

B級ご当地

グルメ一挙公開!!

ご当地グルメを通して、それぞれの地域の魅力に出会ってみませんか。



おからとポテトのハ〜モニ〜

7 行田ゼリーフライ研究会
埼玉県行田市

行田市で100年近く愛され続けているゼリーフライ。蒸したジャガイモとおからに、ニンジンやネギのみじん切りを混ぜ合わせ、小判型にして素揚げして、ウスターソースに浸したら、ハイ、出来上がり〜！食物繊維いっぱいでもヘルシー。小判の形から「銭フライ」が訛って「ゼリーフライ」になったと言われています。

行田ゼリーフライ (200円)

4 大月市おつけだんごの会
山梨県大月市



ほととずる、おふくろの味

みそ汁の中に、地元で採れた旬の野菜と、小麦粉を水で溶いた団子を入れて煮込んだもので、大月市で昔から食べられている郷土料理です。

農作業中の昼食として、それぞれの家庭で親しまれてきました。心まであったかい、おふくろの味です。

大月おつけだんご (300円)

3 湯河原担々やきそば会
神奈川県湯河原町



豆板醤のピリ辛風味が受けてます

豆板醤と練りゴマのソースが決め手のピリ辛焼きそばです。湯河原温泉は、タヌキが見つけたという伝説が残る温泉町。そこから生まれた「たんたんたぬきの担々やきそば」は、一度食べたらやみつきになる逸品です。

湯河原にお越しの際は、31店舗でぜひ食べ比べてください。それぞれの持ち味があり楽しいですよ。

湯河原名物たんたんたぬきの担々やきそば (300円)

2 熱血!! 勝浦タンタンメン船団
千葉県勝浦市



ラー油の辛さが特徴の勝浦タンタンメン

千葉県勝浦市で50年ほど前から食べられている「勝浦タンタンメン」は、通常のゴマ系と違い、しょうゆベースのラー油が多く使われたラー油系タンタンメン。

具材は玉ネギとひき肉が入ることが一般的で、お店によってニンニク、ニラ、ネギが入ったり、みそベースのスープもあったりと地元で愛されているご当地ラーメンです。

勝浦タンタンメン (400円)

1 厚木シロコロ・ホルモン探検隊
神奈川県厚木市



ホルモンの玉様、厚木シロコロ・ホルモン

厚木のホルモンは、ひっくり返してぶつ切りにした豚の大腸を網焼きにし、ニンニクみそで食べるのが特徴。脂身を適度に残してあるので、柔らかくて絶妙な食感が楽しめます。

各店自慢のみそだれに付けて食べると、香ばしくて後引くおいしさ。網焼きにする丸まってシロコロになることから、シロコロ・ホルモンと呼ばれています。

厚木シロコロ・ホルモン (400円)

6 三崎まぐろラーメンズ
神奈川県三浦市



禁断の裏メニュー!

戦後の盛況時に生まれた三浦・三崎の「まぐろラーメン」。そのルーツは、「中華料理のめん料理」にある。丁寧にとっただし、程よくゆでられためん、こってりとしてとろりとしたあん。

50年前の三浦中華料理から潮流を引く、三浦中華料理店が封印を解く！禁断の裏メニュー！これこそが、「三崎まぐろラーメン」なのだ！

三崎まぐろラーメン (400円)

5 上州太田焼そばのれん会
群馬県太田市



どんと太麺、こだわりソシメはシャキッとキャベツ

めんに独特のブレンドソースが絡み合い、キャベツの甘みがめん本来の小麦の味を引き出し、めんとソース、キャベツの味が絶妙に調和して、焼きそばに深みとうま味を出しています。

また、キャベツのシャキッとした食感がたまりません。具はキャベツのみといって、あなどれない味です。

ぜひ、ご賞味あれ。

上州太田焼そば (300円)

関東B-1グランプリ第1会場 (市民プール脇広場)

ステージ

9 笠間のいなり寿司いなき会
10 甲府鶴子肴★みなまの縁をとりもつ隊

市民プール

足柄まさカリ一金時隊
行田ゼリーフライ研究会
三崎まぐろラーメンズ
上州太田焼そばのれん会
大月市おつけだんごの会
湯河原担々やきそば会
熱血!!勝浦タンタンメン船団
厚木シロコロ・ホルモン探検隊

8 7 6 5 4 3 2 1

