

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
	F A X : 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	<input checked="" type="checkbox"/> 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
 アサヒドライゼロ

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

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

小樽 小樽あんかけ焼きそば

北海道

北見 オホーツク北見塩焼きそば

苦小牧 苦小牧やきそば

北海道ご当地焼そばラリー 2021

北見

芽室 芽室あんかけ焼きそば

苦小牧 苦小牧ホッキやきそば

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。

苫小牧やきそば

地域活性化につなげようと苫小牧総合経済高校マーケティング部が考案した地元グルメ。東胆振産の食材、ほっき節を使用。

No.	店舗名	住所・電話番号	営業時間	定休日
1	楽食中華 飛燕	苫小牧市ときわ町1-14-12 TEL 0144-77-2787	11:00~14:30 17:00~21:00	日曜日
2	香菜 とんことん	苫小牧市糸井149-79 TEL 0144-71-5885	17:00~22:30	水曜日
3	らーめんぎょうざ 福助	苫小牧市日新町1-5-2 TEL 0144-73-3411	11:00~14:30 17:00~20:00	火曜日
4	ココトマカフェ	苫小牧市表町5-11-5 ふれんどビルテナント棟1F TEL 0144-33-1534	10:00~21:00	不定休
5	広島お好み焼き 鉄板	苫小牧市緑町1-25-9 TEL 0144-35-0584	11:00~14:00 17:00~22:00	火曜日・第2月曜日
6	定食 大将	苫小牧市春日町2-13-4 TEL 0144-33-1640	平日11:00~13:00 土曜日18:00~23:00	日曜日
7	ごはん家・居酒屋 ときり	苫小牧市双葉町3-25-16 TEL 0144-33-3778	11:30~14:30 17:30~22:00	日曜日
8	味の鉄砲	苫小牧市住吉町2-2-1 TEL 0144-33-3603	17:00~22:00	不定休
9	マルトマ食堂	苫小牧市汐見町1-11-13 苫小牧公設地方卸売市場1F TEL 0144-36-2023	5:00~14:00	日曜日・祝日
10	中国料理 蓬萊	苫小牧市東開町3-17-26 TEL 0144-57-8281	11:30~14:00 17:00~20:00	火曜日・祝日
11	甚べい本店	苫小牧市山手町1丁目3-2 TEL 0144-71-2211	8:00~20:00	1月1~3日

芽室あんかけ焼きそば

芽室産小麦100%の特製中太麺と、芽室が作付面積全道一位のコボウを具材に使ったあんかけ焼きそば。

No.	店舗名	住所・電話番号	営業時間	定休日
1	和食と焼肉 すず喜、	河西郡芽室町西1条1丁目5番地 TEL 0155-61-3370	11:30~14:00 17:00~22:00	水曜日・第3木曜日
2	焼肉 KAGURA	河西郡芽室町東2条1丁目1番地7 TEL 0155-62-8929	11:30~14:00 17:30~21:00	水曜日 ※祝日の場合営業
3	レストラン HIRO	河西郡芽室町本通2丁目8番地1 TEL 0155-67-6400	11:00~14:00 17:00~20:30	日曜日

オホーツク干貝柱あんかけ焼きそば

直径2.5センチのジャンボなオム塩あんかけ焼きそば。

No.	店舗名	住所・電話番号	営業時間	定休日
1	中国家庭屋台 笑安記	北見市中央三輪1丁目421-4 TEL 0157-36-8001	11:00~21:00 <small>※状況により営業時間・休日の設定など変更の場あり</small>	水曜日
2	中華料理 菜華	北見市大通西2丁目まちな大通ビル パラボ6階 TEL 0157-31-3600(内線1633)	11:00~19:30	火曜日
3	レストランエフ (1日10食限定)	北見市留辺蘂町旭西220-4 TEL 0157-42-4574	11:00~19:00 <small>(土・日は20:30まで) ※状況により営業時間・休日の設定など変更の場あり</small>	水曜日 ※2月のみ火曜日も休み

