

# 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14日・15日に昭島ブランド・フードグランプリ会場入り口・及び本部テントのチケット売り場にて開催時間30分前より販売します。(本部テントは開催時間以降販売開始) チケットは100円綴りで一冊1000円です。(本チケットはイベント終了後～11月23日まで各店舗にて、割引券またはトッピング交換券等にご利用いただけます。交換内容は、店舗により異なります)



# 昭島ブランド・フードグランプリ判定方法

チケット購入につき、コインをお渡しいたします。皆さまの投票で昭島のNo.1フードが決定しますので、今後昭島代表になると思う昭島の味に投票してください!今年「あきしまの水」を活かしたフードにも表彰があります。グランプリ表彰式は11月15日(日)の午後3時30分から入口アーチ前にて行います。



**1 中神ココロロッケ**  
 昨年は金賞をありがとうございました。「仮」とれました♪弥生亭オリジナルココロロッケは昭島の深層地下水で蒸してあり、胡椒でもソースでもそのまま食べてもOK♪ご賞味ください。

**2 とうふチヂミ**  
 豆腐の美味しいお豆腐と昭島産の野菜を使ったチヂミです。もちもちとした触感です。おとうふを使ったオリジナルダレ・ピリ辛のタレどちらかを選べます!

**3 めろんまる**  
 毎年人気の「たまごまる」のベーカリーピッコロより、新商品をお届け!地産産の「うまくてたま卵」と昭島の水を仕込みにしたクッキー生地が自慢です!

**4 マドレーヌ**  
 しっとり甘みのある一流店に劣らない至福の一品です。この値段でこのクオリティ。まずは1個食べてみてください。きっとまたこのマドレーヌが食べたくなりますよ。

**5 おやし大福**  
 上質な餅と小豆の愛称にかなうものはない。さらに平鍋でこんがり狐色に焼き上げて、焼大福になる。仕込み水は制度の高い浄水器を使用して、不純物を除去しています。今回は、実演販売によりこんがり焼きたてをご賞味していただきます。ご期待下さい。

**6 HOB CHICKEN**  
 オレガノ風味のスパイシーなホブチキンです。サラダには、ケチャップとマヨネーズのオリジナルドレッシングを使っています。ぜひご賞味ください。

**7 あきちゅうやき**  
 昭島産の旬の野菜を使用し、豚ひき肉を中華風に味付けします。それぞれの野菜を混ぜ合わせて、皮で包んで鉄板の上で丁寧に焼きます。皮がパリパリ、時間がたったらもちもちの食感をご賞味ください。

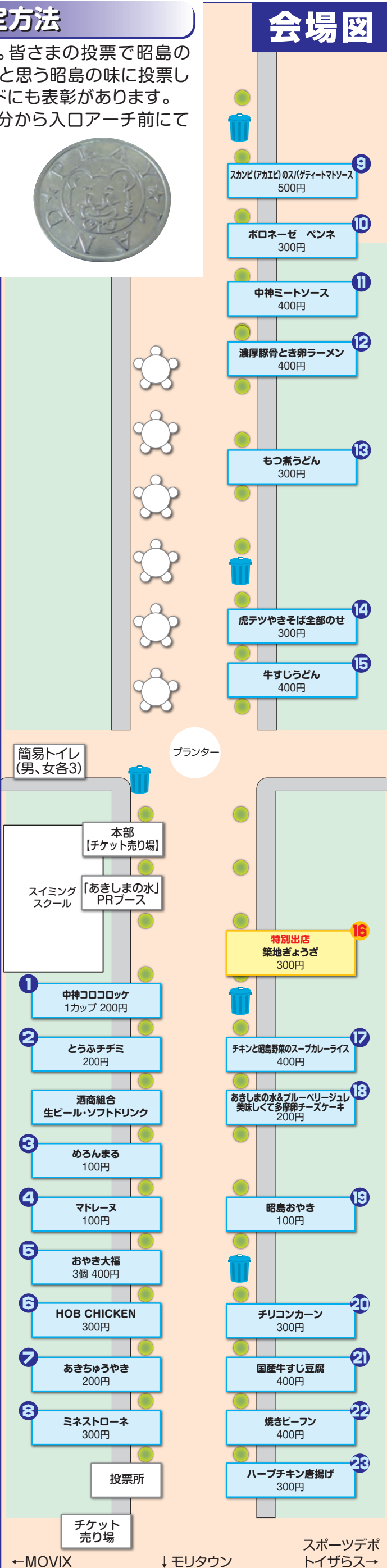
**8 ミネストローネ**  
 昭島の水とあきしま野菜をふんだんに使った旨味タップリ、あたたかいミネストローネスープです。

