

第八回城下町しばた全国雑煮合戦 出店雑煮

No.	お店の名前	地域	雑煮の名前	雑煮のPR	価格
1	村上商工会議所青年部	村上市	村上元気の源雑煮	3連覇という偉業にチャレンジ!! 歴史に新たな1ページを刻む最高の一杯が完成!! とろけるチャーシュー、地元村上の鮭のつみれを入れた、体の芯から温まるこだわりの濃厚豚骨醤油味です。皆様食べて頂ければ納得の味となっております。是非味わってみてください。	¥ 500
2	ドルチ	新発田市	スイーツある暮らしを求めて"いもっち"	別腹がある方は最後にお立ち寄りください。	¥ 300
3	割烹 谷川	新発田市	福と雑煮 (すっぽん仕立て)	本年も幸福で過ごせました様に心を込めて作りました。味は鳥のスープで鳥肉とつくねダンゴをトッピング、すっぽん鍋の味でスタミナがもりもり、体もホカホカになります。	¥ 400
4	関川村観光協会・温泉組合 商工会観光部	関川村	ノエミママのカレー雑煮 【もんじゃ鶏(まる)使用】	関川村地鶏のもんじゃ鶏(まる)を使ったチキンカレー風味の雑煮です。地元のもんじゃ鶏(まる)、野菜を使用し、ノエミママが丹精こめて作ったカレールーを和風仕立てに仕上げています。	¥ 350
5	ラーメン東横	新潟市	三種の水餃子・ 祝い鶏雑煮	新潟の地鶏を丸2日かけて煮込み、丁寧に作ったラーメン店ならではの本格中華スープ。本場中国では「長寿」「子孫繁栄」「繁財」に縁起を担いで餃子を珍重してきました。感動の良い水餃子は野菜、エビ、キムチの3種を食べ比べてお楽しみいただけます。	¥ 300
6	加茂商工会議所青年部	加茂市	加茂汁雑煮	8年連続出店! リピーターの多い逸品! 加茂産の新鮮な野菜と鶏肉から出たダシはとておいしく、冷えた体を心から温めます。	¥ 400
7	手紙	新発田市	新春、鯛茶雑煮 ~城下の雪景色~	天然真鯛の出汁の旨みをたっぷりの雑煮です。鯛の身に白味噌を加えたつみれに新発田の野菜、最後に大根卸しをふんだんに添えて、新発田城、城下の雪景色をイメージしました。	¥ 500
8	米沢商工会議所青年部	山形県	牛すじ入りもち天ぞう煮	ありそうではなかったコラボレーション! やわらかなもちの天ぷらにあっさりしたのつゆがしみこんだ最高の味わい。あっさりつゆには天ぷらの上品な油がしみ出し、味のハーモニーは最高潮へ! 天童冬の陣平鯛合戦「なべ丸賞」、米沢グランプリ準優勝の実力のぞう煮をぜひ!	¥ 400
9	割烹 さざ波	新発田市	蟹かに雑煮	2年連続準優勝の雪辱を晴らすべく、よそおいも新たに優勝をめざします。ぜひご賞味下さいませ。	¥ 500
10	岩	新発田市	雑煮 de オムレット	イタリアン! ?中華風! ?一度食べたらやみつきになりそう・・・ 今日新発田雑煮合戦で生まれた味が世界へはばたきます。	¥ 300
11	割烹 魚喜久	新発田市	鶏の水炊雑煮	たっぷりの鶏からとった濃厚白濁スープはお餅との相性抜群。具たくさんでおなかもちもほっかほっかです。是非一度味わってください。	¥ 400
12	城下町しばたもちもち会	新発田市	絶品"しばた雑煮"	もちもち会ならではの最高においしい新発田雑煮です。是非ご賞味下さい!! 第4回以来2度目の征夷大将軍をこの雑煮で狙います。	¥ 400
13	うま味	広島県	「野菜たっぷりかき雑煮」+ 「食べるコーラゲンスッポン雑煮」 (裏メニュー)	今年は、旬の広島産かきを贅沢に入れたものにたっぷりの野菜を乗せて挑戦します。また昨年好評を頂きました、スッポンを贅沢に使った採算度外視食べるコーラゲンスッポン雑煮(裏メニュー)を昨年の50食限定から100食に拡大して販売します。特に女性の方々、ご賞味下さい。	¥ 500 と ¥ 1000