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。

No.	店舗名	住所・電話番号	営業時間	定休日
1	レストランエフ	北見市留辺蘂町旭西220-4 TEL 0157-42-4574	11:00~20:30	水曜日 ※2月のみ火曜日も休み
2	カジュアルレストラン マルシェ	北見市北進町7丁目5-12 TEL 0157-23-6510	11:00~21:00	水曜日
3	ピリーザキッド	北見市高栄西町9丁目4-11 TEL 0157-61-0585	11:00~22:00	火曜日
4	無国籍料理とお酒 TONAKAI	北見市北4条西2丁目16 TEL 0157-57-3746	19:00~翌4:00	不定休
5	オホーツクピアファクトリー	北見市山下町2丁目2番2号 TEL 0157-23-6300	11:30~22:00	年末年始
6	北見ピアソニックホテル 藩陽飯店	北見市北3条西3丁目6 北見ピアソニック1階 TEL 0157-25-1145	11:30~14:30 17:00~21:00	年末年始
7	ホテル黒部 シェルブルー	北見市北7条西1丁目 TEL 0157-23-2251	11:00~20:00	年末年始
8	ホテルパゴニア北見 レストラン 北美月	北見市大通東2丁目ホテルパゴニア2階 TEL 0157-23-8512	11:30~14:30 18:00~21:30	日曜日・祝日 年末年始等
9	居酒屋中華はっちゃん	北見市山下町1丁目1-12 TEL 0157-23-2722	17:30~23:30	月曜日
10	サムライ〜第三幕〜	北見市北6条西3丁目3番地 TEL 0157-33-1123	平日・祝 17:00~24:00 全土・祝前 17:00~翌2:00	日曜日 ※日曜日を含む連休の場 運休最終日

苫小牧ホッキやきそば

水揚げ日本一のホッキ貝を使用。ペペロニンチーノ味のやきそばにカレーをかけて2種類の味を楽しむ。

No.	店舗名	住所・電話番号	営業時間	定休日
1	リトルアンジェラ	苫小牧市表町2丁目2-5 ふらっとみどりと市内 TEL 0144-38-2888	4月~12月 7:00~16:00 1月~3月 9:00~16:00 (水曜日は11:00~14:00)	不定休
2	カフェダイニング アンジェラ	苫小牧市明野新町2-23-32 TEL 0144-57-5768	10:30~22:00 (日・祝11:00~21:00)	不定休
3	アンジェラ エスト	苫小牧市拓勇東町4-18-37 TEL 0144-55-5988	11:00~22:00 (日・月は21:00まで)	不定休

小樽あんかけ焼きそば

70年以上前から市民に親しまれてきた五目あんかけ焼きそば。小樽市民のソウルフード。

No.	店舗名	住所・電話番号	営業時間	定休日
1	龍鳳	小樽市稲穂4丁目4番9号 TEL 0134-23-9918	11:00~18:00	木曜日
2	東香楼	小樽市稲穂3丁目7番12号 TEL 0134-34-0806	11:00~18:00	月曜日
3	五十番菜館	小樽市稲穂2丁目10番1号 TEL 0134-32-4793	11:00~15:00	火曜日
4	桂苑	小樽市稲穂2丁目16番14号 TEL 0134-23-8155	11:00~20:00	木曜日
5	大丸ラーメン	小樽市花園1丁目11番4号 TEL 0134-32-8345	11:00~20:00	木曜日
6	華舟	小樽市花園3丁目9番1号 TEL 0134-23-2237	11:30~13:30 17:00~20:00	月曜日
7	時代屋	小樽市入船1丁目2番28号 TEL 0134-29-0282	10:00~21:00	不定休
8	小樽あんかけ焼とろり庵	小樽市桜5丁目7番23号 TEL 0134-54-8287	11:00~15:00 17:00~19:30	火曜日
9	支那そば愛幸	小樽市稲穂5丁目9-2 TEL 0134-64-5522	6:00~7:30 11:00~14:00 17:00~19:00	月曜日

登別間魔やきそば

北の湯の国 登別に誕生した間魔大王お気に入りのピリ辛やきそば!

