

11 横手やきそば暖簾会
秋田県横手市



半熟玉子の黄身をからめて食べるのが横手流!

「横手やきそば」の最大の特徴は、モチモチ＆ツルツとした食感の太い角めん（ゆでめん）です。豚ひき肉とキャベツというシンプルな具材に、秘伝のだし入りソースで味付け。

焼き上げたアツアツのめんに半熟の目玉焼きの黄身を絡めて食べるのが、最高の食べ方です。付け合わせの福神漬のトッピングも相性抜群です。

横手やきそば (400円)

10 甲府烏もつ煮★みなさまの縁をとりもつ隊
山梨県甲府市



山梨の秘宝「甲府烏もつ煮」ついに解禁!

昨年のB-1グランプリで大ブレイクした「甲府烏もつ煮」。

B-1グランプリでゴールドグランプリを獲得した「甲府烏もつ煮★みなさまの縁をとりもつ隊」が本物の味をお届けします!

甲府烏もつ煮 (400円)

9 笠間のいなり寿司いな吉会
茨城県笠間市




変り種のいなり寿司

茨城県笠間市内には、昔からご飯の代わりに日本そばが入ったいなりずしやご飯にクルミを混ぜたいなりずしが、笠間の隠れた名物ともなっていました。

現在では、地元農産物を使用した季節のいなりずしなど楽しくおいしい変り種のいなりずしがあります。

笠間のいなり寿司 (300円)

8 足柄まさカリ一金時隊
神奈川県南足柄市




ゴボウ入り新食感カレー!

金太郎の古里足柄の新名物「足柄まさカリ一金(きん)のポット」は金太郎のまさカリから名付けたカレーシューパン。足柄牛100%&ゴボウ入り(金太郎の息子「金平(きんぴら)」にちなんだ)の新食感カレー。

化学調味料無添加のカレーシューパン「足柄まさカリ一金(きん)のポット」をぜひともご賞味ください!

足柄まさカリ一金(きん)のポット (300円)

15 浪江焼麺天国
福島県双葉郡浪江町



極太麺のパワー。明日への活力注入!

焼きそば界の異端児「なみえ焼きそば」。焼うどんと称されるルックスですが極太中華めんの憎いヤツ。もやしと豚肉が家来で秘伝のソースがまとめるおいしさは新感覚。

約50年前に腹持ちと食べごたえを追求し、労働者のために考案されたこのスタイル! これから復興のヒーローとなり、エナジーを注入しまくる?

なみえ焼きそば (400円)

14 石巻茶色い焼きそばアカデミー
宮城県石巻市



焼く前から茶色い? 節系出汁の旨味が決め手!

石巻が発祥とされる、全国的には非常に珍しい二度蒸した茶色いめんを使用し、魚介系のだしで蒸すように焼き上げ、出来上がったものにお好みでソースをかけて食べる。

二度蒸すことにより、吸水力が増し、だしとうま味を十二分に吸い込んだめんはふっくらとして大変上品な味に仕上がります。

石巻焼きそば (400円)

13 登米・油麩丼の会
宮城県登米市




登米名物の「油麩」をのせた、ヘルシー丼。

「油麩」は、宮城県登米地方に昔から伝わる食材です。小麦粉のタンパク質成分のグルテンを植物油で揚げた「油麩」。この「油麩」と、玉ネギ、卵、秘伝のたれで作った「油麩丼」。

ひとくち食べれば、ほっとするおいしさ、口いっぱい広がります。とってもヘルシーな丼です。

登米・油麩丼 (300円)

12 津山ホルモウどん研究会
岡山県津山市



あつあつをほおばると、じゅわーとマジウマ

津山市内約50店舗の鉄板焼店などで提供されている牛ホルモン入り焼うどん。津山地域は和牛の産地で、30年以上前から焼肉店や鉄板焼店を中心に人気を博してきたメニューです。しょうゆやみそなどをベースにして各店が独自にブレンドした自家製たれを使用し、ビールとの相性も抜群です。ぜひ関東の皆さまも「津山ホルモンうどん」の魅力を感じてください。

津山ホルモンうどん (400円)

関東B-1グランプリ第2会場 (水城公園市民広場)



東屋

トイレ

- 17 富士宮やきそば学会
- 16 ひるぜん焼きそば好いとん会
- 15 浪江焼麺天国
- 14 石巻茶色い焼きそばアカデミー
- 13 登米・油麩丼の会
- 12 津山ホルモウどん研究会
- 11 横手やきそば暖簾会

17 富士宮やきそば学会
静岡県富士宮市




やみつきになる麺のもちもち感

「富士宮やきそば」の歯ごたえのある蒸しめんの食感、肉かすのkokoro、イワシの削り粉の風味が口に広がるおいしさは、一度食べたら忘れられない味。

ぜひ富士宮へお越しください。めんをなが〜くしてお待ちしております。

富士宮やきそば (400円)

16 ひるぜん焼きそば好いとん会
岡山県真庭市



ヤキソバの新定番!

ソースではなく、みそをベースにした「秘伝の甘辛だれ」で焼く、たれ味の焼きそば。かむほどに味の出る「親鶏の極上かき肉」と「高原キャベツ」をシューシーに焼き上げ、「モチリめん」に濃厚で香り豊かな「特製の甘辛だれ」を一気からめて仕上げる、幻のたれ焼きそば! あなたはもうやみつきに!

ひるぜん焼きそば (300円)



▶問い合わせ 観光プロジェクト推進室(内線375・378・343)