NEWS RELEASE

2012.07.18

未来をしあわせに生き抜く力を育てます。

しあわせ、みける、かなえる。

新聞記事情報

- ***中日新聞　尾張版***

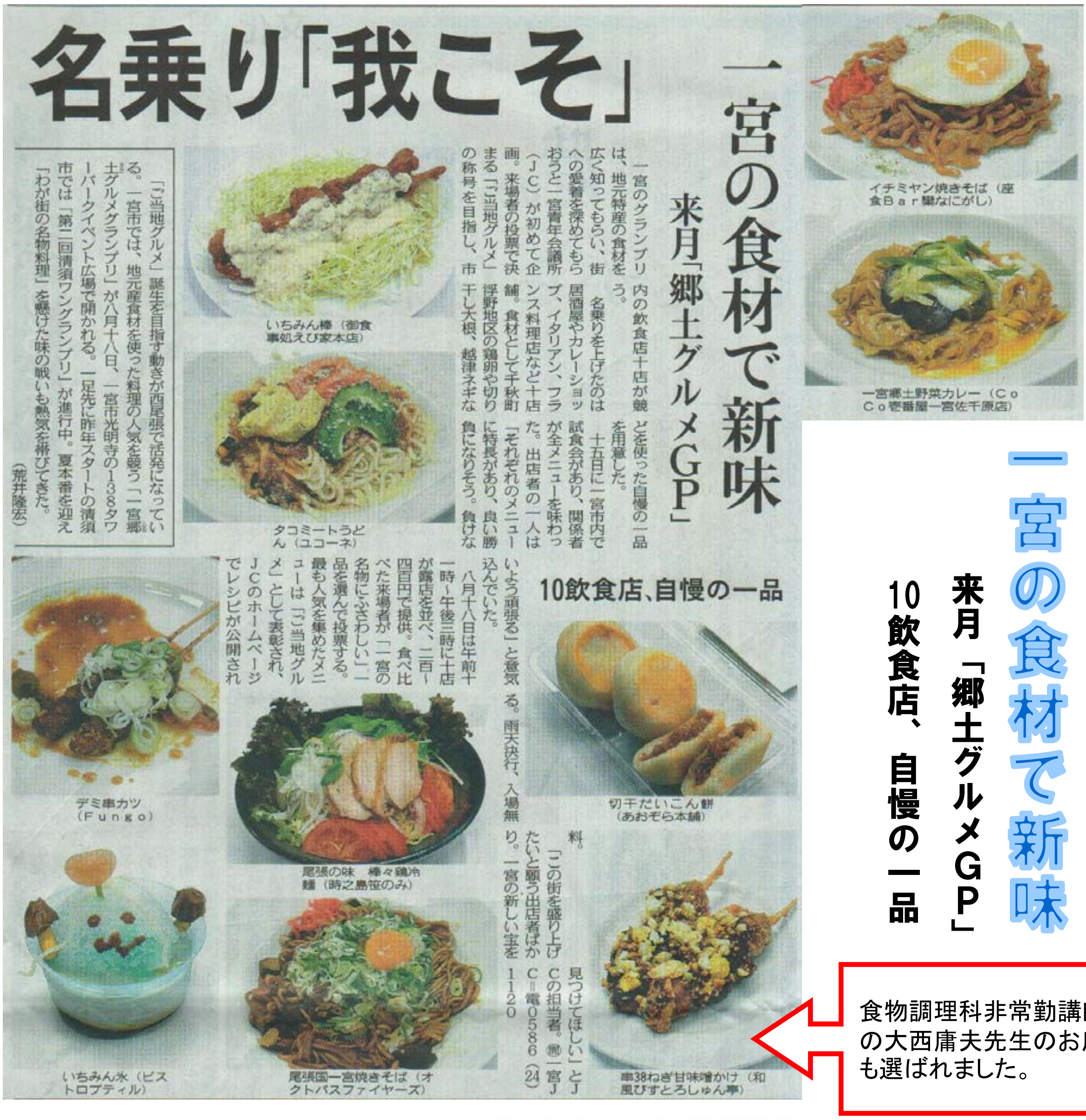
平成２４年７月１８日（水）掲載

ご当地グルメ　名乗り「我こそ」

一宮の食材で新味

来月「郷土グルメGP」

10飲食店、自慢の一品



名乗り「我こそ」

一宮の食材で新味

来月「郷土グルメGP」

「ご当地グルメ」誕生を目指す動きが西尾張で活発になっている。一宮市では、地元産食材を使った料理の人気を競う「一宮郷土グルメグランプリ」が八月十八日、一宮市光明寺の138タワーパークイベント広場で開かれる。一足先に昨年スタートの清須市では「第二回清須ワングランプリ」が進行中。夏本番を迎え「わが街の名物料理」を懸けた味の戦いも熱気を帯びてきた。（荒井隆宏）

一宮のグランプリは、地元特産の食材を広く知ってもらい、街への愛着を深めてもらおうと一宮青年会議所（JC）が初めて企画。来場者の投票で決まる「ご当地グルメ」の称号を目指し、市内の飲食店十店が競う。

名乗りを上げたのは居酒屋やカレーショップ、イタリアン、フランス料理店など十店舗。食材として千秋町浮野地区の鶏卵や切り干し大根、越津ネギなどを使った自慢の一品を用意した。

十五日に一宮市内で試食会があり、関係者が全メニューを味わった。出店者の一人は「それぞれのメニューに特長があり、良い勝負になりそう。負けないよう頑張る」と意気込んでいた。

10飲食店、自慢の一品

八月十八日は午前十一時〜午後三時に十店が露店を並べ、二百〜四百円で提供。食べ比べた来場者が「一宮の名物にふさわしい」一品を選んで投票する。最も人気を集めたメニューは「ご当地グルメ」として表彰され、JCのホームページでレシピが公開される。雨天決行、入場無料。

「この街を盛り上げたいと願う出店者ばかり。一宮の新しい宝を見つけてほしい」とJCの担当者。㊐一宮JC＝電0586（24）1120

イチミヤン焼きそば（座食Bar欅なにがし）

一宮郷土野菜カレー（CoCo壱番屋一宮佐千原店）

いちみん棒（御食事処えび家本店）

タコミートうどん（ユコーネ）

切干だいこん餅（あおぞら本舗）

デミ串カツ（Fungo）

尾張の味　棒々鶏冷麺（時之島笹のみ）

いちみん氷（ビストロプティル）

尾張国一宮焼きそば（オクトパスファイヤーズ）

串38ねぎ甘味噌かけ（和風びすとろしゅん亭）

食物調理科非常勤講師の大西庸夫先生のお店も選ばれました。

修文女子高等学校