第9回『麺-1グランプリ in 館林』出店者紹介

① 麺屋 錬
玉村町　700円　そば
■琉球の味 ソーキそば
沖縄の郷土料理の一つ「ソーキそば」甘辛なコラーゲンたっぷりソーキ肉。本場の味をぜひどうぞ。

② T.sキッチン(三代目大忠家)
銚子市　500円　そば
■銚子名物 いわし団子汁そば
銚子港から工場直送オリジナルレシピで作られたいわし団子で作る魚介系の出汁が旨い特製いわし団子そばです

③ 浅野屋 茂兵衛
小山市　600円　そば
■新潟名物へぎそば(きのこ汁)
水を使わず「布海苔」をつなぎに熟練の腕で作り出される芸術的なそばです。北関東では、当店だけで召し上がれます。

④ 桐生麺類商組合
桐生市　500円　うどん
■カレーひもかわ
桐生名物"ひもかわ"とうどん店の代表メニュー"カレーうどん"を合わせた、絶品"カレーひもかわ"です。

⑤ めん処 阿吽 うどん子
足利市　500円　うどん
■肉肉うどん
紅生姜と玉ねぎがアクセント♪豚軟骨をベースにしたスープにコシがある自家製うどんを使用した人気の一品。

⑥ 麦わらぼうしの会
足利市　500円　うどん
■栃木県産イワイノダイチを使った冷やし豆乳坦々うどん
モチモチ食感のイワイノダイチを使ったうどんが冷たい濃厚な坦々豆乳スープに絡んだ自慢の一品です♪

⑦ 光の鳥
下野市　500円　うどん
■やきうどん
出汁と秘伝のタレをブレンドした焼き鳥屋さんの焼きうどんになります。

⑧ 館林うどん
館林市　500円　うどん
■明太子クリーム饂飩
大きなベーコンを乗せた明太子クリームのうどん。百年饂飩が濃厚ソースと絶妙に絡み合う逸品

⑨ 深谷うどん やまや製麺所
深谷市　500円　うどん
■上州麦豚と深谷ねぎの「肉ぶっかけうどん」
全粒粉を配合し香り高く強いコシの打ちたて『黒うどん』に上州麦豚と深谷ネギをのせた『肉ぶっかけうどん』

⑩ 麺のまち「うどんの里館林」振興会
館林市　500円　うどん
■上州牛の炙り釜玉
来場者１０万人を超える「第７回全国ご当地うどんサミット」で見事グランプリに輝いた逸品をご提供します。

⑪ 名護Tacoスパ!!
名護市　500円　パスタ
■【冷製】沖縄Tacoスパ!!
冷製パスタ南国スパイシー風味。オリジナル麺に珍しい柑橘の組み合わせ。濃厚な味わいとほろ苦さがマッチ!

⑫ まるフェ館林
館林市　500円　パスタ
■クリーミーカレー米粉麺
グルテンフリーの玄米米粉麺使用。クリーミーでお子様も美味しく食べれます。

⑬ とりせん
館林市　500円　パスタ
■とりジロウパスタ
とんこつベースの焼パスタ。マシマシ野菜と、とりせん自慢の"とりカラ"をドドンと1本丸ごとトッピング！

⑭ 肉の栄蔵
千葉市　700円　パスタ
■絶品!!ビーフサーロインステーキパスタバルサミコ酢ソースかけ
当店自慢のバルサミコ酢ソーススパゲッティの具に贅沢な柔らかいサーロインステーキをのせました。前回部門賞受賞店。

⑮ B級グルメ館
足利市　600円　パスタ
■いろどりナポリタン
ナポリタンにチーズほか４種類の人気グルメ全部のせで、色どり良く満足感がある食材。

⑯ 夜市の味 大将
宇都宮市　500円　らーめん
■台湾まぜそば
練りゴマ揚りゴマをふんだんに使ったゴマの風味豊かでピリッと辛い台湾本場の混ぜそばです。

⑰ 白河ラーメン 鶏正
鹿沼市　700円　らーめん
■白河軍鶏ラーメン
とら食堂の流れを汲み、道産小麦、全粒粉入り中太ちぢれ麺、川俣シャモのスープ、昔ながらの醤油味、前回優勝店。

⑱ らーめん 竹三
館林市　500円　らーめん
■名古屋コーチンと雄臼昆布の極上醤油ラーメン
極上食材が奇跡の融合。『地鶏の王様』名古屋コーチンと『昆布の王様』雄臼昆布が織りなす贅の一杯。