14	麺や 来味	新潟市	薩摩節・豚白湯 炙り BIGチャーシューのせ雑煮	麺や来味自慢の炙りチャーシューがBIGサイズです。ラーメン店ならではの技を使った一品。	¥ 400
15	一心寿司新発田店	新発田市	一心特製雑煮	いつも寿司を握っている私達ですが、今回はこの日のために雑煮を作りました。季節も冬になり寒い日が続きます。そんな時はまず一心特製雑煮を食べましょう。きっと心も体も温まるでしょう。今年初出場ので気合もバッチリ入ってますよ。よかったです食べてみてください!!	¥ 400
16	白玉の湯 泉慶	新発田市	伊勢海老と比内地鶏の つみれ雑煮、味噌仕立て	伊勢海老の出汁ととりつみれのスープで温まる味噌仕立てに仕上げた雑煮にかんずりのスパイスのアクセントを取り入れた雑煮。日本料理の和風を基調に泉慶オリジナルを提案します。	¥ 400
17	弘前商工会議所青年部	青森県	津軽味噌と煮干し汁のハーモニー 『ふるさと津軽雑煮』	弘前の郷土料理「けの汁」をベースとした『ふるさと津軽雑煮』です。6種類以上の野菜と山菜を津軽味噌と煮干し汁とじっくりと煮込んだヘルシーで栄養満点な雑煮です。実家に準備するとお母さんではなく、おばあちゃんが必要とされる様な、そんなどこか懐かしくホッとさせる津軽の味、是非ご賞味下さい。	¥ 400
18	J A 北越後 女性部	新発田市	かあちゃんの北越後雑煮	越冬用の野菜は、うま味ぎっしりです。北越後産の野菜のおいしさが詰まった、素朴な雑煮ですが、なぜかホッとします。創作雑煮と違い地味ですが、やっぱり落ち着く昔ながらの雑煮です。最後はやっぱりこの味!! と言っていただけの自信作です。	¥ 300
19	恵庭 YEG すずらん城	北海道	北の幸 北海雑煮	漁民はタラノ窟より断然毛が派!! 毛がにの繊細で緻密な味は、他の蟹にはない至極の味! その北海道産の毛がにを豪快にぶつ切り使った毛がに汁に、厳選北海の幸をこまめ豪快にトッピング。北海雑煮史上、最高に旨い雑煮ができました。	¥ 500
20	元祖チョコ雑煮 バグ	新発田市	チョコ雑煮	チョコレートを使った「デザート雑煮」です。香ばしく揚げたお餅とチョコレートの相性の良さに生クリームをのせ「甘くおいしい雑煮」を作りました。	¥ 300
21	しばたアスパラ カレー隊	新発田市	アスパラ みどりカレー雑煮	しばたアスパラカレー隊がついに雑煮合戦に参上します! グルメグランプリ2位を獲得したアスパラカレーの味がそのまま味わえます。もちがアスパラ色に・・・! ?乞ご期待!	¥ 500
22	らーめんと餃子の店 竜胆	新潟市	ラーメン屋が作る情熱 レッドホットチリ雑煮	じっくり丁寧に炊き込んだ鶏ガラ・豚ガラと魚介のスープにカプサイシンたっぷり唐辛子とトマトペースのスープ雑煮。	¥ 400
23	㈱大助	新潟市	天然真鯛の炙り雑煮	厳冬の荒波にもまれた真鯛を炙り、鯛の味を邪魔しない様に真鯛かぶと、昆布だけで出汁を取り、あっさり塩味に仕上げました。地場大根と彩り野菜と一緒にどうぞ。	¥ 500
24	尾花沢幸食品	山形県	山形牛すじ雑煮	山形牛すじ煮、大根、にんじん、ごぼうなどでじっくり煮込み、スタミナ食としてもベストなしょうゆ味です。	¥ 400
25	御幸町雑煮研究所	新発田市	THE あわび雑煮GOLD	とり・ふた・香味野菜・焼あご・こんぶで取ったスープにあわび・黒くわい・岩のり・揚げ餅の入った雑煮。うまさぎておくれるかも。	¥ 500
26	白根観光光のこ園	新潟市	きのこてんこもり雑煮	当きのこ園で採りたての数種類のきのこをぜいたくに使ったみそ味、しょうゆ味の2本立て。具たくさんおすすめの一品のみこの雑煮。	¥ 300
27	有機の里 交流センター (米倉)	新発田市	米倉育ちの愛 (合) 鴨雑煮	有機の里の米倉で育まれた合鴨を、地元で採れた野菜を使いあっさりした味の鴨鍋風の雑煮です。	¥ 400
