

つみっこ 武州本庄つみっこ研究会

【料理紹介：本庄市】New!! 自己採点欄 点

地元の野菜をたっぷり使用し、豚肉を入れ、醤油味で昔ながらの「おふくろの味」が堪能できます。ぜひお試しあれ!!



「つみっこ」の由来は、練った小麦粉（地粉）を手で「つみ取って」鍋に入れることから、桑の葉を摘み取る行為にならえて「つみっこ」と呼んでいます。

【チーム紹介】

本庄市の郷土料理「つみっこ」を広く知っていただくために、上位を目指してがんばります。

おっさりこみ いせさき忠路だんべ会

【料理紹介：伊勢崎市】New!! 自己採点欄 点

ツルツルしたのどごしでコシの強い幅広麺を、地元産の野菜と何種類ものきのこをじっくり煮



込んだ醤油ベースのだし汁の中に直接入れて、煮込む。日本一のごぼう王国、伊勢崎産のものを使ったピリ辛きんぴらごぼうをたっぷり乗せて、出来上がり。汁の絡みも抜群で、見た目もインパクトある麺と野菜のコラボはすべて、地産地消。

【チーム紹介】

2010年参加を見合わせ、麺の開発から始め、伊勢崎の風土に培われてきた自慢の野菜をたっぷり入れた、究極をひっさげ優勝を視野に挑む。

まえばし tonton汁 スワンパーティサービス

【料理紹介：前橋市】New!! 自己採点欄 点

群馬県産の麦豚・こんにやく・野菜たっぷり入った汁です。バターソテーしたきのこつみこ



こ（小麦粉の団子）を入れて作るのが特徴で、アクを少なくするため、野菜も一度ボイルしてアク抜きをして入れるのも特徴です。

【チーム紹介】

前橋市では、小学校の給食にも出る、新名物の tonton 汁を他県の人にも知って頂きたいと参加しました。

よっちやばれほうとう鍋 どん屋 井蔵

【料理紹介：山梨県】 自己採点欄 点

みそ味を主体とした、野菜とひき肉、きのこ類の味を引き出したほうとう鍋です。



【チーム紹介】

昨年出場の際は敢闘賞でしたが、今年は2度目の参加ということで、山梨の郷土料理を多少アレンジした弁当屋が作るほうとう鍋で挑戦して少しでも上位にあがれるよう頑張ります。

深谷市
産業祭



エヌ・ワン・グランプリ開催!

深谷市産業祭スペシャルイベント、麺類最強対決。12日、13日開催!

『N-1GP (エヌ・ワン・グランプリ)』

今年は11団体が参加。あなたも審査員の一員です!

両日ともに午前10時より販売開始!
(投票券は、各店舗先着300食×2日間)

※深谷市産業祭は、両日10時から開催しています。



投票締め切り時刻：12日午後3時・13日午後1時

結果発表は13日午後2時頃の予定。お楽しみに!

投票場所：N-1GP本部テント(きんとう旅館付近)

投票ができなかった人は、自己採点をして楽しんでね。

エヌ・ワン・グランプリ ～投票の仕方～

【あなたの1票が王者を決める!!!!】

1. 食べたい『郷土料理』を決める。
2. 『郷土料理』を購入すると、投票券(くじ付き)がもらえます。
3. お腹がいっぱいになるまで、他の『郷土料理』も、食べて、食べて、食べまくる。
4. 持っている投票券をおいしかった『郷土料理』に投票する。まとめて投票もよし、別々に投票してもよし。
5. 多く投票された『郷土料理』が王者!!

※各店舗において、規定数販売した後は、通常販売になり投票券はもらえません。

(各店舗先着300食×2日間)

※当りが出たら投票前に景品と交換できます。

N-1 本部テントにて**投票**・交換できます。

熊谷ホルどん

満願堂(熊谷ホルどん豚究会)

【料理紹介:熊谷市】 **New!!** 自己採点欄 点

熊谷の地粉を50%使って作ったもちもちうどんと、熊谷の加工場から直接仕入れた新鮮なホルモンをいかして、甘辛のオリジナルのタレで焼き上げた、ご飯にもおかずにもなる逸品です。



【チーム紹介】

熊谷の特産の小麦とホルモンが普及し、埼玉県から全国に広がって欲しいと思っています。熊谷市と深谷市、ともに大会を通して全国からお客さまが来て盛り上がりたて欲しいです。