No.	店舗名	住所・電話番号	営業時間	定休日
1	ソーダ食堂	登別市千歳町6丁目1番地98 TEL 0143-88-0690	10:30~15:00 17:00~20:00 (祝日は19:00まで)	日曜日
2	ぱびあ	登別市中央町4丁目11番地アーニス2階 TEL 0143-81-2149	11:00~17:30	無休
3	福来軒	登別市中央町2丁目8番地5 TEL 0143-85-9512	11:30~14:30 17:00~20:00	不定休
4	コーヒー&ビストロ きっさ点	登別市登別東町3丁目3番地2 TEL 0143-83-2527	11:00~19:00	不定休
5	いせくら	登別市登別温泉町71番地 TEL 0143-84-3123	18:00~翌1:00	不定休
6	旬の華 和か菜	登別市中央町5丁目8番地1 TEL 0143-85-4567	17:00~21:30 (夜のみ提供)	月曜日 ※祝日の場合営業 翌日休
7	温泉市場	登別市登別温泉町50番地 TEL 0143-84-2560	11:00~16:30	無休
8	ほろべつ屋台村 簞遊 佳乃	登別市中央町2丁目6番地2 TEL 090-7650-3005	18:00~ラスト	不定休
9	居酒屋 ぐらちよき	登別市中央町1丁目2番地1 TEL 0143-85-8323	17:00~22:00	月曜日
10	やきそばの一平 登別店	登別市登別東町2丁目26番地2 TEL 0143-83-1818	17:00~23:00 (日曜日は22:00まで)	水曜日
11	食事&喫茶 eファミリー	登別市登別東町2丁目2番地2 TEL 0143-83-2836	9:00~17:00	12月31日~1月2日
12	旬の台所 くる美	登別市中央町2丁目14番地2 TEL 0143-85-0838	11:30~13:30 17:00~22:00	日曜日
13	株式会社北海道マルパーク レストランリーベ	登別市登別東町1丁目22番地登別マルパーク内 TEL 0143-83-0212	11:00~15:00	登別マリンパークニクスの営業日に準ずる
14	わかいも本舗登別東店 レストラン桜	登別市中登別町96番地6 TEL 0143-83-3110	11:30~15:00	12月1日~3月中旬 3月中旬より再開予定
15	登別万世閣 郷の味 さらか	登別市登別温泉町21番地 TEL 0143-84-3500	19:00~23:30	無休
16	室蘭やきとり 平 若草店	登別市若草町2丁目1番地7 TEL 0143-86-4488	11:30~13:30 17:00~22:00 ※夜は数量限定	12月31日~1月1日 ※夜はランチ休 ※12月~1月2日 ランチ休
17	つば八 幌別店	登別市中央町1丁目4番地10 TEL 0143-88-1008	17:00~24:00	年末年始
18	ホテル まほろば	登別市登別温泉町65番地 TEL 0143-84-2211	夕食バイキングでの提供	無休
19	カフェレストラン 田園	登別市登別温泉町76番地 TEL 0143-84-2049	11:30~14:30	不定休
20	喰道楽 味壺	登別市登別東町4丁目15番地2 TEL 0143-83-2214	17:00~22:00	日曜日

北海道ジンギスカン焼そば

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。

No.	店舗名	住所・電話番号	営業時間	定休日
1	アサヒビール園白石 はまなす館	札幌市白石区南郷通4丁目南1-1 TEL 050-5487-2222	11:30~21:30	12月31日~1月1日 ※2020年12月時点 休業中
2	はこだてビール	函館市大手町5-22 TEL 0138-23-8000	11:00~15:00 17:00~21:30	水曜日
3	居酒屋 すなを	旭川市永山2条20丁目1-5 TEL 0166-76-4470	18:00~翌2:00	木曜日

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。

No.	店舗名	住所・電話番号	営業時間	定休日
1	大雪地ビール館	旭川市宮下通11丁目1604番地の1 TEL 0166-25-0400	11:30~22:00 ※焼きそば販売時間は17:00~22:00 ※状況により営業時間・休日の設定など変更の場あり	年末年始 ※予約で入場不可の 場合あり
2	とり丸亭	旭川市永山4条10丁目1-17 TEL 0166-47-8869	平日11:30~14:00 17:00~20:30 土・日・祝11:30~20:30	月曜日 ※イベント開催時休み
3	めん丸	旭川市川端町7条10丁目ウエスト川端店内 TEL 0166-55-0765	11:30~20:00 (月曜日は16:00まで)	無休
4	ZOOキッチン CoCoLo	旭川市東旭川町倉沼 旭山動物園内 正門横 TEL 0166-74-7261	夏期9:30~16:00 冬期10:30~15:00 ※状況により営業時間・休日の設定など変更の場あり	旭山動物園に 準ずる

