

第3回

11月24日

いい西川口の日

(月・休) 決定戦 in 西川口

雨天
決行

時間 / 11:00~15:30 (料理がなくなり次第終了。投票は15時まで!)

会場 / 西川口駅西口中央通り (JR西川口駅西口徒歩2分)

○埼玉B級ご当地グルメ王候補 21グルメの紹介○

*写真はイメージです。



キューポラ定食(川口市)

うまいぞ、西川口!

屋根から伸びるキューポラ(鉄の溶解炉)は、川口の原風景。鋳物の街川口からは、キューポラ定食が満を持して初参戦。鉄骨いなりと雷すいとんの組み合わせで、埼玉ご当地グルメ界に旋風を巻き起こす。



豆腐ラーメン(さいたま市)

麻婆ラーメンとは違う!

醤油味のスープに粘りの強い豆腐あんかけがのった、麻婆ラーメンとは似て異なるラーメン。元々は食堂の賄い飯。前回大会でグランプリをいただき、地元地域の皆さんに感謝。ますますこの大会を盛り上げたい。



太麺ソース焼きそば(川越市)

小江戸川越の焼きそば

芋菓子、うなぎ、焼きだんごといろいろあるが、川越からは太麺ソース焼きそばが参戦します。他にはない太い麺をぜひ一度食べてみてください。どこか懐かし〜い味がするはず。子供の頃に出会っている味でしょ。



ゼリーフライ(行田市)

甘くはないぜ!

衣のない、ソース味のおからコロケ。日露戦争の従軍兵が中国の野菜饅頭を元に作ったのが始まりとか。小判型=銭フライが名前の由来。甘いゼリーが入ってないのでご安心を。これまで2回入賞、今回は優勝か?



みそポテト(秩父市)

秩父のおやつ王見参!

「え! みそポテトって他では食べないの?」っていうほど秩父の常識。ふかしたジャガイモに衣と甘味噌をつける。サクサク、ホカホカ、ふんわり甘い。秩父の皆さん、こんな美味しいものもう内緒にできませんよ!



やきとり(東松山市)

100軒の実力を見よ!

豚の「カシラ肉」を使い、ピリ辛のみそだれで食べるのが東松山の「やきとり」。食べられるお店は市内に100軒! もあるといわれている。東松山発「やきとり」が埼玉県民のソウルフードになる日も近い!



いがまんじゅう(羽生市)

赤飯と餡がまんじゅう〜

埼玉北東部で古くから縁起物として愛されてきたまんじゅう。赤飯の餅米の食感と餡(あん)の絶妙のバランスはもはや奇跡! 農林水産省選定の「郷土料理百選」に選ばれた実力で、秘かに王座を狙う。



ごうのすコロケカレー丼(鴻巣市)

昭和の味、復活。

鴻巣で60年間愛された肉屋さんのコロケが廃業で幻に。「あの味よ、もう一度」の声に応じて復活したごうのすコロケ。鴻巣産の美味しいお米とのコラボで、カレー丼で登場。あの超有名マラソン選手も好物とか!?



煮ぼうとう(深谷市)

王者の貫禄!

下茹でしない幅広麺と、野菜の煮込み。深谷出身で、日本資本主義の父・渋沢栄一が愛した味。これを食べずして経済大国日本の歴史は語れない! 前回大会では惜しくも2位。初代王者の誇りを胸にいざ出陣!



こしがや鴨ネギ鍋(越谷市)

今大会台風の目カモ!

宮内庁の鴨場がある越谷は、江戸時代から続くネギの産地。煮込みと焼き両方が入った越谷産長ネギと、厳選合鴨肉の絶妙コラボ。「知らないカモ」では許されません! 実は、彩の国鍋合戦優勝の実力者。

初……初参戦

☆裏面にも注目! →



埼玉B級ご当地グルメ王 B CLASS GOURMET

みんなで投票!



