



会場図

昭島ブランド・フードグランプリ チケット購入方法

会場でのフード・ソフトドリンクの購入はチケットでの購入となります。現金での購入は酒商組合の酒類のみです。

チケットは、11月9日・10日に昭島ブランド・フードグランプリ会場入り口のチケット売り場にてイベント開催時間の30分前より販売します。チケットは100円綴りで1冊1,000円です。(本チケットはイベント終了後～11月17日まで各店舗にて、割引券・トッピング交換券等にご利用いただけます。)

昭島ブランド・フードグランプリ 判定方法

会場でフードを購入時にコインを1枚お渡しします。(各店 先着500食まで)

お客様に何種類か食べていただき、会場入り口の投票所にて一番美味しいと思ったフードの投票箱にコインを投票していただきます。コインの投票枚数でグランプリを決定します。

グランプリの表彰式は11月10日(日)に午後3時30分から会場入り口にて行います。



1 弥生亭
当店人気の自家製コロックを屋外でも食べやすい様にスティックにしました。昭島産ジャガイモの旨味とクリームコロックのなめらかさをかねそなえた弥生亭オリジナルコロック。揚げたてのあつあつをお召し上がりください!

2 ベーカリー ピッコロ ★前回フードグランプリスイーツ部門 第2位★
昭島産の鶏卵をたっぷり練り込んだお菓子でソフトで適度な弾力があり、口溶けの良い新タイプの食感です。朝食、おやつに最適なお菓子です。

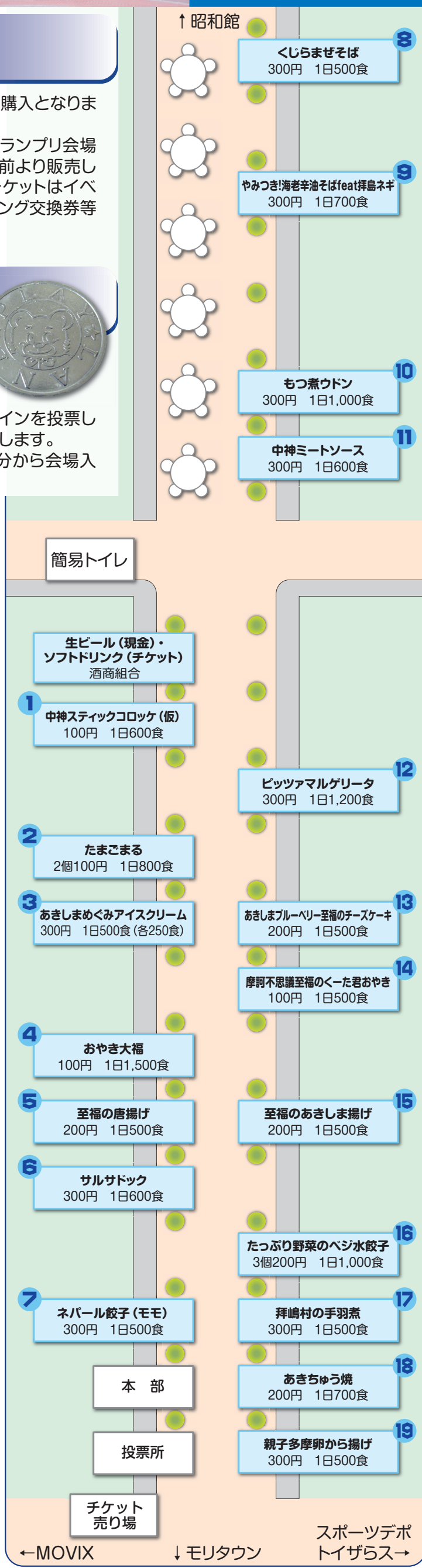
3 ケーキ屋 ムラリ
北海道の美味しい牛乳で低温殺菌にこだわり作ったホームメイドアイスクリームです。昭島産さつまいもをスイートポテトに仕上げカスタードアイスクリームに合わせた☆スイートポテトアイスクリーム☆地元和菓子職人の餡をミルクアイスクリームに合わせた☆茶の子ぜんざいアイスクリーム☆の2種類からお選びください!

