 30 店舗ある提供店の数だけ様々な味わいがあります。バリエーション豊かなトッピングは、海の柏崎ならではの、もぞく（もずく）や海草、岩のりから、お茶漬には欠かせない三つ葉に大葉など、各店が思考を凝らしています。「鯛」も、焼いた鯛のほぐし身もあれば、刺身にあつあつおダシをかけ霜降りでいただく鯛、まだ特製ダレにつけ込んだ漬けた鯛など、バリエーションがあり、どれも魅力的です。



柏崎観光協会

各種グルメイベントにおいて常に上位入賞の柏崎鯛茶漬。毎年東京ドームで開催される「全国ご当地どんぶり選手権」に第 1 回から 5 年連続で出展しており、2013 年の第 4 回では念願のグランプリを獲得しました。現在までにグランプリ 1 回、準グランプリ 2 回を受賞しています。他にも柏崎市内はもちろん、新潟県内外の各種イベントに出展しており、柏崎鯛茶漬を PR することで、観光客増加への 1 つのきっかけになればと思っております。



(写真提供：柏崎観光協会)

ぼてぢゅうの地域活性応援

ぼてぢゅうは 2014 年に「柏崎鯛茶漬」の認証団体である「柏崎観光協会」から販売承認を受めました。現在、ご当地グルメ屋台 グランツリー武蔵小杉店で、販売を行っています。「柏崎鯛茶漬」の販売を行うことにより、認知度向上に取り組んでおります。

柏崎鯛茶漬の生まれ故郷

新潟県柏崎市

新潟県柏崎市は、新潟県の海岸沿いのほぼ真中に位置し、米山・黒姫・八石の刈羽三山に囲まれた街です。稲作が盛んなため、市街地から離れると田園が広がっており、コシヒカリ等の米が収穫されます。また、柏崎市の北西部には佐渡弥彦米山国定公園をはじめ、風光明媚な岩礁地が続いており、中でも特に美しい八つの景観を「米山福浦八景」と呼んでいます。柏崎は江戸末期に縮布の行商で栄えたまちであることから、柏崎の動脈ともいえる国道 8 号線沿いにはちょっと変わったコレクション館が集まりました。風車のまわる風の丘にある「柏崎コレクションビルレッジ」は爽やかな風が吹くコレクションスポットです。イベントといえば柏崎の夏を彩る「ぎおん柏崎まつり」。最終日の海の大花火大会は、越後三大花火のひとつで、海を舞台にした花火は超弩級のスケールです。



刈羽三山 米山
(写真提供：柏崎観光協会)



福浦八景 鳴が鼻
(写真提供：柏崎観光協会)



ぎおん柏崎まつり 大花火大会
(写真提供：柏崎観光協会)

備中高梁食援隊 承認

備中高梁インディアンマト焼そば

スパイシーなカレーにフレッシュなトマトを使った岡山ご当地焼そば。



【岡山県】



(写真提供：備中高梁食援隊)

備中高梁インディアンマト焼そばの歴史

昭和 50 年代、高梁市の旧川上郡地区(川上町・備中町・成羽町)の小学校学校給食では、カレー風味の焼そば「インディアン焼そば」が出ており、子供達に大人気の定番メニューでした。平成 23 年(2011 年)に、高梁のご当地グルメを発掘しようと高梁商工会議所の呼びかけで、一般からレシピを公募した「備中高梁 B 級グルメレシピコンテスト」で優秀賞を獲得して復活。その際、高梁市名産の美味しいトマトを加えて、新たなメニューとして生まれ変わりました。



(写真提供：備中高梁食援隊)

備中高梁インディアンマト焼そばの特長

備中高梁インディアンマト焼そばの特長は、①カレー風味の焼そばに②トマトを使用することです。高梁市周辺の学校給食で人気だったカレー味の「インディアン焼そば」に、高梁名産であるトマトを入れた一風変わった焼そばは、懐かしくも新しい一品。カレーのスパイシーな味わいとトマトのやさしい酸味が絶品です。高梁市内の提供店では、フレッシュトマトをトッピングしたり、トマトソースをかけたりと各店オリジナルの焼そばを提供しています。



備中高梁食援隊について

備中高梁食援隊は、ご当地グルメ『備中高梁インディアンマト焼そば』が誕生したことに伴い、その普及・PRに努める為に、2011年に高梁商工会議所青年部を中心に、市内の各種団体及び賛同者で結成しました。市内外のイベント等へ出展・販売し、インディアンマト焼そばの知名度を上げ、食によるまちおこしで高梁地域経済の活性化を図ることを目的とした団体です。岡山県内のご当地グルメの団体とともに、県のまちおこし活動にも力を入れています。



