



ご当地グルメでまちおこしの祭典!

B-1グランプリ® 食堂
AKI-OKA CARAVANE

第3章 監修団体・料理の特徴



北海道北見市

オホーツク北見塩やきそば応援隊監修

オホーツク北見塩やきそば

団体紹介

北見市の豊富で良質な食材を使って、食による“まちおこし”を地域活性化の切り札にしようと、市民一体となり力を合わせて取り組んでいます。市内19店舗で提供され、郷土の味として愛されています。

料理の特徴

豊かな海が育んだ美味しい北海道産のホタテ & 生産量日本一の北見産タマネギを使用した、海と大地が育んだ至高の一皿です。

味付けは、究極の味付けと言われる「塩」で、素材の味を引き立てています。



北海道釧路市

釧路ザンタレなんまら盛り揚げ隊監修

釧路ザンタレ

団体紹介

「釧路ザンタレ」を用いて道東のまち釧路の魅力を発信する事を目的に活動しています。北海道に来たなら釧路発祥の『ザンタレ』を食べにぜひ釧路へおこしてください。

料理の特徴

醤油、ニンニク、生姜などでしっかりと下味をつけた鶏肉をカラッとジューシーに揚げた「ザンギ(鶏の唐揚げ)」に甘辛のタレをかけた「釧路ザンタレ」です。おかずにもおやつにも最高です。

「ザンギ」の由来は所説あり、中国語で「鶏の唐揚げ」を意味する「炸鶏(ザーギー)」に『運(ソ)』がつくように「ザンギ」と名付けられたとも言われています。



北海道名寄市 第746なよろ煮込みジンギスカン なよろ煮込みジンギスカン

団体紹介

北海道内でも独特の調理方法である「なよろ煮込みジンギスカン」を通じて「名寄市」の知名度向上を図ることを目的に、2012年7月4日6時(ナヨロ)に設立し活動しています。

料理の特徴

タレに漬け込まれた羊肉を水を加えず煮込むのが特徴で、キャベツ・もやし・玉ねぎなどたっぷり野菜と共に甘みのある味に仕上げています。

北海道小樽市 小樽あんかけ焼そば親衛隊監修 小樽あんかけ焼そば

団体紹介

昭和30年代から人気を博し、今では市内100店以上で提供される隠れた小樽のソウルフードを、秋葉原の地から全国へ発信いたします。

料理の特徴

昭和30年代から小樽市内で提供され、香ばしく焼き固められた麺に豚バラ肉や海老のほか、野菜をバランスよく取り入れた大量のアツアツの餡をかけた五目あんかけ焼そばです。お酢を加えることで、まるやかな風味に変化します。



埼玉県行田市 行田ゼリーフライ研究会監修 行田ゼリーフライ

団体紹介

行田にしかないゼリーフライという貴重な食文化を守り、全国の方に知ってもらおうと活動しています。首都圏からも近い行田市へ是非、「行田ゼリーフライ」を食べに来て下さい。

料理の特徴

蒸かしたじゃがいもとおからに、葱と人参のみじん切りを加えてコネ合わせ小判型にしたものを素揚げし、こんがりキツネ色に揚げたものをウスターソースにくぐらせたフライです。

その見た目が「小判型」をしていることから、銭型のフライ 銭フライ

ぜにフライと変化して、いつしか現在のように“ゼリーフライ”と呼ばれるようになったといわれています。



埼玉県

神奈川県三浦市 三崎まぐろラーメンズ監修 三崎まぐろラーメン

団体紹介

全国屈指の鮪水揚げ漁港のあるまち「神奈川県三浦市」を「三崎まぐろラーメン」を通じて全国の方々に知って頂く活動をしています。また、子供達に三浦の食文化を伝えていく活動も行っています。

料理の特徴

三浦の恵みから生まれた「四味一体」のラーメンです。まぐろ出汁のスープはあくまでも澄んでいながら奥深い。スープに横たわる麺は懐かしさを感じる細めの麺。トロリとしたあんにはゴロゴロとまぐろの角煮がたっぷり。水菜とねぎのトッピングがさわやか。四味一体ラーメンをお楽しみ下さい。