⑲ 麺のクリタwith GOGO宝来軒
館林市　700円　らーめん
■淡麗塩中華18 ～ eighteen ～
１８年の歴史が詰まった芳醇塩スープに粗挽き小麦粉「SELVAGGIO」を配合した麺で一か八かの大勝負

⑳ 菊ちゃん屋台ラーメン
足利市　700円　らーめん
■濃厚・豚骨魚介まぜそば
ブームでもある「まぜそば」この一杯で大満足できる味付けとなっています。ぜひご賞味下さい。

㉑ 麺処 文
佐野市　600円　らーめん
■塩からあげらーめん
塩麹に漬け込んだ特製塩からあげとスープに絡む細麺のらーめんとのコラボは絶品です。

㉒ 食匠 二代目
前橋市　600円　らーめん
■TKM!!小麦香るたまごかけ麺 牛すじのせ
極太麺を厳選卵と専用かえしで味わう一杯、牛すじ煮込みとの相性バツグン、よく混ぜて召し上がって下さい。

㉓ ラーメン 民ちゃん
館林市　500円　らーめん
■邑楽館林産「百年小麦」を使用した自家製麺と名古屋コーチンのスープの昔ながらの醤油ラーメン
邑楽館林産「百年小麦」を使用した自家製麺と麺１verとして名古屋コーチンで炊いたスープぜひご賞味あれ。

㉔ キッチ建
千葉市　600円　らーめん
■博多焼きラーメン
博多の屋台グルメの、トンコツ味のグルメ、味はゴマと高菜を付け加える一品です。

㉕ 麺道 靖
佐野市　500円　らーめん
■背脂武士らーめん
上質な背脂と８種類の節を使用した魚介系！

㉖ パルム・ドール
板倉町　500円　やきそば
■パルム焼きそば
洋菓子に使う太白ごま油を使った焼きそばです。オリジナルソースで仕上げ、風味と旨味を凝縮した焼きそばです。

㉗ 糸魚川うまいもん会
糸魚川市　500円　やきそば
■糸魚川ブラック焼きそば
新潟県産のイカとイカ墨を使ったインパクト抜群の焼きそばです。まさかの黒、まさかのうまさ。

㉘ エヌ・プランニング
焼津市　600円　やきそば
■幻の海鮮塩やきそば
日本一の焼津産なると巻と海洋深層水使用の特製塩だれで焼くミネラル豊富で食べ応えも抜群な焼きそばです。

㉙ とっと屋
太田市　600円　やきそば
■ロングポテト入り黒焼きそば
自家製ソース使用の黒焼きそばの上に、なが～いポテトがのった人気のやきそばです!!

㉚ 夏目商店
浜松市　700円　やきそば
■ホルモン焼きそば
こってりのホルモンを使用した濃厚焼きそばをどうぞ!!

㉛ 第1回中国料理世界大会第3位の店 好好
小山市　700円　やきそば
■鉄人北海道焼きそば
北海道の恵みたっぷりのカニ、ポテト、豚串が入った超豪華焼きそば。

㉜ ジョイハウス 中国料理 桃林
館林市　600円　やきそば
■上海焼きそば
桃林特製たれで炒める「上海風焼きそば」。桃林自家製豚角煮とともにお楽しみ下さい。

㉝ お好み焼き神蔵 神戸オムソバ
邑楽町　600円　やきそば
■神戸オムソバ
特製黒焼きそばをフワフワ玉子と洋食屋さんのデミソース＆後がけパルミジャーノチーズで仕上げ絶品!!食べてね♡

㉞ 静岡駿河海鮮屋
焼津市　600円　やきそば
■駿河湾桜えび海鮮焼きそば
静岡駿河湾の桜えび100%で作り上げた秘伝ソースを使用富士山の天然水で作り上げた特注麺で焼き上げます

㉟ 小山FBライオンズクラブ
小山市　500円　やきそば
■旨唐あんかけ焼きそば
１５種類のスパイスでじっくり煮込んだ鶏唐、ポテトたっぷりなカレーあんかけ焼きそば