カルビうどん

こだま群食類集研究会

【料理紹介:本市市】 自己採点欄 点

具材には、野菜のほか、メインである豚カルビを使用する。また「搦保己一」が7歳で失明する前に見て鮮明に記憶していたという、すみれの「紫」、ほおずきの「赤」、柚子の「黄」の三色のうち、唐辛子の赤を器の中で表現させた。「搦保己一」の精神と新具材が競演する、「保己一ちゃんこ〜ほおずきの赤」バージョン。

【チーム紹介】

日本歴史文学の礎を築いた盲目の国学者「搦保己一」の偉業の継承と、地元の食材で郷土こだまの魅力を発信するために結成された。メンバーの一人が経営するお店「ロータスワルン」でも大人気のメニューで、狙うは初優勝のみ。



モロヘイヤうどん

キャッセ羽生むびな庵

【料理紹介:羽生市】 **New!!** 自己採点欄 点

栄養豊かな極上麺! つるつると野菜と一緒に食べる麺! 地元羽生産のモロヘイヤを練り込んだうどん。モロヘイヤは、“野菜の王様”と呼ばれるほど栄養価が高く、βカロチン、カルシウム、ビタミンが豊富である。お土産用の半生うどんもある。

【チーム紹介】

今回初出場。狙うはN-1優勝! 地産地消をPRしたい一心で、地元羽生産モロヘイヤと、武蔵野台地産小麦“彩奥義(さいおうぎ)”を練り合わせたうどん作りに励んでいる。味には自信がある。モロヘイヤうどんを通じて羽生の良さを知っていただきたい。



佐野らーめん 佐野らーめん会

【料理紹介:佐野市】 **New!!** 自己採点欄 点

麺は自家製めんを使っており、のどごしのよい麺とあっさりしたしょうゆ味のスープが絶妙に麺にからみ合います。



佐野は名水にも恵まれており、スープにはもちろん、麺にも欠かせないものの一つです。

【チーム紹介】

今回参加するのは初めてですが、佐野らーめんの知名度を少しでも上げ地域活性化に役立てられれば良いと思っています。



分福茶釜のカレーつけかま玉うどん

(株)花山うどん(麺のまちうどんの里館林振興会)

【料理紹介:館林市】 **New!!** 自己採点欄 点

麺は群馬県産小麦「きぬの波」を中心に数種類の地粉を釜玉うどん用にブレンドし、モチモチ感を存分に引き出しました。群馬県ブランド「麦豚」を地元産野菜と共にじっくり煮込み、当店自慢のかつおだしのきいたつゆでカレーつけ汁に仕上げました。釜玉うどんをうまみの詰まったあったかいカレーつけ汁に絡めてお召し上がりください。



【チーム紹介】

去る9月25日に開催された「麺-1グランプリ in 館林」の準優勝の余韻が残る中で、勢いそのままに、優勝を狙いたい!



インカのめぐみ

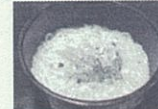
FUKAYA サルサカーニバル

【料理紹介:ペルー】 自己採点欄 点

栄養満点で小さなお子様から大人まで食べやすいペルーの民族料理。牛乳が入りクリーミーな味わいだが、後味はさっぱりとしている。たっぷり深谷ねぎを煮込んだ、鶏や野菜のうまみが効いたスープと、うどん茶屋三男坊の手打ちうどんが見事にマッチ。地元で作られた100%地粉の相性抜群な食文化の融合作品です。

【チーム紹介】

深谷市に最も多く定住するのがペルー人。多くは日系人であり、深谷を第二の故郷として誇りに思い、ペルーの料理や文化を一人でも多くの人々に知ってもらい、身近に感じてもらうことを目的に会を結成。ラテンパワーで優勝を目指す。



武州煮ぼうとう

武州煮ぼうとう研究会

【料理紹介:深谷市】 自己採点欄 点

下茹でしない幅広の麺と、地元で採れた野菜を、ふんだんに入れて醤油味で煮込んだ、深谷地方の郷土料理。郷土の偉人「渋沢栄一」も、好んで食べた。

【チーム紹介】

郷土料理「煮ぼうとう」を普及することで地域の活性化を図ろうと、多種多様な職業に就くメンバーにより結成された。地元を代表して初回から参戦しており、現在6連覇中です。日々の味への研究や数多くのイベントへの参加により、味、技術力ともに大幅にグレードアップ。究極の味が完成しつつある。深谷上杉の末裔として「義」の赴くところ、戦場に挑む。

