

全国ご当地・オリジナル麺選手権

全国10ブロック予選大会

<東京ブロック 全国決勝大会進出メニュー>



鴨汁せいろ

店名 手打そば 矢打住所 東京都
東京都江戸川区江戸川5-23-39出品
メニュー紹介お客様の満足を考え
て作りしました。メニュー素材・製
法のごだわり各地のそばを仕入れ
石臼で自家製粉し、太麺に仕上げ
ました。出汁は国産鴨肉で仕上げ
てあります。ネギは千住ねぎを使用
してます。

♥ LIKE! 212



ピリ辛肉汁せいろ

店名 盛一庵住所 東京都 板橋区
大山西町65-4出品メニュー紹介
豚汁をもともとやっており、夏
限定として若い人・女性などにウ
ケそうなメニューを考えていた時
に作りしました。夏限定のはずが注
文が結構入ってきたので今では1
年とおして提供しています。あり
がたいことにリピーターの方も
増え、口コミで頼んでくれる人も
います。メニュー素材・製法のご
だわり豚肉はブランド元気豚を使用
しています。元気豚は柔らかく
うま味が濃く、脂身に甘味があり
ます。豚肉の甘味と調味料をうまく
配分して汁が辛すぎないように
工夫しています。お店で食べた方
には小ライスをサービスで提供し
ており、残った汁をご飯にかけて
食べる人もいます。

♥ LIKE! 160



えび玉うどん

店名 満留買住所 東京都 大田区
東糀谷5-16-18出品メニュー紹介 器
いっぱい具がのった商品を作り
たかったのがきっかけです。その
当時流行りのチーズを使った商品
もテーマにありました。メニュー
素材・製法のごだわり 海老とチ
ーズ、紅ショウガ、玉子、お好み焼
きのような感じでかけうどんの上
にのせようと思いました。問題は
海老です。下処理の時に均一に火
を入れるように、片栗粉でまぶし
油で揚げました。その具材を合わ
せて、フライパンでオムレツを包
む前の段階のように、ふわふわ状
態のままかけうどんの上にのせま
した。

♥ LIKE! 116



江戸前天せいろ

店名 いなりや住所 東京都 江東
区南砂4-7-25出品メニュー
紹介ハレの日のそば。酒の肴とし
て先に天ぶらを提供し、そばはし
めとして楽しめます。活メの穴子
のおいしさは格別、大きな海老も
食べごたえがあり満足感のあるメ
ニューです。少しリッチな気分を
味わえます。メニュー素材・製法
のごだわり8-12サイズのブラ
ックタイガー海老・築地から仕入
れる活メ穴子にキスと季節の野
菜など食材へのごだわりと太白ゴ
マ油とコーン油のバランス等揚げ
る油にもごだわりました。

♥ LIKE! 91

全国決勝大会は11月15日(木)～12月25日(火)に実施します。

<https://www.nichimen.or.jp/championship/>