

## 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10日・11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19日まで各店舗にて、割引券またはトッピング交換券等を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! テーマに沿ったフードを出品する店舗が「グランプリ」対象、その他の店舗は「市民特別賞」対象となります。(岩泉町ブースは投票対象外です。)

グランプリ表彰式は11月11日(日)の午後3時30分から入口アーチ前にて行います。

### テーマ(どちらか)

①「美味くて多摩卵」を使用していること。 ②「アキシマクジラ」を連想させること。  
テーマに基づいて出品している店舗には   のマークがついています。



#### いわいすみ炭鉱ホルモン鍋

岩泉町にかつて存在していた炭鉱が発祥の鍋です。豚ホルモンと鶏肉・キャベツ・ねぎ、そして岩泉産の豆腐が入っています。甘みがなく、ピリ辛しようゆ味です。ホルモン独特の臭いもありませんので、どなたでも美味しい召し上がれます。ご飯にも、ビールにも良く合う鍋です。



#### 七色あきしまだんご

昭島で採れた上質な米を挽いて、七種類の団子をつくっています。昨年10月には「ちょ～と散歩」に臼井市長がレポーターとしてご来店。昭島市を盛り上げるTVで大盛況でした。今年も七色だんごは大人気商品となり、昭島の名物だんごとして定着しています。



#### 昭島とブラジルのコラボ牛串

ブラジルで大人気の牛串。秘伝の味付+炭火で焼いた牛肉は、昭島しか食べられません。お肉の旨味を存分に味わえる自信作です。



#### 玉落ち豚汁～やわらかめ～ 中神北口版

いも煮の季節まっさかり。さといもどうやわらかい豚肉を使ったコクの有る豚汁においしい卵を乗せてみました。アクセントにクジラの型を取った特選コンニャクを付けてみました。残った汁でご飯のトッピングも良いですね。



#### あきしまドレーヌ

材料はもちろん、その配分にも研究を重ねて出来た上質なマドレーヌ。食後の一品に申し分のない13種類の味を揃えてあります。まずは試食から!



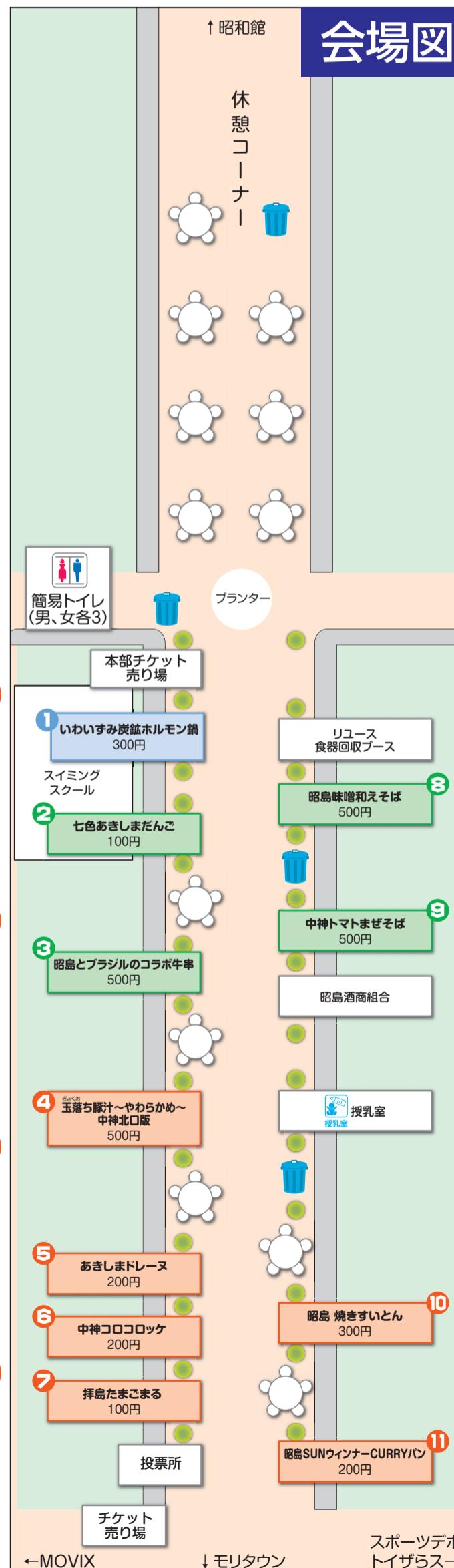
#### 中神コロコロッケ

今年は昨年、問い合わせが多くなったコロコロッケで♪ 「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の中神コロコロッケに♪ぜひご賞味下さい。



#### 拝島たまごまる

昭島地場産「美味くて多摩卵」「昭島地下深層水」をたっぷり練り込んで焼き上げたお菓子です。



### 産業まつり50回記念事業

#### AKISHIMAアソート

産業まつり50回を記念して、市内に店舗を構える和菓子・洋菓子店の逸品を、詰め合わせにしています。チケット売り場にて、特別販売を行います。

価格 1000円(7品)



550個  
限定



#### 昭島味噌和えそば

昨年に引き続き、濃厚な味噌ダレと粗挽き肉をからめて食べる「昭島味噌和えそば」を販売します!! 今年は肉味噌に八丁味噌を使用してさらなる美味しさへ!



#### 中神トマトまぜそば

昭島の地下水で仕上げた和出汁から作ったタレをベースにまぜそばを作りました。お店でも人気のまぜそばをフードグランプリ用にアレンジし、スープの甘みとトマトの酸味がもっちり太麺に絡み合い美味しい食べられる一杯になりました。



#### 昭島 焼きすいとん

焼うどんのうどんをすいとんにして作ってみました。すいとんならではモチモチ食感と鴨脂と長葱の南蛮テイストも加えてみました。美味しい多摩卵は、茹で卵から、さらにごま油で炒め、香ばしい1品に。



#### 昭島SUNウインナー CURRYパン

♪「食工房ゆいのもり」が奏でる至極の一品♪ 昭島の多摩卵をパン生地に使用。あきしまの地下水が素材の旨みを際立たせます。その生地に厳選したウインナーと独自ブレンドしたカレーを包み込みました。

食工房ゆいのもり by あきしまる