神奈川県



長野県駒ヶ根市

駒ヶ根ソースかつ丼フライヤーズ監修

駒ヶ根ソースかつ丼

団体紹介

昭和初期から駒ヶ根市内で親しまれてきたご当地丼「駒ヶ根ソースかつ丼」を活用し、地域を盛り上げ、発信する活動を行っています。2つのアルプスが映える長野県駒ヶ根市に丼(ど~ん)と遊びに来てください。

料理の特徴

ご飯に千切りキャベツを敷き、その上にオリジナル甘辛の特製ソースにくぐらせたトンカツをのせた丼です。駒ヶ根市で「かつ丼」と言えばこれで、市内では一般的なかつ丼(卵でとじたかつ丼)は「卵とじかつ丼」と注文しなければ出てきません。



静岡県浜松市

浜松餃子学会監修

浜松餃子

団体紹介

浜松餃子学会は、2005年に行われた平成の大合併を機に結成されました。浜松市をこよなく愛し、浜松の餃子をこよなく愛する者達が集まり、「浜松餃子」と銘打ち浜松市の為に活動をしております。

料理の特徴

餃子の具材に白浜やニラを使うことが多いですが、浜松餃子の具材は地元の特産品であるキャベツ・玉ねぎ・豚肉です。キャベツを中心にしてあっさり味でありながら、豚肉のコクを併せ持つ餃子。それが浜松餃子です。そこに茹でもやしを添えるのも特徴の1つです。

B-1グランプリ食堂では、浜松の特産品を使用し、浜松市内で作られた餃子を提供させていただいております。



岐阜県郡上市 郡上奥美濃カレーファミリー監修 郡上奥美濃カレーひっちゃん棒

団体紹介

「郡上奥美濃カレーでまちおこし!」を合言葉に岐阜県郡上市の魅力
を全国へ発信しています。味噌が隠し味の「郡上奥美濃カレーをぜひ食
べてみそ!」とのことです。

料理の特徴

「郡上奥美濃カレーひっちゃん棒」は、「郡上奥美濃カレー」を串にした
肉巻きご飯にかけて食べる斬新なカレーライス。岐阜県郡上市の地味噌を
隠し味として使用する「郡上奥美濃カレー」は和風でも洋風でもない、その
ひと口がクセになる美味しさです。

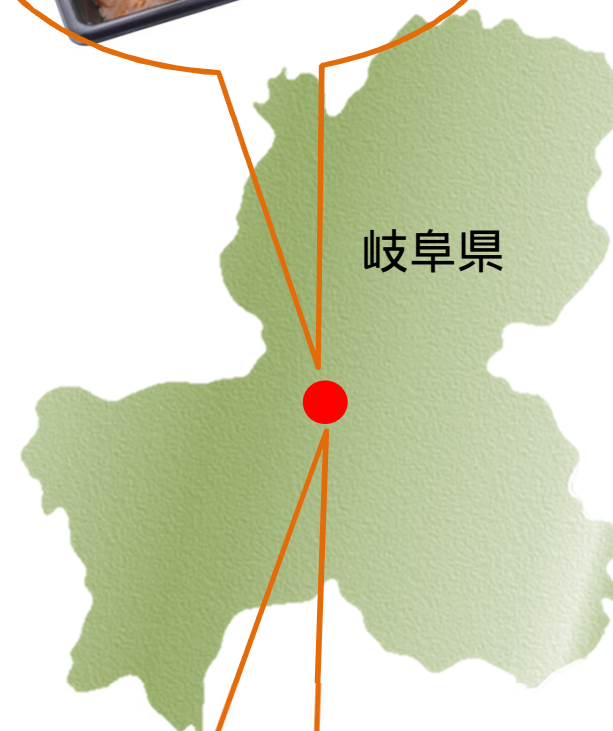
岐阜県郡上市 めいほう鶏ちゃん研究会監修 めいほう鶏ちゃん

団体紹介

郡上市明宝は人口1,800人ほどの小さな地域ですが、「鶏ちゃん」
を扱うお店は現在13軒。明宝を全国に向けて発信中です。
そんな「めいほう鶏ちゃん研究会」は2007年発足です。