**9 スカンビ(アカエビ)のスパゲティートマトソース**  
 お刺身でも食べられる新鮮なスカンビ(アカエビ)を昭島の深層地下水でゆであげたイタリア産のスパゲティートマトソースで仕上げました。パルミジャーノチーズであえて、ぜひご賞味ください。

**10 ボロネーゼ ベンネ**  
 昭島の野菜を豊富に使用した味わい深いボロネーザ風ミートソース。凝縮された肉と野菜の旨みをお楽しみください。

**11 中神ミートソース**  
 中神と言えばミートソース!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!!

# 会場図



**12 濃厚豚骨とき卵ラーメン**  
 当店の一番商品です。とことん濃度にこだわった濃厚な豚骨スープに、とろりとからむとき卵。濃厚でありながら、まろやかな旨みやみつきになる事まちがいなし!昭島の皆様にも、もっと知っていただきたい逸品です。

**13 もつ煮うどん**  
 居酒屋でん太名物の「もつ煮」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。うどんとの愛称も抜群!普段は食べられない味を是非ご賞味ください!

**14 虎テツやきそば全部のせ**  
 お祭り、イベントなどで馴染み【虎テツやきそば】の人気メニュー【明太子クリームやきそば】と【炙り肉ネギやきそば】を欲張りに全部乗せた裏メニュー!今回限りの特別バージョンです!昭島食材もちよいちよい使ってます…

**15 牛すじうどん**  
 昭島産のネギ、大根を使い、当店で大人気の牛すじ煮込みにうどんをマッチング!ぜひお試しあれ!

**16 築地ぎょうざ**  
 十二社神例大祭で味を積み重ねてきた「築地ぎょうざ」。昭島産のキャベツ、玉ねぎ、ニラなどを使用して安全で安心!あきしまの水で練上げた美味しく召し上がったいただけるぎょうざです。ぜひこの機会にお楽しみください。

**17 チキンと昭島野菜のスープカレーライス**  
 昭島の水と地場野菜をたっぷり使用したチキンと野菜のスープカレーライスはインド人シェフが数種類のスパイスを絶妙な割合でブレンドし、じっくり煮込んで具材のうまみを引き出した健康増進のお料理です。

**18 あきしまの水&ブルーベリージュレ美味しくて多摩卵チーズケーキ**  
 ♪食工房ゆいのもりが奏でるあきしまのハーモニ♪昭島の水、昭島のジューシーなブルーベリー使用のさわやかスイーツです。昭島産タマゴたっぷりのこくのあるチーズケーキをお楽しみください。

**19 昭島おやし**  
 お子様のおやつに、受験生のお夜食に、おじいちゃん晩酌のおともに。忙しいパパママの朝食・昼食に…水の豊かな昭島の野菜をふんだんに使った「昭島おやし」美味しさ抜群!

**20 チリコンカーン**  
 「チリコンカーン」は、昭島産の玉ねぎをベースに、ひき肉とセロリを炒め、2種類の豆をトマトソースで煮込んだ、豆・肉・野菜が豊富なスープ。寒い季節には身体も温まるスパイシーな風味の一品をどうぞ。

**21 国産牛すじ豆腐**  
 国産牛より厳選したとろける牛すじ煮込。某高級スーパーでも取り扱われるおいしい押し豆腐と共に召し上がりください。昭島の農家大貴さんのネギと大根、そして薬味に上川原町・福島町産のネギを使用しています。

**22 焼きビーフン**  
 アジアの食と融合した焼きビーフン。昭島の水で育てられた野菜類を取り入れ、ボリュームたっぷりジューシーに仕上げました。食べれば「これが焼きビーフンか」と頷ける絶品です。

**23 ハーブチキン唐揚げ**  
 東南アジアでよく使われるハーブ「レモングラス」を日本でも大人気のとりの唐揚げのエッセンスに加えエスニック感たっぷりに。昭島の梨をすりおろし加えたほどよい甘みがプラスされ、旨味をUPしています。