28	とん八	新潟市	豚キムチチゲ雑煮	新潟県産「越後もちぶた」を使用した「とん八」オリジナル「キムチチゲ鍋」をベースに雑煮用に更に改良したメニューです。韓国から取り寄せた本場のコチジャンは、辛みの中にも奥深い旨みがあり、体を芯から温めます。是非一度ご賞味ください。	¥ 300
29	下諏訪商工会議所青年部	長野県	御柱の恵み雑煮	7年に一度行われる信州諏訪大社(御柱祭)その下諏訪町の御柱の里、御用材を育む山から清々とした水が湧き出ている我が国無数の黒曜石の水を使い、信州ならではの食料と味をベースに地元産の深み豆腐などにより彩りを添えた逸品。第一回全国雑煮合戦「征夷大将軍」第四回、五回全国雑煮合戦連続「三位」受賞雑煮。今回も乞ご期待!	¥ 300
30	元祖 全国雑煮合戦	新発田市	城下町しばた 鉄人雑煮	黄金にかがやく、新潟地鶏のトリガラスープに越後もちぶたで作った最強チャーシューと激うまワタンをコラボさせました。お好みでニンニクとラー油を入れて、「旨い!もう一杯」雑煮を知り尽くした鉄人達の自信作です。是非ご賞味あれ。	¥ 500
31	屋台 道楽	新潟市	新発田名物 安兵衛ラーメン雑煮	「今年は何が違うものを・・・」悩んだ挙句やはり道楽といえばラーメン雑煮、と、言うことで今年も種類道楽一番人気の味噌とんこつラーメンをベースにした、安兵衛ラーメン雑煮で心も体も温めていただきたいと思えます。	¥ 400
32	ピアダイニング 麒麟	新潟市	茶漬け風!! 佐渡寒ブリなめろう雑煮	寒ブリ・味噌・岩のりなどことん佐渡産にこだわった一味違う茶漬け風雑煮です。	¥ 400
33	十日町商工会議所青年部	十日町市	十日町名物 力そば雑煮	温かいかけそばにおもちを入れた力そば雑煮。	¥ 300
34	アサヒ亭	鳥取県	山陰の味 神楽雑煮	するめとブリだけでだしを取りしょうゆベースのすまし汁、島根県(十六島)産のかまじのりをトッピングする昔ながらの雑煮です。	¥ 300
35	燕商工会議所青年部	燕市	栗イチゴぜんざい	毎年大好評いただいております、燕の「ぜんざい」今年も栗イチゴをトッピングして、上品に仕上げました! お雑煮のお直しに、あま〜いぜんざいはいかがですか	¥ 300
36	ホテル イタリア軒	新潟市	牛鍋風雑煮	明治7年創業のイタリア軒誕生のルーツ 開港都市新潟に本格的西洋レストランとしてのイタリア軒誕生の第一ページともなった牛鍋を雑煮といった形にアレンジしました。	¥ 500 と ¥ 600
37	亀田商工会議所青年部	新潟市	亀田わくわく雑煮	鯛の出汁にこだわり、宇治抹茶と組み合わせた上品な味を演出。一度ご賞味あれ!	¥ 400
38	東京とんこつラーメン 麺ちゃん	新潟市	揚げもち入りシーフード お雑煮麺	いつものラーメンスタイルは変わらず、スープ具材を一新! 「ヘルシー&オイシー」をテーマにし、シーフード(えび・いか・あさり)とキャベツを具材にチャンポン風に仕上げました。旨みのつまったラーメンです・・・?一応お雑煮です。	¥ 500
39	サトウの切り餅 新発田工場	新発田市	スタミナ満点! にんにく鶏団子雑煮	片山のにんにくサトウの切り餅のコラボ雑煮! 新発田市の企業である2社が協力して考案したにんにくの新しい食べ方です。味噌かつおの旨味たっぷりにんにくとお餅は意外にも相性バッチリ! ジューシーな鶏団子もにんにくたっぷり! スタミナ満点食べても臭いが気にならないにんにく鶏団子雑煮をぜひご賞味ください!	¥ 300
41	彦根商工会議所青年部	滋賀県	熟成近江牛の すき焼き風雑煮	日本三大和牛の中でも最も歴史の古い近江牛を使ったすき焼き風の雑煮です。滋賀県産の永源寺こんにやくや丁字麩といった特産品もはいた贅沢な逸品です。	¥ 500