(写真提供：備中高梁食援隊)



(写真提供：備中高梁食援隊)

ぼてぢゅう®承認

ぼてぢゅう®は、イオン岡山店オープンに伴い、2014年11月に承認を受けました。備中高梁インディアンマト焼そばの販売を通じて、高梁市の認知向上・観光誘致に取り組んでおります。

備中高梁インディアンマト焼そばの生まれ故郷

岡山県高梁市

岡山県高梁市は鎌倉時代から750年もの歴史と伝統を持つ城下町で、備中の小京都と呼ばれています。町家や川岸の土蔵などに今も当時の面影を残す情緒であふれています。美しい山々に囲まれた盆地の中央部を、清流高梁川が流れかつて、備中の中心地として栄え、藩政時代の名残をとどめた市内には、「天守の残る唯一の山城」である備中松山城は、昭和16年には国宝の指定を受け(後の重要文化財)、多くの観光客が訪れています。室町幕府の初代征夷大將軍である足利尊氏が建立させた頼久寺にある、国指定名勝の庭園禅院式枯山水蓬萊は、俗に「鶴亀の庭」と呼ばれる天下の名園として知られています。昭和49年に岡山県のふるさと村に選定、昭和52年には文化庁から国の重要伝統的建造物群保存地区の選定された、赤銅色の石州瓦とベンガラ色の外観で統一された見事な町並みが整然と続く吹屋ふるさと村(ベンガラ色の町並み)は、江戸末期から明治にかけて、吹屋の長者達が後世に残した最大の文化遺産といわれています。



備中松山城

(写真提供：備中高梁食援隊)



頼久寺

(写真提供：備中高梁食援隊)



吹屋ふるさと村

(写真提供：備中高梁食援隊)

おかやまデミカツ丼応援隊 公認

おかやまデミカツ丼



揚げたてのとんかつにデミグラソースをかけた岡山のご当地丼ぶり。



【岡山県】



おかやまデミカツ丼応援隊

(写真提供：おかやまデミカツ丼応援隊)

おかやまデミカツ丼の歴史

岡山市内の老舗店の初代が、東京のホテルで修行中に考案。

80年以上前から、提供している歴史あるメニューです。

その後、評判となり、中心市街地の洋食店、ラーメン店等で取り扱う店舗が増えていきました。

岡山市の地域住民にとってデミカツ丼は家庭の味ではなく、

今も「店屋物」という特別なメニューとして、地元にも愛され続けているカツ丼です。

ドミカツ丼、洋風カツ丼と呼ぶこともあります。



(写真提供：おかやまデミカツ丼応援隊)

おかやまデミカツ丼の特長

おかやまデミカツ丼の特長は、①丼に白飯を盛ってトンカツをのせ、②デミグラスソースをかけた状態で提供することです。岡山市の提供店では、各店独自のデミグラスソースを使用しており、甘めだったり、トマトベースだったり、こってりだったりオリジナルティに溢れています。トンカツをソースにくぐらせて提供するお店もあり、トッピングも、キャベツを敷いたり、生卵やグリーンピースをのせたりと、お店によって見た目も味も個性的です。



おかやまデミカツ丼応援隊について

おかやまデミカツ丼応援隊は、食文化日から地域を活性化させることを目的とし、2010年に設立しました。岡山を元気にする、活性化させるための行動として食文化に注目。岡山という地域の明るい未来、地元で気軽に楽しめるグルメとしての提言、他県・全国への岡山という地域と食べ物の訴求、なにより地元で誇れる食文化があるということが、次世代に伝える財産となります。地域のために汗をかき、街を元気にして、笑顔が溢れる街にしたい。地域の人たちが行動することで、素敵な岡山を全国に発信したいと考えています。「食」には、多くの生活文化が絡んでいます。さまざまな分野の人たちがお互いに支えあうコミュニティを目指し、「おかやまデミカツ丼応援隊」を設立しました。



(写真提供：おかやまデミカツ丼応援隊)

ぼてぢゅう®公認

ぼてぢゅう®は、イオン岡山店オープンに伴い、「おかやまデミカツ丼」をメニューに取り入れました。おかやまデミカツ丼応援隊の皆さんとの試食会を行い、2014年10月に公認を受けました。デミカツ丼の販売を通じて、岡山市の認知向上・観光誘致に取り組んでおります。



