

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10日・11日に昭島ブランド・フードグランプリ会場入り口のチケット売り場にてイベント開催時間の30分前より販売します。チケットは100円券10枚綴りで1冊1,000円です。



昭島ブランド・フードグランプリ判定方法

会場でフードを購入時にコインを1枚お渡しします。お客様に何種類か食べていただき、会場入り口の投票所で一番美味しいと思ったフードの投票箱にコインを投票していただきます。コインの投票枚数でグランプリを決定します。

グランプリの表彰式は11月11日(日)に午後3時30分から会場入り口にて行います。



1 昭島産の小麦粉を使用した「あきしま酒まんじゅう」の他、町あるきにぴったりの和菓子をご用意しました。昭島産のわさびや栗などを使った和菓子や、昭島の歴史や地名に因んだ和菓子など、きっと選ぶのが楽しくなりますよ。



2 昭島産卵や未精製・無漂白でミネラルたっぷりのお砂糖など、体と心に優しい素材を使っています。食べた方が笑顔になってくれたら幸せだなあと思いながらつくりました。洗双糖、きなこ、シナモン、ココアの4種類からお選びください。



3 昭島のやさしい畑でとれた、さつまいも、かぼちゃ、その他こだわりの素材を使用して丁寧に焼き上げました。しっとりとした仕上がりになっています。



4 イタリアンBARが贈る極上スイーツ。イタリアを代表するデザート『ティラミス』を、昭島産の卵をたっぷり使って昭島の味に仕上げました。



5 食工房ゆいのもりが奏でるあきしまのハーモニー。国産小麦・天然酵母100%のやわらかいフランスパンに、ミルクと昭島産タマゴを“たっぷり”染み込ませて、貴重な昭島産はちみつを“ちょっぴり”かけました。きっと、やさしさが口いっぱい広がります。



6 昭島産の鶏卵をたっぷり練り込んだお菓子でソフトで適度な弾力があり、口溶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。



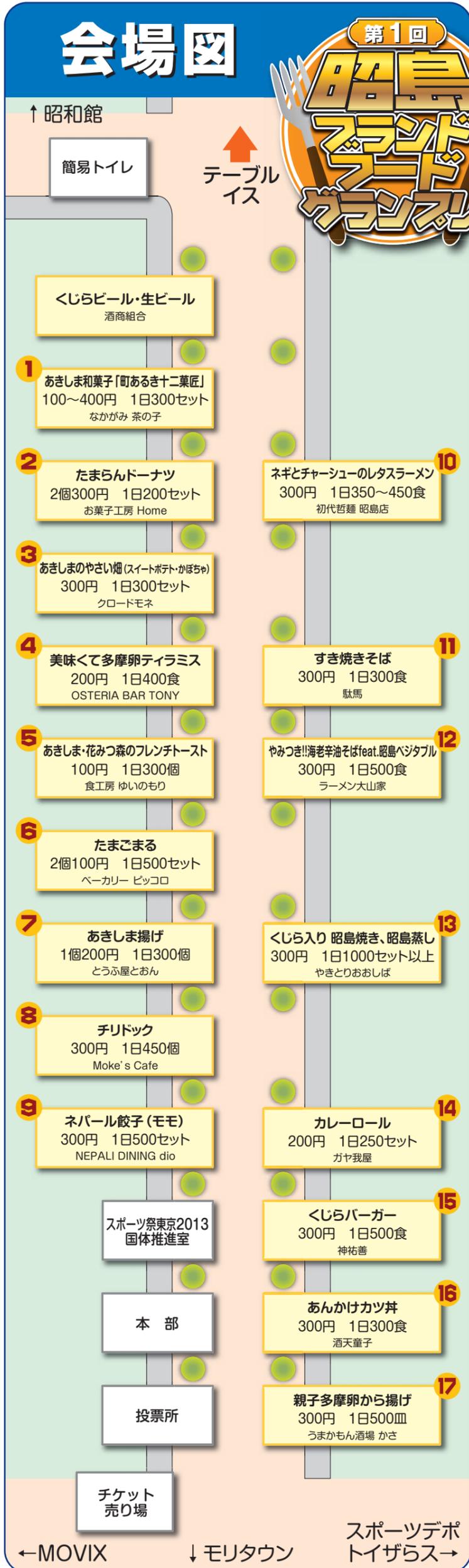
7 普段より宮城県から仕入れた豆乳を使い、おいしい豆腐や、とうふスイーツをつくっています。今回は肉厚の油揚げに、ひき肉や、チーズ、市内で採れた野菜などを挟んで焼いた「あきしま揚げ」で出店します!ぜひご賞味ください!



8 昭島産玉ねぎを使用し、牛100%挽肉の自家製チリソースを作り、ホットドックにのせました。横田基地の常連にも評判です。



9 昭島産野菜使用!スパイスが元気の源、ネパールで人気のカレー風味のヘルシー蒸し餃子! トマトとゴマのアチャール(ソース)でどうぞ。



10 「昭島市」と言えばレタス!!……? はい。地図を見るとレタスそっくり! レタスラーメンは、今までにない斬新なアイデアから生まれた渾身の一杯です!新しい麺の味を是非味わってください!



11 牛肉と昭島産ネギを使用し、すき焼きのたれで味を整え、上には昭島産たまごの目玉焼きをトッピング。他にはないすき焼き風味の「すき焼きそば」をぜひ堪能ください。



12 数種類の唐辛子と海老やにんにくの風味がたまらない、やみつき間違いなしの汁なし麺です!醤油ベースのタレと鶏油を特注の平打ちちぢれ麺とワシワシ絡めれば、よだれがでてきそうなほどのツヤと香りが胃袋を刺激します!是非この機会にご賞味ください。



13 おおしば名物のつくねにくじら肉を入れました。秘伝のたれで絶妙に仕上げましたので、是非ご賞味ください。つくね2本、蒸したてしゅうまい2個のセットで食べ応え満点です!



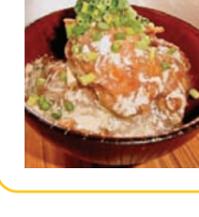
14 多種多様なインド料理の中から、食べやすく、体にもやさしい料理を昭島産食材もとり入れて、パンにくるんで提供します。スパイスたっぷりヘルシーロールに仕上がりました。



15 クジラ肉と鳥肉を混ぜ合わせたパティにレタスとチーズをトッピングして、75グラムのふくらパンズで挟み込みました。味付けのクリームが絶妙!是非ともご賞味ください。



16 昭島のキャベツと酒天童子名物のあんかけカツを井ぶりにのせました。酒天童子でしか食べられない味です。



17 当店で人気のから揚げに、昭島のこだわり卵をあんかけにした優しい味です。生産者の想いと現場の想いが融合した魂心の逸品です。