

旭川市報道依頼

各報道機関 様

発表日	令和3年1月14日
発信課	経済部産業振興課 (旭川産業創造プラザ担当)
担当者	相原 幸学 (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：y.aihara@arc-net.or.jp

分類	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	令和3年1月15日(金)～令和3年6月30日(水)
発表項目 (行事名)	「焼そば王国北海道！ご当地焼そばラリー2021」の開催について
概要 (趣旨・日時・ 場所・内容等を 記入すること。)	<p>全国にはご当地焼きそばが沢山ありますが、北海道にも道産小麦で作った麺や、地元の食材を使ったご当地焼きそばや、昔から食べられているソウルフード焼きそばがあり、各地域で街おこしの活動をしています。</p> <p>そんな北海道のご当地焼きそばが集まって、次のとおりご当地焼きそばラリーを開催することになりましたので、報道をよろしくお願ひします。</p> <p>実施方法：旭川を含む道内10地域のご当地焼きそばのうち、3エリアを食べてお店のスタンプを集めます。集めたスタンプを応募しますと抽選で各地の特産品が当たります。</p> <p>開催期間：令和3年1月15日(金)～令和3年6月30日(水)</p> <p>応募締切は、令和3年7月1日(木)まで※当日消印有効</p> <p>参加ご当地焼きそば：</p> <p>旭川しょうゆ焼きそば(旭川)、オホーツク干貝柱あんかけ焼きそば(北見)、オホーツク北見塩焼きそば(北見)、芽室あんかけ焼きそば(芽室)、ひだかチャーメン(日高)、登別閻魔やきそば(登別)、苫小牧ホッキやきそば(苫小牧)、苫小牧やきそば(苫小牧)、小樽あんかけ焼そば(小樽)、北海道ジンギスカン焼そば(北海道) 全10ご当地焼きそば</p>
添付資料	有 ・ 無
報道(取材)に当たってのお願い	
備考	

今年で5年目ご当地焼そばを食べて賞品をGET！
『焼そば王国北海道！ご当地焼そばラリー2021』

主催／北海道ご当地焼そば連携プロジェクト

全国にはB-1グランプリなどで優勝して有名になったご当地焼きそばが沢山あります。静岡県の富士宮やきそば、秋田県の横手やきそばが全国的にも有名ですが、北海道にも道産小麦で作った麺を使って、地元の食材を使ったご当地焼きそばや、昔から食べられているソウルフード焼きそばがあり、各地域でやきそばで町おこしの活動をしています。そんな道内のご当地焼きそば10地域71店舗が今年も一緒に手を組んで、北海道の焼そばを盛り上げようとイベントを行います。今年はコロナの影響で開催の中止を検討しましたが、参加する飲食店の売上に少しでも貢献できればと開催を実施いたします。

つきましては、同ラリーの告知記事をご掲載いただきたくお願い申し上げます。また、ご多用の折、誠に恐縮ではございますが同ラリーのご取材を賜りますよう、何卒宜しくお願い申し上げます。

〈焼そば王国北海道！ご当地焼そばラリー2021 実施概要〉

- 実施方法 / 道内10地域のご当地焼そばを食べてお店のスタンプを集めます。
抽選で各地の特産品が当たります。今年度はコロナ禍の関係もあり、3エリア制覇で応募出来ます。
- 開催期間 / 2021年1月15日(金)～2021年6月30日(水)
(応募締切) 2021年7月1日(木) 当日消印有効