(写真提供：おかやまデミカツ丼応援隊)

おかやまデミカツ丼の生まれ故郷

岡山県岡山市

岡山市は、桃太郎伝説や名物菓子の吉備団子、はだか祭りでも有名な西大寺会陽、そして温暖な瀬戸内の気候により育まれたマスカットや白桃など高級フルーツの産地として全国的に知られています。歴史的には、古代より吉備文化の発祥地として栄え、市西部には造山古墳をはじめ今も多く史跡が残っています。中心部には、日本でも珍しい黒漆塗りの城で、別名烏城とも呼ばれている岡山城や日本三名園の一つである岡山後楽園があり、豊かな自然と文化が調和した都市空間を形成しています。岡山市を南北に流れる西川沿いの公園である「西川緑道公園」は、四季折々の草花を楽しむことができる「緑の回廊」として市街地に整備されました。



造山古墳

(写真提供：おかやまデミカツ丼応援隊)



岡山後楽園

(写真提供：おかやまデミカツ丼応援隊)



西川緑道公園

(写真提供：おかやまデミカツ丼応援隊)



岡山城

(写真提供：おかやまデミカツ丼応援隊)

おかやまデミカツ丼応援隊

<http://okayama-demikatsudon.net>

十勝豚肉工房 ゆうたく



十勝豚丼とは

十勝開拓の祖、依田勉三は「開墾のはじめは豚と一つ鍋」と自身の句の中で詠んでいます。この句からも分かるように十勝と豚の付き合いは長く、生活に欠くことのできない存在でした。豚丼とは、洋食屋を営んでいた阿部秀司さんが「十勝ならではのメニューを作ろう」との思いから昭和8年に開発した甘辛いタレで味付けた豚肉を、ご飯の上に乗せた北海道十勝地方、帯広発祥の料理です。

十勝は寒い所、体が温まり、誰もが食べられる十勝特有の物として、その当時十勝で畜産が盛んであった豚を使うことに。また「庶民でも食べられる味」を追求した結果、「日本人は鰻(うなぎ)が好き」であると思いつき「鰻丼」に近い、しょうゆをベースにした味付けを考え、今の豚丼のベースが出来上がりました。その豚丼の評判が広がり、十勝の飲食店がそれぞれ個性的な豚丼を作りご当地グルメとして定着していきました。そのユニークな名前と、手軽さ、珍しさがうけ、全国から注目を集めています。



十勝豚丼「ゆうたく」について

十勝産豚肉の美味しさを追求した豚丼！

地元精肉店直営。雄大な十勝平野、北海道有数の豚肉産地十勝で育った豚を厳選。

自社工場解体処理して低温熟成させ、うま味と軟らかさをひき出した肉を使用しています。

網焼きの豚丼は厚切りなのに、箸でさけるほどの軟らかさと深いうま味が特長です。甘さを抑えたたれは道産米「ゆめぴりか」とも調和し、仕上げに引き立てのブラックペッパーがアクセントを添えています。



十勝豚肉工房 ゆうたく 概要

〒080-0802 北海道帯広市東2条南12丁目2

TEL：0155-27-8060

FAX：0155-27-8060



【北海道】

岩瀬牧場について

北海道砂川市にある岩瀬牧場は、
生乳の味にとことんこだわった牛乳と、
その牛乳から作られたアイスクリームを自家生産しています。
「北の国から」の富良野から車で1時間半、
かもい岳の山ふところに抱かれた約40ヘクタールの牧場に、
放牧されている牛はおよそ200頭。
野鳥のさえずりは絶え間なく、エゾシカやリスが駆けめぐる、
手つかずのままの包容力さえ感じさせる大自然。
広大な空と豊かな緑に包まれて、自然の恵みと大地のエネルギーを
存分に吸い込んだ新鮮な牛乳が、ここから生まれるのです。
岩瀬牧場では「本物の味」を一人でも多くの方々に
味わっていただきたいという願いから、
できたての製品を全国各地のお客様へお届けしてきました。
ぼてぢゅう®との業務提携により、更に多くのお客さまに
「本物の味」をお届けするために、商業施設での販売などを通じて、
ブランド名、商品内容の認知度向上をめざす計画です。



