

旭川市報道依頼

各報道機関 様

発表日	平成29年5月30日
発信課	経済観光部産業振興課 (旭川産業創造プラザ担当)
担当者	栗山 隆広 (旭川しょうゆ焼きそばの会担当)
連絡先	電話：68-2831
	FAX：68-2828
	E-mail：t.kuriyama@arc-net.or.jp

分類	<input checked="" type="checkbox"/> イベント・行事 募集 契約・入札 会議・説明会 その他 (該当する分類を囲むこと。)
日程	6月5日(月) 10:50~12:40
発表項目 (行事名)	ご当地グルメ「旭川しょうゆ焼きそば」を活用した授業の実施について
概要 (趣旨・日時・場所・内容等を記入すること。)	<p>件名：ご当地グルメ「旭川しょうゆ焼きそば」を活用した授業に伴う取材・報道について</p> <p>日時：平成29年6月5日(月) 10:50~12:40</p> <p>場所：旭川市立東陽中学校 3階 調理実習室 (旭川市豊岡2条7丁目)</p> <p>参加者：東陽中学校2年3組生徒</p> <p>内容：中学校の家庭科の調理実習において、実際に店で使用されている材料(※)を使って、ご当地グルメである旭川しょうゆ焼きそばを作り、地元の食を学び、親しむ機会とする。</p> <p>また、当日は旭川しょうゆ焼きそばの会より、副会長の旭川グランドホテル吉岡総料理長、今回使用するしょうゆだれの提供元であるとり丸亭店長等が訪問し、作り方のアドバイスやしょうゆ焼きそばをはじめとした地元グルメに関する講和も行う。</p> <p>なお、具材については生徒がそれぞれで考え、オリジナルのしょうゆ焼きそばを作る。</p> <p>(※)材料の製造元 米粉麺：寿須藤製麺工場、しょうゆだれ：とり丸亭、日本醤油工業(株)</p> <p>当日の流れ： 10:50~授業開始、しょうゆ焼きそばの講和 11:10~調理実習 12:10~完成、試食</p>
添付資料	<input checked="" type="checkbox"/> ・ 無 (旭川しょうゆ焼きそばについて 1枚)
報道(取材)に当たってのお願い	
備考	

旭川しょうゆ焼きそばについて

1 旭川しょうゆ焼きそばの概要

「旭川しょうゆ焼きそば」は、2010年秋に旭川開村120周年記念イベントとして始まった「北の恵み食べマルシェ」で試作・販売したことがきっかけで誕生しました。

旭川は高い製麺技術、優れた食材に恵まれており、焼きそばをラーメンや蕎麦に続く新たなご当地グルメとして売り出し、食を通じて地域を元気にしようと、市内の食品関係企業で組織する旭川食品加工協議会を中心に開発チームが発足。地元へのこだわりをさらに追求した、焼きそば用の米粉麺としょうゆダレを開発しました。

その後、地元ホテルや飲食店が協力した試食会を経て、具材や味付けなど様々なバリエーションの旭川しょうゆ焼きそばが誕生し、翌年には「旭川しょうゆ焼きそばの会」が発足しました。

現在は、市内14店でそれぞれが具材や味付けを工夫し、趣向を凝らした旭川しょうゆ焼きそばを提供しています。

2 旭川しょうゆ焼きそばの掟

其の一 麺は、旭川産米粉と道産小麦を配合したものを使用する。

其の二 味付けは、旭川産のしょうゆダレを使用する。

其の三 具材は、旭川（上川）産の食材を一品以上使用する。

3 現在の取扱店

旭川グランドホテル（※）	旬肉と旬菜 とはち
栄光丸（※）	とり丸亭
銀座ライオン旭川店	めん丸
粉もんず 2条昭和通店	アートホテル旭川（※）
粉もんず 豊岡本店	炙り居酒屋 ちょうちん
たこやき ころのいえ（※）	ZOO キッチン Co・Co・Lo
大雪地ビール館	ごはん処あさひ屋

（※）印はイベント時のみの取扱い