

他市町ご当地グルメ事例

名称	地域	由来	プロデュース	メニューの特徴	所管組織	所管組織情報
牡蠣カバ井	浜松・浜名湖	平成22年、地産地消を目的とする新たなご当地メニュー開発を考えるにあたり、冬季の素材として牡蠣を採用。	特別にブランディングなどの専門家は参加していない。立ち上げ時に参加していた店舗の料理人などが考案した。かんざんじ温泉観光協会での試食会が全国放送され、同年の「全国新・ご当地グルメ選手権」に出場し、準優勝を獲得。	ポイルした牡蠣をうなぎのタレで焼き、トッピングとして玉ねぎ、海苔、ミカンの皮などを添えた丼ご飯	館山寺温泉観光協会 ※表向きは「浜名湖丼研究会」	年会費6,000円、加盟金5,000円
つけナポリタン	富士市	2008年9月にテレビ番組「チャンピオンズ」(テレビ東京)の町おこし企画と、富士市吉原商店街による共同開発で誕生。	番組で開発を担当した「つけ麺の達人」こと「めん徳二代目つじ田」の辻田雄大と、吉原商店街の喫茶店店主が考案。	つけ麺とナポリタンを組み合わせ、主に中華麺をトマトソースをベースにして別のソースやスープ等を加えたWスープにつけて食べる 【定義】 ・スープはトマトソースをベースとしたWスープである。 ・提供する際は、麺とスープを分けた「つけ麺」スタイルとしている	タウンマネジメント吉原	
豊橋カレーうどん	豊橋	もともとうどん店が多い豊橋市でうどんをPRするために考案。	当初、ブランディングなどの専門家が参加していたが途中離脱。コンベンション協会がリードして企画。メニューの導入にあたり食材の仕入れに負担が出ないことを考慮。	カレーうどんの下にとろろごはんが入っていること 【定義】 1. 自家製麺を使用する。 2. 器の底から、ごはん・とろろ・カレーうどんの順に入れる。 3. 豊橋産ウズラ卵を使用する 4. 福神漬又は壺漬・紅しょうがを添える。	豊橋観光コンベンション協会 チーム華麗	豊橋市内に店舗を構え、「豊橋麺類組合」に加盟し、かつ、提供店で構成される「チーム華麗」に加盟する店舗のみが販売できる。
四日市とんてき	三重県 四日市市	2005年(平成17年)秋に四日市市職員の研修会で、豚肉のステーキに光を当てようと四日市大学の小林慶太郎准教授が発案		分厚い豚肉をにんにくと一緒に濃い目のタレでソテーし、たっぷりのキャベツと千切りを添えた料理 【定義】 1. 黒っぽい濃い味のソース 2. 厚切りの豚ロース肉を使用 3. ニンニクが添えられている	四日市とんてき協会	市職員の研修会が発端だが、協会に行政の関わりや援助は一切ない。
帯広豚丼	北海道 帯広市	元祖豚丼「ばんちょう」の創業者が昭和8年から提供開始。		厚切りの豚肉を砂糖醤油で味付けしたタレでからめ、ご飯の上に乗せたもの。豚肉の産地や部位に指定はない。		
今治焼豚玉子飯	愛媛県 今治市	約50年前、市内の中華料理店のまかない料理として考案、メニュー化。ロコミでソウルフード化し、市内の店舗に拡散した。	2006年、市民有志で作る焼豚玉子飯世界普及委員会が発足。2010年に尾道でつばんグランプリで優勝。	どんぶりにご飯をよそい、スライスした焼豚(店によって異なる)をのせる。そのうえに半熟の目玉焼きをトッピングし、甘辛いタレをかける。	今治焼豚玉子飯世界普及委員会	今治市内の店舗は無条件で入会可能。愛媛県内も契約可。「今治焼豚玉子飯」という名称を使用したり、販売するためには以下の条件クリアすること。 1. 作り方だけでなく今治の文化・歴史・観光についても学ぶ「今治焼豚玉子飯アカデミー」を受講し、承認を取得する。 2. 今治焼豚玉子飯世界普及委員会に登録する 3. 今治焼豚玉子飯世界普及委員会と仕入れ契約を交わす。 4. ロイヤリティ契約を交わす。
仙台マーボー焼きそば	宮城県 仙台市	仙台市内のある中華料理店で賄い料理として提供され、その後正式メニューとなった。	人気メニューとは到底言えない料理だったが、2013年に秘密のケンミンSHOWで「仙台市民なら誰もが知っているメニュー」として取り上げられた。その後注文客が増加したため、「マーボー焼きそば推進委員会」を設立してご当地グルメとして普及させることとなった。	1. 麻婆を使い、具は豆腐に限定しない。 2. 麺は焼くか、揚げたものとする。 3. 宮城県中華飲食生活衛生同業組合の認定人が認定したものとする。	マーボー焼きそば推進委員会	認定店舗数
富良野オムカレー	北海道 富良野市	町おこしのために開発された。地域でオムカレーが好まれてきたという歴史はない。	地元食材と牛乳の消費を狙った。	1. お米は富良野産を使い、ライスに工夫を凝らす 2. 卵は原則富良野産を使い、オムカレーの中央に旗を立てる 3. 富良野産の「チーズ(バター)もしくは「ワイン」を使用する 4. 野菜や肉、福神漬(ピクルス)なども富良野産・北海道産にこだわる 5. 富良野産の食材にこだわった一品と「ふらの牛乳」をつける	富良野オムカレー推進協議会	認定店舗数 9店舗(2020年度)