料理の特徴

半世紀以上前から地元で愛され続けている郷土料理「鶏ちゃん」。
鶏肉を味噌や醤油ベースのタレなどに漬け込み、キャベツや玉ねぎなどの
野菜と炒めて食べる里山ならではの料理です。
お店ごと、家庭ごとに味がちがいますが、今回提供する「めいほう鶏ちゃん」は
明宝で鶏ちゃんに携わる仲間達が情熱をかけて考案したもの。とてもご飯に合います。



兵庫県明石市 あかし玉子焼ひろめ隊監修 あかし玉子焼

団体紹介

「あかし玉子焼」や明石だこ、明石鯛など「食のまち明石」を代表する名物とともに明石のまちの魅力を全国に発信し、まちを元気にすることを目的に結成した有志グループです。

料理の特徴

たこ焼のルーツとも言われている明石を代表する名物です。ふわふわの生地の中に歯ごたえのある水揚げ量日本一の「明石だこ」が入り、お出汁でいただきます。

地元では「明石焼」、「玉子焼」の名で親しまれています。



兵庫県

広島県府中市 備後府中焼きを広める会監修 備後府中焼き

団体紹介

広島県府中市独特のお好み焼きである「備後府中焼き」を通して、府中のまちの魅力を全国へ広めることを目的に、平成20年4月に団体を設立。平成26年には、府中市でB-1グランプリ支部大会を開催いたしました。

料理の特徴

備後府中焼きの特徴は、豚バラ肉ではなく、挽肉=ミンチを使う。

キャベツがいっぱい。ミンチの脂(肉汁)で外はカラッと、中はフワッとした焼き上がりです。

高度成長期に工業都市として栄え、共働きの家庭も多かったため、子供のおやつとして安く旨味がでるお好み焼きが始まりと言われています。



広島県



鳥取県鳥取市 鳥取とうふちくわ総研監修 鳥取とうふちくわ膳

団体紹介

こんにちくわ。鳥取市のPRや食によるまちおこしを目的に活動に取り組んでいます。とうふちくわ笛「とうふるーと」も大好評です。江戸時代から続く「鳥取とうふちくわ」をどうぞ、よろちくわ」とのことです。

料理の特徴

「鳥取とうふちくわ」は江戸時代から鳥取東部に伝わる「特産品」です。木綿とうふ70%、白身魚30%の割合で出来ており、普通のちくわより「柔らかく」、また食べると大豆の香りが口の中にひろがり、噛んでいくと、魚のうまみが出てくるのが特徴です。専門家によると一般的なちくわと比べると、とうふが原材料ということもあり、「低カロリー・高タンパク」で、非常にヘルシーなご当地グルメだそうです。

大分県日田市 日田やきそば研究会監修 日田やきそば

団体紹介

ご当地グルメである「日田やきそば」を通して、大分県日田市の魅力を知り、日田市のファンになってもらおうと「地元を“焦”がれるほど愛する気持ち」をもった麺バーが日夜活動を行っています。

料理の特徴

日田やきそばの特徴は、麺のパリパリ感ともやしのシャキシャキした食感&日田の醤油が含まれた特性ソースの豊かな香りです。また、地元ではラーメン店の「サイドメニュー」として長年愛されてきたというユニークな焼きそばです。



2015年B-1グランプリin十和田大会 ゴールドグランプリ受賞 千葉県勝浦市 熱血!!勝浦タンタンメン船団監修 勝浦タンタンメン

団体紹介

千葉県勝浦市を知っていただくためのPRを行っています。「まちおこしは人おこし」「人が変わればまちが変わる」そう信じて、たくさんの仲間と大好きな勝浦のために楽しみながら活動しています。

料理の特徴

玉ねぎと挽肉から出る甘みや旨みと、ピリッとくるラー油の濃厚さがクセになる醤油ベースのタンタンメンです。白髪葱がアクセントの辛くて美味しいご当地グルメです。

