

# 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。現金での購入は昭島酒商組合の酒類のみです。チケットは、11月12日・13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28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!(福生市、羽村市、岩泉町ブースは投票対象外です。)今年「あきしまの水」シンボルマークのテーマカラー毎にも表彰があります。グランプリ表彰式は11月13日(日)の午後3時30分から入口アーチ前にて行います。



**1 チリドッグ**  
じゅくり煮込んだ地場野菜にピリリと効いたPUNCHなスパイス。PUNCH抜群、ボリュームOK!これぞ昭島の新名物。新しいけど懐かしい、大人のホットドッグです。  
サニイラウンジ

**2 マドレーヌ**  
ひまわりの手作りマドレーヌは、ふっくら、しっとり。市内の朝採れたまごと自家製はちみつを、ふんだんに入れて愛情こめた一品です。どうぞお土産、おやつにいかがでしょうか。  
ひまわりの家

**3 ばななまる**  
今回は、健康をイメージしたバナナ(濃縮果汁)を使った大人気のたまごまるの新シリーズです!昭島産の鶏卵をたっぷり練り込んだお菓子でソフトな弾力があり、口ど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。  
ベーカリー ピッコロ

**4 中神ココロロッケ**  
「あきしまの水」で蒸しあげたホクホクのじゃがいもにうらごし卵、ホワイトソースを加えてなめらかに仕上げました。お店のコロッケをイベント用中神ココロロッケに♪はたして今年で定番化できるのでしょうか?ぜひご賞味下さい。  
弥生亭

**5 中神ブラウンココロロッケ**  
DAITOの定番だった中神ミートソースをココロロッケに!!弥生亭が全面協力のもと完成させた逸品。中にはチーズが。  
DAITO

**6 ベーコンと季節野菜のケーキサレ(塩ケーキ)**  
ベーコン・季節の野菜・チーズの入った塩味のパウンドケーキです。ケーキサレ(塩ケーキ)と言っても決して甘くなく前菜メインの一品。イタリア産のトマトを使った自家製トマトソースとハーブのきいたジェノベーゼソースをかけておめし上がり下さい。  
ラファエロ

**7 ねぎ塩豚串焼き**  
「あきしまの水」でおいしく育てられたねぎとジョリジイの特製甘だれで味付けした豚肩ロースが1つの串に合わせりジューシーに焼いた、アジアテイストの串焼きです。ぜひ食べてみて下さい!  
ジョリジイ

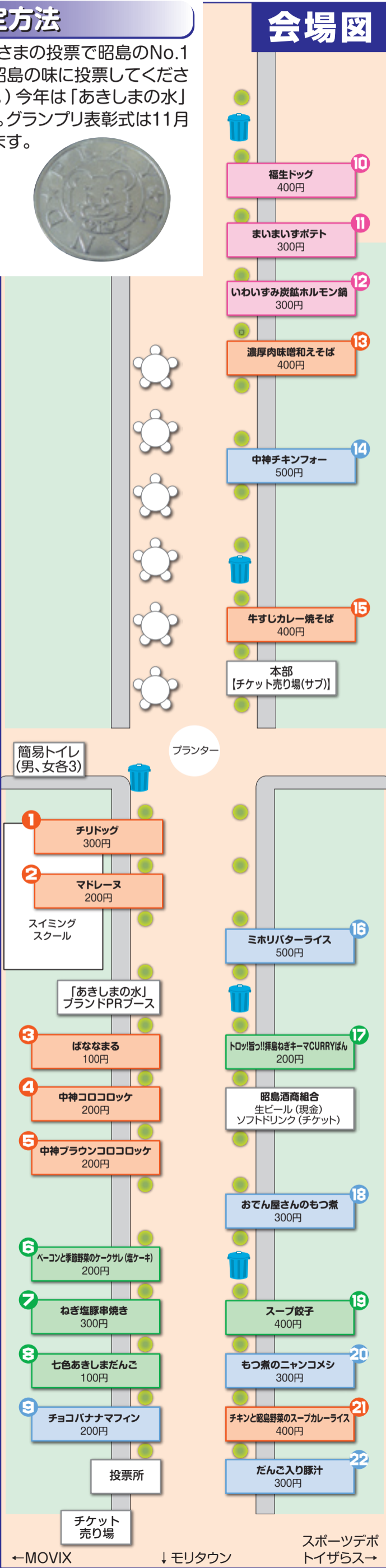
**8 七色あきしまだんご**  
「七色あきしまだんご」2016年フードグランプリ初登場。昭島産の米を挽いて生新粉を使用した、柔らかくてこしのある串だんごです。「醤油焼だんご、黒ごま、ずんだ、金時もち、さくら、小倉、きな粉」の七種類。どれを食べようか迷って下さい。  
手づくり和菓子 茶の子