〈北海道ご当地焼きそば参加10エリア〉



- オホーツク北見塩やきそば
生産量日本一の玉ねぎ、地元のホタテで作る北海道を代表する地産地消やきそば。



- 小樽あんかけ焼そば
約70年前から市民に親しまれてきた五目あんかけ焼きそば。小樽の「ソウルフード」です。



- 旭川しょうゆ焼きそば
旭川産米粉と道産小麦を配合した麺と地元のしょうゆダレを使用した地産地消焼きそば。



- 苫小牧ホッキやきそば
水揚げ日本一のホッキ貝を使用。ペペロンチーノ味のやきそばにカレーをかけて2種類の味が楽しめる。



- 登別閻魔やきそば
北の湯の国、登別に登場した閻魔大王お気に入りのピリ辛やきそば。



- 北海道ジンギスカン焼きそば
北海道の食文化であるジンギスカンと焼そばを融合したB級グルメ。



- オホーツク干貝柱あんかけ焼きそば
直径25cmのジャンボなオム塩あんかけ焼きそば。



- 芽室あんかけ焼きそば
芽室産小麦100%の特性中太麺と芽室が作付面積全道1位のゴボウを使ったあんかけ焼きそば。



- 苫小牧やきそば
地域活性化に繋げようと苫小牧総合経済高等学校マーケティング部が考案した地元グルメ。東胆振の食材ホッキを使用。



- ひだかチャーメン
地元の魚介類・野菜を使用した、あんをかけた日高のソウルフード。

本件に関するお問い合わせ先

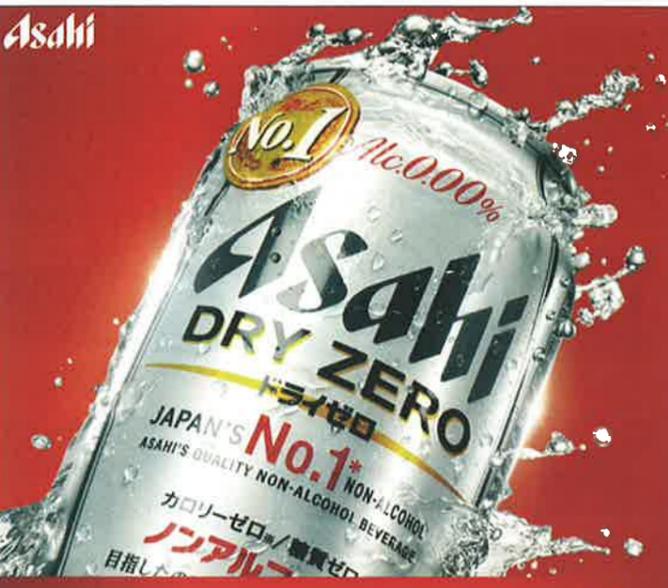
株式会社 ブレナイ社 担当：野呂

札幌市中央区北1条東4丁目8-8大竹ビル2F

TEL 011-231-1713

FAX 011-231-1714

e-mail info@brenaisha.com



ノンアルコールビールテイス
5年連続売上No.1*
DRY ZERO
 目指したのは、最もビールに近い味

*インテーズSRI ノンアルコールビールテイス飲料市場 2015年7月~2020年6月 累計販売金額 7業態計 (S・M・CVS・酒DS・一般酒店・業務用酒店・DRUG・ホームセンター計)
 ◎この商品は20歳以上の方の飲用を想定して開発しました。
 ノンアルコール ※食品表示基準による
 のんだあとはいりサイクル。① すべては、お客さまの「うまい!」のために。アサヒビール株式会社

ソースの
 香りに
 誘われて
 集まる家族の
 こぼれる笑顔

レシピはこちら
 パラッと焼そば

パラッと焼そば
 べちゃっとしない、パラッと仕上がる!

焼そばソース 塩分30%オフ 200g
 野菜果実と香辛料の工夫でいつもの焼そばを美味しく減塩。

焼そばソース 300g
 鉄板で焼いたような香ばしさ! 家庭でできる「プロの味」の焼そばソース。

otafuku

きりとり

専用応募ハガキ

06000031

お手数ですが、切手を貼って郵便ポストに投函してください。

受取人
 札幌市中央区北1条東4丁目8-8 大竹ビル2階
 株式会社ブレナイ社内

北海道ご当地焼そばラリー 行

ご住所	〒	-
ご氏名	フリガナ	
電話番号	-	-

北海道ご当地焼そばラリーに参加して一番印象に残ったことをお書き添えください。

※応募に関する個人情報は景品発送に関するのみに使用いたします。

ご自宅のやきそばのおいしさをUP!
ホクトのきのこ

食物繊維が豊富

きのこを入れることで食感も変わり、よく噛むことで満足感も出るのので食べ過ぎの防止にも!

栄養満点のきのこやキノコは

材料 (4人分)	作り方
マイタケ.....100g	① ブナシメジは石づきを切り、マイタケとともに小房に分ける。豚肉とマイタケを和えて5分ほど置いておく。
ブナシメジ.....200g	② キャベツはざく切り、玉ねぎはし形に切る。
ちやし.....1袋	③ 中華めんをフライパンで乾燥したら、一度取り出しておく。
キャベツ.....1/8玉	④ フライパンにサラダ油を入れ中火にし、豚肉を入れたら塩・こしょうをして炒める。
玉ねぎ.....1/2個	⑤ きのこ・玉ねぎ・キャベツ・ちやしの順に加えて炒めたら、中華めんを戻して添付のソースを入れて味を調える。
豚こま切れ肉.....160g	⑥ 皿に盛り、紅しょうがを添える。
サラダ油.....大さじ2	
中華めん (添付ソース含む).....4玉	
塩.....適量	
こしょう.....適量	
紅しょうが.....30g	

HOKUTO

今年は今10ご当地焼そばが参加!

北海道 北海道ジンギスカン焼そば

旭川 旭川しょうゆ焼きそば

小樽 小樽あんかけ焼そば

北海道は焼そば王国だった

北見 オホーツク干貝柱あんかけ焼きそば

北海道ご当地焼そばラリー 2021

苫小牧 苫小牧やきそば

北見 オホーツク北見塩やきそば

苫小牧 苫小牧ホッキやきそば

芽室 芽室あんかけ焼きそば

登別 登別閻魔やきそば

日高 ひだかチャーメン

昔から地元で愛されるソウルフード系

地元食材を使った地産地消系

HOKKAIDO YAKISOBA

開催期間 2021年1月15日(金)~2021年6月30日(水)
 (応募締切) 2021年7月1日(木) 当日消印有効

主催:北海道ご当地焼そば連携プロジェクト 協賛:アサヒビール株式会社・オタフクソース株式会社・ホクト株式会社

店舗情報は2021年1月現在のものであり、定休日が変更になることもありますので、事前に電話確認されることをおすすめします。また営業日・営業時間・ラストオーダーについても事前にお問い合わせくださいませ。新型コロナウイルス感染拡大の状況により急遽変更となる場合がございますことをご了承ください。

