

B-1グランプリ 西日本大会

料理 食べ比べ



1

津山ホルモン

うどん



炒めた牛ホルモン、タマネギ、長ネギ、もやしにうどんとたれを合わせた焼きうどん。甘みのあるホルモンと辛口のたれが絡み合い、関西ではなじみのみそにくんにく味。牛肉の産地津山には50以上の店がある。
出展団体 津山ホルモンうどん研究会(岡山県)

肉に甘み 絡む辛口たれ



とくしま
豆天玉焼き
煮込んだ金時豆と乾燥させた小エビのてんぷら。まるる天を入れたお好み焼き。金時豆の甘みと酸味があるソースの辛み、お好み焼きのもっちり感と油を飛ばしたてんぷらのサクサク感が同時に楽しめる。
出展団体 とくしま豆天玉蓮(徳島県)

大村あま辛

黒カレー



タマネギなどが溶け込んだカレーに甘みのある特産のニンジンを加えた。竹炭粉を使った黒さは胸焼け抑制効果も。大村市から出発した天正遣欧少年使節団が初めて日本にカレースパイスを持ち込んだ。
出展団体 大村あま辛カレーうまか隊!(長崎県)



日田
やきそば
素材は麺、モヤシ、ネギ、豚肉、ソースと、一般的な焼きそばに似ている。しかし高温で一気に焼いたパリパリの麺、大量のモヤシのシャキシャキ感が食感はクリスピー。ソースは九州のしょうゆベースで甘め。
出展団体 日田やきそば研究会(大分県)

(C)神戸新聞社 無断転載 複製および頒布は禁止します。

② あなたが食べたいと思うものは、どの料理ですか?1つ選び、理由を書きましょう。

B-1グランプリ 西日本大会

料理 食べ比べ



2

25、26日、明石公園



佐伯ごまだし

うどん

焼いた魚「エソ」をごまとしょうゆであえ、ペースト状にしたのが佐伯に伝わる「ごまだし」。湯につけたうどんに乗せ、溶きながら食べる。魚のだしごまの風味があいまってどこかつかしい味。
出展団体 佐伯ごまだしうどん大作戦(大分県)

魚のだしにごまの風味



高槻うどん

ギョーザ

ニラ、しいたけ、ニンニクなど、ギョーザに使う具材に細かく刻んだうどんを加えた小型のお好み焼き。味はギョーザのまま、ギョーザのたれで食べる。うどんが入っているので小さくても腹持ちがいい。
出展団体 高槻うどんギョーザの会(大阪府)

出雲

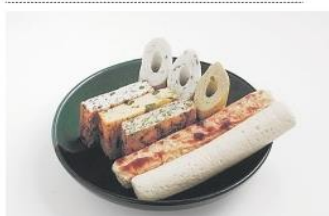
ぜんざい



神々が出雲に集まる「神在祭」で振る舞われた「神在餅」がなまって「ぜんざい」に。地元産の大納言小豆をつぶさず使い、江戸期の文獻とおり汁を多くしている。緑結びの出雲大社にちなみ、紅白の白玉入り。
出展団体 出雲ぜんざい学会(島根県)

鳥取とうふ

ちくわ膳



とつぷちくわは豆腐で作った練り物で、現在はおむね豆腐7、魚のすり身3の割合で作る。今回は焼きちくわ状のものと、チーズコーン入りのてんぷらなど3種を提供。低カロリーなので健康にもいい。
出展団体 鳥取とつぷちくわ総研(鳥取県)

(C)神戸新聞社 無断転載 複製および頒布は禁止します。

① 全国から24の「当地グルメ団体が集まる町おこしイベント」B-1グランプリ「西日本大会は、いつ、どこで開かれますか?」

名前【 】

NIEワークシート／小学～高校生／家庭、技術家庭、総合、朝NIE