

ご当地 グルメ紹介



四日市とんてき

① 四日市とんてき協会

三重県四日市市

「四日市とんてき」は、単なる豚のステーキではなく、分厚い豚肉をにんにくと一緒に濃い目のたれでソテーし、たっぷりのキャベツの千切りをそえた料理で、四日市の市街地では戦後間もないころからお店に出ていたといわれています。

調理方法や味付けは、お店によって様々に進化し、四日市市内や周辺地域では千差万別な味付けの「とんてき」を食べることができます。



津ぎょうざ

② 津ぎょうざ小学校

三重県津市

津ぎょうざとは、直径15センチの皮を使った大きな揚げぎょうざ。

1985年ごろの小学校給食が発祥の津市が誇るご当地グルメとして、現在も給食の人気NO1メニュー。

津市教育委員会の栄養士によって、栄養・満足感を考え、直径15センチという特注の大きな皮を使ったことで、インパクトがあり子供たちの思い出に残る給食のメニューとして誕生しました。



亀山みそ焼きうどん

③ 亀山みそ焼きうどん本舗

三重県亀山市

半世紀以上前、トラックの休憩地として亀山周辺には飲食店、特に焼肉店が次々とできてきました。これらの店では安い肉を美味しく食べるため香辛料を多量に入れた赤みそをタレとしていました。網焼きでなく鉄板焼きだったことで頃合いを見てうどんと一緒に入れることが食べ方として定着し、個性的な味覚を持ったみそ焼うどんとしてお店はもちろん家庭でも食べられてきました。



名張牛汁

④ 名張牛汁協会

三重県名張市

「名張牛汁」は、あっさりとした和風しょうゆだしに、伊賀牛の旨みや地元産野菜の甘みが溶け出している名張名物。伊賀牛・伊賀米・伊賀酒・地場野菜、このすべてを一度に味わえるご当地グルメが「名張牛汁」です。賄い料理だったのが広まり、味はさっぱりしていて食べやすく上品な味です。一度食べた人がもう一度食べたくなる、自称リピート率NO.1のご当地グルメです。



松阪鶏焼き肉

⑤ Do it!松阪鶏焼き肉隊

三重県松阪市

松阪鶏焼き肉は、甘辛い味噌だれに鶏肉を絡めて網焼きします。豆みそベースの濃い目の味噌だれが鶏肉によく合い、一度食べたらくせになる味です。煙をもくもくさせ、仲間や家族みんなでワイワイしながら食べるのが醍醐味です。

安くて、おいしい松阪鶏焼き肉は子どもからお年寄りまでとっても好まれて食べられています。



豊川いなり寿司

⑥ 豊川いなり寿司で豊川市をもりあげ隊

愛知県豊川市

甘辛く煮たお揚げにふっくらご飯が詰められ、酢飯を上に向け愛知県名物の味噌カツやウナギが乗ったものなど、創作豊川いなり寿司が豊川稲荷門前のお店を中心に市内飲食店で提供をされています。

「味いろいろ・工夫いろいろ」の豊川いなり寿司は、市内で製造および販売をされているものに定義されます。



高浜とりめし

⑦ 高浜とりめし学会

愛知県高浜市

今から約100年前、高浜市の地場産業として、卵の生産が盛んになり、同時に、卵を産まなくなったニワトリを食べる文化が始まりました。

その代表的なものがとりめしです。硬い肉なので、薄くスライスすること、たまりと砂糖で、水を使わないで具を炊くこと、炊き込みではなく混ぜご飯にする、具材をとり脂で炒めることなどの特徴を持っています。



瀬戸焼そば

⑧ 瀬戸焼そばアカデミー

愛知県瀬戸市

「瀬戸焼そば」は一般的な黄色の麺を使用するのではなく、茶色い蒸し麺を使用し、しょうゆベースの豚の煮汁で味付けをした、独特の食感の焼そばです。

瀬戸市では、昭和時代から伝わるご当地焼そばとして、市民から愛されています。



めいほう鶏ちゃん

⑨ めいほう鶏ちゃん研究会

岐阜県郡上市

『鶏ちゃん』とは岐阜県の山あいには伝わる、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、季節の野菜と炒めて食べる里山ならではの料理。素朴ながらご飯もお酒も進む、地元民には欠かせない郷土料理です。