埼玉県のマスコット
コバトン



和楽備茶漬け(蕨市)

小さな蕨の大きな挑戦

日本一面積の小さい市・蕨で誕生した和楽備(わらび)茶漬け。蕨(わら)の火で客人をもてなしたという市名の由来にちなみ、蕨市は出汁ベースのお茶漬けで真心を伝えます！狙うは入賞？いえいえ優勝です！



ソース焼きうどん(鳩ヶ谷市)

どんなもんじゃ？

ソース焼きうどんといっても、ただの焼きうどんじゃないんです！何ともんじゃ焼きと合体した、もんじゃ焼きうどん。ソースの街鳩ヶ谷の特製ソースでいただければ、その斬新な食感と味付けにあなたもきっとハマります。



にんじんうどん(新座市)

ぼんじゅ～るUDON

新座周辺の土壌は、人参栽培にぴったり。新座産の人参ペーストが練り込んであり、オレンジ色が鮮やかだ。NHKでも取り上げられたその実力は今や全国区！今回は「ホワイトソースDEにんじんうどん」に初挑戦！



べに花まんじゅう(桶川市)

少年時代カムバック！

江戸時代、桶川燕脂(えんじ)と呼ばれ、全国にその名を轟かせた桶川べに花。少年時代、おばあちゃんが手作りしてくれた昔ながらの小麦まんじゅうに、べに花色素を練り込みました。一口目はきつと涙の味がする？



とまとらんるん揚げ餃子(北本市)

トマト揚げ↑揚げ↑

北本産トマト、男爵芋、豚肉を使った揚げ餃子。大正～昭和初期の北本は「石戸トマト」の名で全国に知られた産地。伝統は受け継がれ、今もトマトを使ったメニューづくりが盛ん。「トマトといえば北本」はもう常識です！



そばコロッケ(北本市)

そばも揚げ↑揚げ↑

有機質の肥料を使い、早刈りをするため「かおり」がよい北本産そばを、衣で包んで丸ごと揚げたもの。コロッケでありながら、そばの風味も楽しめる一石二鳥なご当地グルメ。中山道の旅人のおやつとして人気沸騰中！



おやじ焼きスパ(蓮田市)

ちょうまオヤジ？

蓮田南小の生徒の親父達が開発したB級グルメ。茹でたスパゲティを、適当な大きさに切った肉、キャベツ、もやしと一緒に炒めてソースで味付け。シンプルかつ豪快だ。子ども達のように大きく育て「おやじ焼きスパ」！



高麗鍋(日高市)

気分は韓流スター！

高麗郡、高麗神社など韓国と縁の深い日高市。2016年の高麗郡建郡1300年を前に生まれた高麗(こま)鍋。日高の野菜、醤油、牛乳、豚肉が入った栄養満点キムチ鍋。韓流ブーム？いえ、高麗日高流ブームの予感！



のらぼう菜練り込みうどん(小川町)

ぼーっとした？救世主

武蔵の小京都・小川特産の伝統野菜「のらぼう菜」入りうどん。のらぼう菜はアブラナ科の植物で味は高菜に似て栄養豊富。「野原にぼーっと生えてる」のが名前の由来。実は天明・天保の飢饉を救った救世主なんです！



かわじま呉汁(川島町)

体にいい事しませんか

「呉(ご)」とはすり潰した大豆。呉を使い味噌ベースの汁にしたのが「呉汁(ごじる)」。たっぷり野菜と芋からのシャキシャキ感がキター。不足しがちな野菜もこれで解決。メタボの皆様、健康になっちゃってください！



みやしろ餃子(宮代町)

宮代発最強餃子伝説

宮代の食材にこだわって新鮮な野菜をふだんに使い、鉄鍋でカリッと焼き上げます。パリッと揚がった皮にジューシーな具の棒餃子は、全て手作り。「埼玉にみやしろ餃子あり！」。宇都宮の某有名餃子にも負けません。

◆主催：埼玉県、川口市、

川口商工会議所・西川口駅西口再生会議

◆お問い合わせ：埼玉県観光振興室 ☎048-830-3955

◆当日のお問い合わせ

：イベント本部 ☎048-255-1477

～グルメ王、投票のしかた～

- ① グルメを購入(1グルメ100～200円)すると、投票券の「こはぜ(行田市名産の足袋の金具)」がもらえます。
- ② 例えば、3グルメ食べれば「こはぜ」は3個。
- ③ 投票箱は、各グルメ分21個あります。
- ④ 「こはぜ」3個全部を一つの投票箱に入れるもよし。それぞれ別の投票箱に入れるもよし。
- ⑤ 最終的に一番多くの「こはぜ」を集めたグルメが「第3回埼玉B級ご当地グルメ王」の座に輝きます！