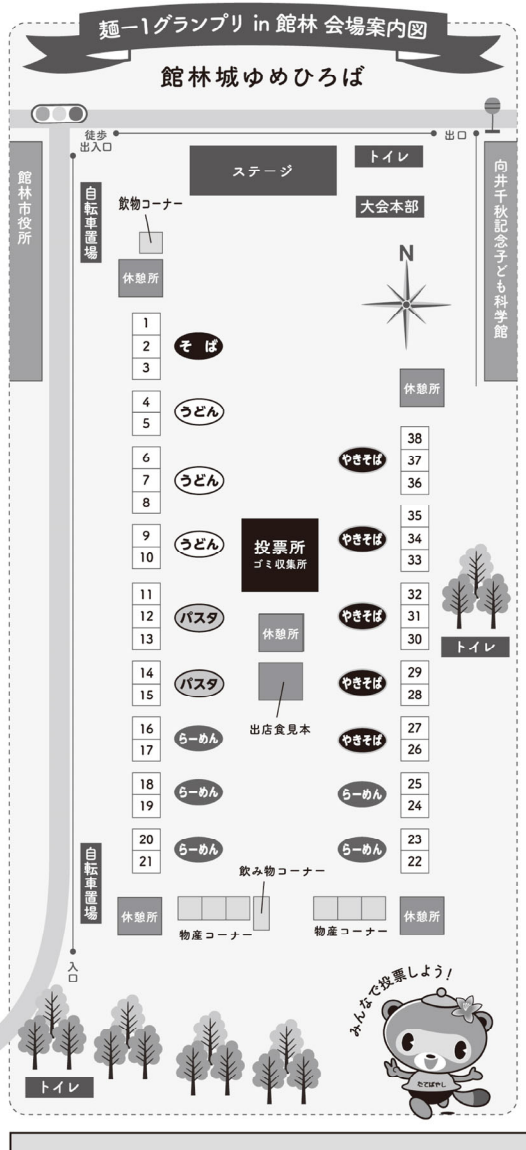
㊱ なべ家
南アルプス市　500円　やきそば
■富士宮やきそば
富士山の湧水で製麺した地産地消の富士宮やきそば

㊲ 春水亭
筑西市　500円　やきそば
■味が自慢のWソース焼きそば
コシのしっかりした麺 スパイシーな辛口ソースとフルーティーな甘口ソースをブレンドしたWソース仕上げの焼そば

㊳ ばそき家 鹿沼店
鹿沼市　500円　やきそば
■鹿沼ニラたぬき焼きそば
ニラの素材が活きている!!鹿沼の特産「ニラ」を使い、あげ玉をのせた逸品!!

麺-1グランプリ in 館林 会場案内図

館林城ゆめひろば



投票方法

投票券を集計し【満足】の最も多かった麺料理に、「麺-1グランプリ」の称号が贈られます。

お店から投票券をもらって会場中央の投票箱に入れよう!

① お目当ての麺料理を選び、テントに並びます
② 現金で麺料理を購入
③ 麺料理を受け取りいただきま~す「美味しかった~!」
④ さぁ次の麺にレッツゴー！
⑤ あなたの一票がNo.1グランプリを決める!

投票していただいた人の中から抽選で豪華商品プレゼント！

館林商店街連合会

邑楽館林物産振興協会
館林商工会議所内　TEL 0276-74-5121

向井千秋記念子ども科学館・田山花袋記念文学館・つつじ映像学習館
一般：¥700
団体：¥600
市有施設共通パスポート
販売中！
科学館 0276-75-1515　文学館 0276-74-5100　映像学習館 0276-74-5355

里沼カヌーカヤック体験会 in 鶴生田川【初心者コース】
9/23(土・祝)開催
麺-1 グランプリコラボ事業
■体験会 ①10:00-10:50、②11:00-11:50 ③13:00-13:50、④14:00-14:50
■集合場所：二の丸橋(三の丸南面駐車場南)
※荷置き場は各回開始時間 10 分前に集合場所へ集合
■会場：城沼(鶴生田川) 二の丸橋-尾曳橋
■定員：各回10 名(申込み順)
■講師：渡良瀬くらぶ代表 荒畑晋也さん
■参加費：各回1,000 円(講習費+道具借用代+保険料)
◇留意事項：濡れても良い服装・靴でご参加ください。
■申込み：9/9(土)9:00～里沼 Web・※申込み状況により当日受付の対応もあり
■問合せ：文化振興課日本遺産推進係 ☎71-4111

上州牛の『炙り肉釜玉』
麺のまち「うどんの里館林」振興会

頑張る経営者を応援いたします！ **元気ある地域社会を目指して**

館林商工会議所 TEL 0276-74-5121