



第2回 埼玉B級ご当地 グルメ王決定戦

みんなで投票!



ブラジル、トルコ、ベトナム... 世界のグルメもやってくる。

5月3日(土・祝)~5日(月・祝) 雨天決行

時間 10:30~15:30(料理がなくなり次第終了)

※投票は14:30で締切/5日は試食のみで投票はありません。

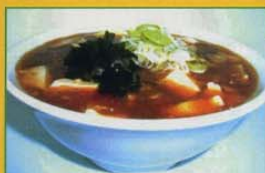
会場 ソニックシティ イベント広場、鐘塚公園(JR大宮駅徒歩3分)



©埼玉県2005

グルメ王候補 18グルメの紹介

■緑枠...3日~5日参加
■オレンジ枠...3日・4日のみ参加



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せられている。麻婆ラーメンとは似て異なるラーメン。隋いメニューから、今では人気メニューに昇格。市内岩槻地区では有名だが、この大会を機に、市全域・県名物に大出世させたい!



太麺焼きそば
(川越市)

小江戸・川越の隠し球

芋菓子、うなぎ、お団子…。うまいもの天国の川越からは、太麺焼きそばが参加。駄菓子屋さんなどで提供されるボリューム満点の焼きそばは、川越市民ならずともどこか懐かしい味のはず。ソースの香り漂う会場で「なつかしうまい!」の声が聞けそうだ。



雪くま
(熊谷市)

夏まで待てない!

昨年、日本最高気温を記録した熊谷の新名物のかき氷。市内のおいしい水を使い、雪のような食感に仕上げるのが特徴。東京のテーマパークにも出店し知名度は急上昇。冬に行われた前回大会でも4位入賞。今回は天気を味方につけて優勝だ!



熊谷うどん
(熊谷市)

麦王参上!

熊谷は、麦踏みや二毛作を確立した「麦王(ばくおう)権田愛三(ごんだあいそう)」の出身地。小麦の生産量も全国上位で、まさに「小麦の里」の名にふさわしい。小麦の生産、製粉、製麺まで市内で行った「熊谷うどん」。「これがうどんの原点だ!」



フライ
(行田市)

揚げないフライ?

溶いた小麦粉に、ネギや肉などを加えて焼いた、お好み焼きとクレープの中間みたいな食べ物。昭和初期、足袋工場で働く女性工員のおやつとして絶大な人気を誇った。揚げないけど、フライパンを使うからフライなのだとか。前回大会は3位の実力者!



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ッケ。日露戦争の従軍兵が中国の野菜餡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。甘いゼリーは入っていないのでご安心を。前回の大会では、惜しくも準優勝。今回は、リベンジなるか?



つみっこ
(本庄市)

王座もつみ取れ!

養蚕・機織りが盛んだった本庄。仕事の合間に食べたのが「つみっこ(すいとん)」。小麦粉を手で「つみ取る」、桑の葉を「つみ取る」から「つみっこ」。郷土の大国学者・塙保己一の大好物だったとか。つみっこ首頭を作成中との噂も。今、本庄が熱い!



やきとり
(東松山市)

100軒の実力を見よ!

「やきとり」といっても豚の「カシラ肉」を使い、ピリ辛のみそだれをつけて食べるのが東松山流。「やきとり」を食べられるお店は市内に100軒!もあるといわれている。東松山市民に愛された「やきとり」が埼玉県民のソウルフードになる日も近い!

写真はイメージです

主催 ● 埼玉県、(財)埼玉県産業文化センター 協力 ● (財)埼玉県国際交流協会

お問い合わせ ● 埼玉県観光振興室 ☎048-830-3955

裏面にも注目! →

会場・交通・当日のお問い合わせ ● (財)埼玉県産業文化センター ☎048-647-4034

■緑梓…3日～5日参加 □オレンジ梓…3日・4日のみ参加



こうのすコロッケ
(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ッケが廃業とともに幻に。あの味よ、もう一度と、地元商業グループが復活させたのが、このすコロッケ。地元で絶大な人気の「究極の普通の味」。会場で「フツに美味しい！」の声が響けば優勝間違いなし！



煮ぼうとう
(深谷市)

王者の貴禄！

下茹でない幅豆を、野菜と一緒に煮込んだもの。深谷出身の実業家で、日本資本主義の父・渋沢栄一が愛した味。煮ぼうとうを食べずして経済大国日本の歴史は語れない！前回大会ではグルメ王に輝き、狙うは連覇。もはやS級だ、の声も！