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。

No.	店舗名	住所・電話番号	営業時間	定休日
1	中華料理 大龍	日高郡新ひだか町静内吉野町1-2-20 TEL 0146-42-0961	平日11:00~14:30 17:00~22:00 (日曜日は14:30まで)	月曜日
2	みつい昆布温泉 蔵三	日高郡新ひだか町三石鳥舞162 TEL 0146-34-2300	11:00~14:30 16:30~20:00	無休
3	天然温泉 ホテルローレ	日高郡新ひだか町静内本町1-1-1 TEL 0146-42-7211	11:00~14:30 17:00~21:30 (4月19日までランチは休業)	月曜日
4	静内エクソホテル	日高郡新ひだか町静内吉野町3丁目1-1 TEL 0146-43-3811	11:30~14:30 17:00~21:00	無休
5	炭火居酒屋 串や	日高郡新ひだか町静内吉野町2丁目2-6 TEL 0146-42-9483	17:00~23:00	不定休

北海道のご当地焼そばは 麦チェン! 北海道を応援しています



麦チェン! 北海道

実施方法

参加店舗でご当地焼そばを食べると「ご当地焼そばラリーパスポート」にスタンプ(または印鑑)を押してもらえます。切手を貼付の上、応募ください。抽選で下記景品をプレゼントいたします。※3エリア(3種類の焼そば)制覇でご応募いただけます。1エリアでスタンプ1つです。※応募はお一人様一口とさせていただきます。

応募条件

- 3エリア制覇 / 30名 / 特産品詰め合わせ(賞品は選べません)
- メーカー賞(応募者全員の中から抽選) / 15名 / アサヒビール・オタフソクス・ホクイずれかの賞品

北海道

肉の山本(干麩ラム工房) ジンギスカン後そば 3食セット

旭川

日本醤油工業 本格つゆ・風雷カカイ (500ml) 2本セット

北見

芽室コロンサイダー

北見

オホーツク三大醬

北見

オホーツク北見 塩焼きそば6食セット

小樽

小樽あんかけ焼そば 2食入

登別

登別間魔やきそば せんべい

日高

ひだか海の幸チャーメンと ひだかチャーメンセット

(アサヒビール賞)

アサヒドライゼロ 350ml缶24本入

(オタフソクス賞)

鉄板焼セット
・焼そばソース300g
・焼そばソース 塩分30%オフ 200g

(ホクイ賞)

ホクイのご詰め合わせセット

※賞品は選べませんのでご了承ください。 ※写真はイメージです。

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

(主催)北海道ご当地焼そば連携プロジェクト (お問い合わせ)〒060-0031札幌市中央区北1条東4丁目8-8大竹ビル2階 株式会社プレナイ社内 ご当地焼そばラリー事務局 TEL/011-231-1713 FAX/011-231-1714 ※応募者多数の場合は厳正なる抽選を行い、発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

北海道ご当地焼そばラリーパスポート

3エリア(3種類の焼そば)を食べて応募!

<p>1エリア(焼そば1種類目) お店のスタンプ または印鑑を押してください</p>	<p>制覇したエリア(焼そば)に ○をつけてください</p>
<p>店名</p> <p>年 月 日</p>	<p>北海道ジンギスカン焼そば</p>
<p>店名</p> <p>年 月 日</p>	<p>旭川しょうゆ焼きそば</p>
<p>店名</p> <p>年 月 日</p>	<p>小樽あんかけ焼きそば</p>
<p>店名</p> <p>年 月 日</p>	<p>オホーツク干貝柱あんかけ焼きそば</p>
<p>店名</p> <p>年 月 日</p>	<p>オホーツク北見塩やきそば</p>
<p>店名</p> <p>年 月 日</p>	<p>芽室あんかけ焼きそば</p>
<p>店名</p> <p>年 月 日</p>	<p>ひだかチャーメン</p>
<p>店名</p> <p>年 月 日</p>	<p>登別間魔やきそば</p>
<p>店名</p> <p>年 月 日</p>	<p>苫小牧やきそば</p>
<p>店名</p> <p>年 月 日</p>	<p>苫小牧ホッキやきそば</p>

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