**9 チョコバナナマフィン**  
外はカリッと香ばしく、中はしっとり&バナナがジューシーなマフィンです。上には、昭島のシンボルくじらがマフィンの海を泳いでます。  
ロコ・マフィン

**10 福生ドッグ** **福生市**  
さくさくした食感のパン、ソーセージに絡む特製のサルサソースとチーズクリームは食欲をそそる組み合わせの福生のご当地グルメです。  
ブレッドガーデン

**11 まいまいずポテト** **羽村市**  
新鮮なジャガイモを丸ごと1個、クルクルと渦巻き状にスライスして串に刺して揚げた一品。羽村の名所「まいまいず井戸」をイメージした形で、ポテトチップとフライドポテトのいいとこ取りです。はむらグルメを是非お楽しみください。  
お好み焼き 成

# 会場図



**12 いわいすみ炭鉱ホルモン鍋** **岩泉町**  
かつて岩手県岩泉町には炭鉱があり、千人を超える鉱夫とその家族が暮らしていました。当時「あずまや」というお店がホルモンと一緒に地元の豆腐を入れたホルモン鍋を提供したところ、スパイスが効いたその味が人気となり、地元のみならず多くの方々が、その味の虜となりました。  
いわいすみ炭鉱ホルモン鍋発掘隊

**13 濃厚肉味噌和えそば**  
大山家が今回のフードグランプリに出品する商品は、濃厚でとろりとし麺に絡みつく、「濃厚肉味噌和えそば」をお出しします!オレンジ色の味噌ダシ、黒く煮込まれたひき肉、色のいいやっこネギが見た目を華やかにしてくれています。  
ラーメン大山家

**14 中神チキンフォー**  
美味しい「あきしまの水」を使ってとろフォーの出汁は、一度食べたらその旨さにビックリ!!さっぱりした塩と魚醤の塩味にたっぷりの薬味が合わさって、さらにcutでレモンを絞ればさわやかな後味をお楽しみいただけます。なんと当日はパクチー盛り放題!!  
mekong

**15 牛すじカレー焼そば**  
「あきしまの水」で煮込んだ、国産牛すじを使用した牛すじカレー焼そばをぜひ召し上がって下さい。  
居酒屋 楽猿

**16 ミホリバターライス**  
「ミホリバターライス」は「あきしまの水」を使って炊き上げたふっくらご飯をバター風味に仕上げました。昭島産の野菜を使い厚切りベーコンを加えました。よく混ぜてお召し上がりください。  
バル ハーフムーン

**17 トロっ!旨っ!拜島ねぎキーマCURIYばん**  
トロっ!旨っ!拜島ねぎキーマCURIYばん♪「食工房ゆいのもり」が奏でるあきしまのハーモニー♪拜島ねぎと「あきしまの水」をベースにしたキーマカレーは、あげたてでとろっとジューシー!あつあつのカレーばんを召し上がれ!  
食工房ゆいのもり byあきしまある

**18 おでん屋さんのもつ煮**  
「あきしまの水」で出汁を取り、じっくり煮込んだおでん屋さんのもつ煮。お子様から御年配の方まで食べられる、やさしい味に仕上げました。  
おでん・串揚げ かつちゃん

**19 スープ餃子**  
美味しい「あきしまの水」を使用するスープ餃子は、今まで経験したことのないような食感を感じる一品です。ぜひ1度経験して頂きたいと思います。  
山水

**20 もつ煮のニャンコメシ**  
豚もつと昭島産の野菜と「あきしまの水」で長時間煮込み出来上がったもつ煮を白ごはんの上にぶっかけた誰もが喜ぶ最高の「ねこまんま」。刻んだ拜島ねぎをトッピングに召し上がれ!!  
居酒屋でん太

**21 チキンと昭島野菜のスープカレーライス**  
チキンとたっぷりの昭島野菜・「あきしまの水」を使用し、インドスパイスの絶妙な割合で旨みを引き出した、食欲そそるオレンジカラーの健康増進スープカレーに仕上げました。  
アジ庵ガンジー

**22 だんご入り豚汁**  
昭島産の米粉・野菜を使い、おいしい「あきしまの水」、自慢の自家製味噌で煮込みました。野菜の旨味、豚肉のいいお出汁、米粉のかわいなお団子。身体温まる逸品です。是非、是非、ご賞味あれ!  
Lounge Casablanca