和楽備茶漬
(蕨市)

小さな蕨の大きな挑戦

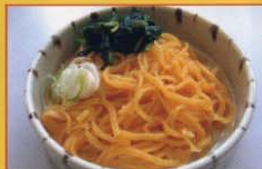
日本一面積の小さい市・蕨で誕生した和楽備(わらび)茶漬。鶯(わら)の火で客人をもてなしたという市名の由来にちなみ、蕨市は出汁ベースのお茶漬で真心を伝えます！前は入賞まであと一歩。狙うは入賞？いえいえ優勝です！



とまとルンルン揚げ餃子
(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」の名前で全国に知られたトマト産地でした。その伝統を引き継ぎ現在もトマトを使ったメニューづくりが盛ん。再び「トマトといえば北本」が常識になる日も近い！



にんじんうどん
(新座市)

人参尽くし天命を待つ

新座周辺の関東ローム層は、水はけがよく、にんじん栽培にぴったり。「にんじんうどん」は、新座産のにんじんペーストが練り込んであり、オレンジ色が鮮やかだ。最近評判をよんで、全国から問い合わせが！優勝して一気にブレイクを狙う！



おやじ焼きスバ
(蓮田市)

ちょうまオヤジ？

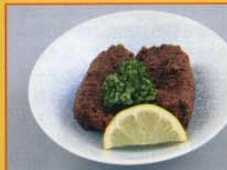
蓮田南小の在学や卒業生の親父達が開発したB級グルメ。茹でたスパゲティを、適当な大きさに切った肉、キャベツ、もやしと一緒に炒めてソースで味付け。シンプルかつ豪快だ。子ども達のように大きく育て「おやじ焼きスバ」！



高麗鍋
(日高市)

気分は韓流スター！

高麗郡、高麗神社など韓国にゆかりの深い日高市。2016年の高麗郡建郡1300年に向けて開発されたのが高麗(こま)鍋。日高産の野菜、醤油、牛乳、豚肉などを10種類以上入れたキムチ鍋。韓流ブームに続き、高麗流・日高流ブームが来る予感！



なますのたたき
(吉川市)

骨まで愛して！

ナマズの頭を落とし、骨も一緒にたたいてミンチにし、味付けして油で揚げるという豪快な料理。近藤勇も板垣退助も食べた吉川伝統の味は中川沿いの料亭で楽しめる。吉川駅前に鎮座する黄金のナマズ像に誓うは、もちろん優勝・金メダルだ！



のらぼう菜コロッケ
(小川町)

ぼーっとした？救世主

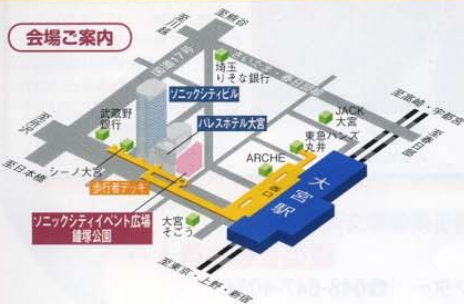
武蔵の小京都・小川特産の伝統野菜「のらぼう菜」が入ったコロッケ。のらぼう菜はアブラナ科の植物で味は高菜に似て栄養豊富。「野良にぼーっと生える」のが名前の由来とか。でも天明・天保の飢饉を救った救世主でもあるんです！



すったて
(川島町)

冷汁？「すったて」です

味噌と胡麻、新鮮野菜をすり潰して作った「すったて」は「都会が一番近い農村・川島」が誇る郷土の逸品。うどんのつけ汁として食べるのが最高に美味。農水省郷土料理百選選出で人気急上昇中。昨年のマスコミ登場回数18回の実力は本物です！



グルメ王、投票のしかた

会場でご当地グルメを試食(有料)すると1個もらえる「こはぜ」(行田市名産の足袋の金具)。これを投票箱(各グルメ分18個あります)に投票します。3食食べれば「こはぜ」は3個。3個全部をひと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。最終的に(2日間の合計)一番多くの「こはぜ」を集めたグルメが優勝、「埼玉B級ご当地グルメ王」の座に輝きます！
みなさんの投票でグルメ王が決まるのです！
※投票は3日・4日のみ行います。5日は投票はありませんが、試食(有料)はしていただけます。なお、5日は出店しないグルメもあります。ご了承下さい。