4 なかがみ茶の子 ★前回フードグランプリスイーツ部門 第3位★
創業から30年間つくり続けてきた当店自慢の「おやき大福」を、あきしまブランドとしてリニューアル!上質な国産小豆を昭島福島の「まんげつ餅」でやさしく包んで、香ばしく焼き上げました。控えめな甘さで素材の良さを引き立て、無添加にこだわった逸品です。

5 ひまわりの家 byあきしまある
試行錯誤を重ねた最高の唐揚げを皆様に食べて頂く機会を探していました。「旨い!」が先か「熱い!」が先か、一口食べて出てくる言葉はこれ以外ないでしょう。昭島市内の農家から仕入れたニンニクを使用しています。

6 Moke's Cafe
昭島産のタマネギを使用したオリジナルのサルサソースはスタッフみんなで色々と試行錯誤してお子様からご年配の方まで美味しく召し上がれるピリ辛になっています。辛いのがお好みの方は、ハラペーニョソースをお好みどうぞ!

7 ネパール ダイニング dio ディオ
昭島産野菜使用!
スパイスが元気の源、ネパールで人気のカレー風味のヘルシー蒸し餃子!
トマトとゴマのアチャール(ソース)でどうぞ。



8 初代哲麺 昭島店
アッキーとアイランに敬意を表して、今年の哲麺はクジラベーコンを使った『くじらませそば』をご提供。胡麻の香ばしい味付けに、キャベツの食感とクジラベーコンのアクセントが絶妙&濃厚な一杯。よ〜く混ぜてお召し上がりください。

9 ラーメン大山家 ★前回フードグランプリ料理部門 第2位★
数種類の唐辛子と海老やんにくの風味がたまらない、やみつき間違いなしの汁なし麺です!醤油ベースのタレと鶏油を特注の平打ちちぢれ麺とワシワシ絡めれば、よだれがでてきそうほどのツヤと香りが胃袋を刺激します!今回は拜嶋産の辛味のあるネギを使用します。

10 居酒屋でん太
くじら祭、産業まつりでお馴染みの居酒屋でん太名物の「もつ煮」。今回は昭島産の大根・にんじん・長ネギを使い、8時間じっくりと煮込みました。うどんとの相性も抜群!普段は食べられない味を是非ご賞味ください!

11 DAITO DINING
中神といえばミートソース!と言われるように願いを込めた絶品パスタ。コクと深みは他に類をみない味わい。お試しあれ!!

12 OSTERIA BAR TONY ★前回フードグランプリスイーツ部門 第1位★
普段はイタリア産の小麦粉を使った当店人気のピッツァ。今回は昭島産小麦粉とのコラボレーションによりフードグランプリ専用ピッツァとなります。是非この機会に昭島産イタリアンの味をお楽しみください!

13 食工房ゆいのもり byあきしまある
♪食工房ゆいのもりが奏でるあきしまのハーモニー♪
昭島産タマゴ使用のkokのあるチーズケーキと昭島産ブルーベリーの自家製ソースが奏でるデュエットをお楽しみください。

14 ぶーやんあしながらぶ byあきしまある
昭島産の採れたて野菜等を具材とし、栄養バランスが良く手軽に召し上がれます。添加物も入らない、昔ながらのシンプルな味はお子様やご年配の方々にも安心と、愛されています。チーズ、大根菜、キンピラごぼう、あんこと4種類の味をご用意しました。

15 とうふ屋 豆音 byあきしまある
宮城県から仕入れた珍しい三角の肉厚の油揚げに、昭島の野菜をふんだんにはさんで焼き上げました。おやつにもおかずにもなる一品、ご用意させていただきます!

16 中華屋 芳葉
昭島産まれの野菜を贅沢に使用した「芳葉発!!ベジ餃子!!」豚肉とたっぷり野菜の旨味を是非ご堪能ください!!今回は「水餃子」でご提供!!

17 居酒屋 拜嶋村
旧拜嶋村は養鶏、養卵の盛んな地域でした。現在に蘇る拜嶋村は旧村の文化、食材に目を向け「拜嶋村の手羽煮」を作りました。つけあわせに昭島産卵を使った煮玉子もどうぞ!

18 新中華
昭島産の旬の野菜を使用し、豚挽き肉を中華風に味付け。鉄板の上で一枚一枚丁寧に焼きあげると、焼きたては皮が「パリパリ」、時間がたっても「もちもち」の食感が味わえます!

19 うまかもん酒場 かさ ★前回フードグランプリ料理部門 第3位★
当店で人気のから揚げに、昭島のこだわり卵をあんかけにした優しい味です。既存のから揚げと昭島のこだわり卵のコラボレーションで実現した、新テイストのから揚げを是非味わってください。