こだわりのアイスクリーム

2012年のFOODEXで行われた
「ご当地アイスクリームグランプリ」において、
岩瀬牧場の「ストロベリーミルクフィユ」
「チーズチップ」が最高金賞を受賞しました。
また、岩瀬牧場のソフトクリームは、
高速道路ソフトクリームランキングにおいて、
全国第2位に選ばれました。
ミルクの味が濃く濃厚なのに、
後味がすっきりしているのが人気の秘密です。



有限会社 岩瀬牧場 概要

本社：〒073-0107 北海道砂川市一の沢 237 番地 TEL：0125-53-5071 FAX：0125-53-2322
資本金：500万円 代表取締役：岩瀬 剛巳 専務取締役：岩瀬 康子

<http://www.iwasefarm.co.jp/>

Ande

アンデ デニッシュ



【京都府】

デニッシュ食パンについて

独特の食感や甘み、バター風味が特長のデニッシュを食パンにしたデニッシュ食パンは、京都祇園生まれ。厳選した食材をつかった高級デニッシュ食パンは、多くの方から支持を受け、贈答用としても人気です。プレーンのほか、チョコレートやキャラメル、黒糖、いちごジャムなど、様々なテイストを練りこんだ各種フレーバーデニッシュもあり、小さなお子様からご年配の方まで、幅広い方々に人気となっています。



アンデのこだわり

使用する様々な素材を、熟練したパン職人が厳選に厳選を重ね、選び抜いたものだけを使用。高級デニッシュ食パンとして、他とは一線を画する、食感、高級感あふれる香りと風合いを実現しています。特に小麦粉に関しては、選び抜いた上質の高級小麦粉を使用し、その日の天候により変わる温度等の調整をはじめ、焼き上がりの段階での職人の目利きと味の確認を行います。アンデは、そういった熟練したパン職人たちのひとつひとつの惜しまない手間とこだわりにより、常に「おいしい」をご提供し続けることができるのです。2010年には、「プレーンデニッシュ」「特選チョコレートデニッシュ」が International Taste & Quality Institute (iTQi、国際味覚審査機構) の優秀味覚賞をダブル受賞。iTQi は世界中の味覚的に優れた食品および飲料品の審査、表彰、プロモーションを行う世界有数の独立機関であり、一流シェフやソムリエから、この味が認められたのです。業務提携により、ぼてぢゅう® 既存の商品と厨房設備をいかした、新たな日本の粉もん料理メニューをアンデと共同開発することを計画しています。

プレーンデニッシュと特選チョコレートが
2010年度 **ダブル受賞!!**



プレーンデニッシュ



特選チョコレートデニッシュ

株式会社アンデ 概要

本社：〒612-8392 京都府京都市伏見区下鳥羽北ノ口町 58 TEL：075-603-0025 FAX：075-603-0026
資本金：700 万円 代表取締役社長：有賀篤幹

<http://ande.co.jp/>

〈ぼてぢゅう®グループ〉

株式会社 東京フード

本社 150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目12番9号（東豊エステートビル102号）
電話 TEL.03-3407-7881

本部事務所 153-0043 東京都目黒区東山1丁目6番1号（エスビル5F）
電話 TEL 03-5721-3995（代表） FAX 03-5721-4001

営業企画本部 153-0043 東京都目黒区東山1丁目6番1号（エスビル6F）
電話 TEL 03-5724-7184（代表） FAX 03-5721-3999

設立 昭和43年9月3日

資本金 10,000,000円

代表取締役 栗田英人

株式会社 大阪フード

本社 557-0042 大阪市西成区岸里東2丁目1番11号（ぼてぢゅうビル2F）
電話 TEL 06-6653-1331（代表） FAX 06-6653-2125

設立 昭和44年5月27日

資本金 10,000,000円

代表取締役 栗田英人

ジー エフ サポート 株式会社

本社 557-0042 大阪市西成区岸里東2丁目1番11号
電話 TEL 06-6653-2121（代表） FAX 06-6653-2125

東京事務所 153-0043 東京都目黒区東山1丁目6番1号（エスビル5F）
電話 TEL 03-5721-3331（代表） FAX 03-5721-4001

設立 昭和47年7月18日

資本金 10,000,000円

代表取締役 栗田英人

ぼてぢゅう® 外食産業事業協同組合

本社 450-0002 名古屋市東区中村区名駅4丁目5番26号
電話 TEL/FAX 052-586-2925

設立 昭和59年10月31日

資本金 5,000,000円

代表理事 栗田英人



BOTEJYU® Group

<http://www.botejyu.co.jp>