鶏ちゃんに使用する鶏肉の材料・調味料には様々なバリエーションがあり、まさにお店の数だけ、家庭の数だけ味があります！



郡上奥美濃カレー

⑩ 郡上奥美濃カレーファミリー

岐阜県郡上市

【みんなで食べる、美味しい地域ブランドカレー】が奥美濃カレーです。地産地消の方針に基づき「郡上地みそ」を隠し味に使用した郡上地区のご当地カレーです。

郡上市内にある奥美濃カレー組合員の飲食店ではそれぞれの店独自にアレンジされたオリジナルの【奥美濃カレー】をご堪能いただけます。



富士宮やきそば

⑪ 富士宮やきそば学会

静岡県富士宮市

「富士宮やきそば」の主な特徴は、富士宮市内の製麺会社で作られるモチモチ食感の蒸し麺、ラードを絞った後の肉かす、イワシの削り粉を使用している点。熱々の鉄板で焼き上げるやきそばに紅ショウガを加えて食べるのが富士宮流です。富士山の湧水を使って麺のコシの強さを調整しています。戦後まもない食糧難の時代に安価で美味しい食べ物として誕生したといわれています。



浜松餃子

⑫ 浜松餃子学会

静岡県浜松市

浜松餃子を一言で表す定義は、『浜松市内で製造されている事』です。また、浜松餃子は一般的に野菜が多くあっさりジューシーなのが味の特徴と言われています。さらに、中心部に茹でたもやしを「箸休め」として盛り付けるのも特徴と言われています。

市内の餃子専門店では、自分の店の餃子に合うタレ・ラー油などオリジナルで作られています。



富士つけナポリタン

⑬ 富士つけナポリタン大志館

静岡県富士市

トマトスープをベースに鶏ガラと合わせたWスープ、麺は富士山の伏流水を使ったオリジナル麺で、ちょっと太めのちぢれ麺。オリーブオイルに駿河湾で水揚げされた桜えびを入れ、フライパンの上で麺にからめます。

トッピングは、鶏チャーシュー、マッシュルーム、そして、味を更に引き立たせるとろけるチーズをスープに入れ、まろやかに仕上げます。

ひとくち食べたら、まさにBuono (ボ〜ノ) な味わいです〜!



袋井宿たまごふわふわ

⑭ 袋井宿たまごふわふわほっと隊

静岡県袋井市

「たまごふわふわ」は、たまごとだし汁だけのシンプルな料理ですが、江戸時代には「ふわふわ玉子」とも言われ、将軍家へのおもてなし料理の献立にもあり、全国的に人気のあった料理だったそうです。

江戸時代に徳川家が、京都の二条城で天皇のための祝宴を開き、その時の朝食で出されたのが最初だという記録も残っています。



西伊豆しおかつうどん

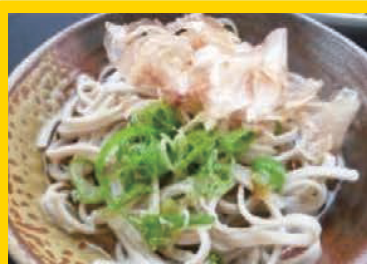
⑮ 西伊豆しおかつお研究会

静岡県賀茂郡西伊豆町

「西伊豆しおかつうどん」は、江戸時代から伝わる「潮かつお」をふりかけ状にし、それを茹でたうどんにふりかけ、ねぎ、鰹節、だし醤油をかけ、かき混ぜて食べるうどんです。

「西伊豆しおかつうどん」の定義は以下の通りです。

- (1) 西伊豆で製造された「潮かつお」を使用。
- (2) 西伊豆で製造された鰹節を使用。



越前坂井辛み蕎麦

⑯ 越前坂井辛み蕎麦であなたの蕎麦で辛み隊

福井県坂井市

冷たいお蕎麦に大根おろしが乗っており、冷たい出汁で食べるのが福井県で食べられる『おろしそば』ですが、坂井市の『おろしそば』は大根おろしが乗っておらず、大根おろしのしぼり汁だけを使い、お店独自の出汁とこのしぼり汁を絡ませた出汁を蕎麦の上にぶっかけて食べるのが坂井市流! ピリッと大根の辛さが冷たく甘い蕎麦と絡み合い、越前坂井辛み蕎麦として坂井市のお店で提供されています。