

第9回『麺-1グランプリ in 館林』

出店者紹介



③ 浅野屋 茂兵衛

小山市 600円 そば

■新潟名物へぎそば(きのこ汁)

水を使わず「布海苔」をつなぎに熟練の腕で作られる芸術的なそばです。北関東では、当店だけで召し上がれます。

⑦ 光の鳥

下野市 500円 うどん

■やきうどん

出汁と秘伝のタレをブレンドした焼き鳥屋さんの焼きうどんになります。

⑪ 名護Tacoスパ!!

名護市 500円 パスタ

■【冷製】沖縄Tacoスパ!!

冷製パスタ南国スパイシー風味。オリジナル麺に珍しい柑橘の組み合わせ。濃厚な味わいとほろ苦さがマッチ!

⑮ B級グルメ館

足利市 600円 パスタ

■いろいろナポリタン

ナポリタンにチーズほか4種類の人気グルメ全部のせで、色とりよく満足感がある食材。

⑲ 麺のクリタwith GOGO宝来軒

館林市 700円 らーめん

■炭焼中華18 ~ eighteen ~

18年の歴史が詰まった芳醇なスープに粗挽き小麦粉「SELVAGGIO」を配合した麺で一か八かの大勝負

⑲ ラーメン 民ちゃん

館林市 500円 らーめん

■邑楽館林産「百年小麦」を使用した自家製麺と名産コラーゲンのスープの旨みながら醤油ラーメン
邑楽館林産「百年小麦」を使用した自家製麺と麺1verとして名産コラーゲンで炊いたスープぜひご賞味あれ

⑲ 糸魚川うまいもん会

糸魚川市 500円 やきそば

■糸魚川ブラック焼きそば

新潟県産のイカとイカ墨を使ったインパクト抜群の焼きそばです。まさかの黒、まさかのうまさ。

⑳ 第1回中国料理世界大会第3位の店 好好

小山市 700円 やきそば

■鉄人北海道焼きそば

北海道の恵みたっぷりのカニ、ポテト、豚肉が入った豪華焼きそば。

㉓ 小山FBライオンズクラブ

小山市 500円 やきそば

■旨唐あんかけ焼きそば

15種類のスパイスでじっくり煮込んだ鶏唐、ポテトたっぷりのカレーあんかけ焼きそば

④ 桐生麺類商組合

桐生市 500円 うどん

■カレーひもかわ

桐生名物「ひもかわ」とうどんの代表メニュー「カレーうどん」を合わせた、絶品「カレーひもかわ」です。

⑧ 館林うどん

館林市 500円 うどん

■明太子クリーム饅頭

大きなベーコンを乗せた明太子クリームうどん。百年饅頭が濃厚ソースと絶妙に絡み合う逸品

⑫ まるフェ館林

館林市 500円 パスタ

■クリーミーカレー米粉麺

グルテンフリーの玄米米粉麺使用。クリーミーでお子様も美味しく食べれます。

⑫ 夜市の味 大将

宇都宮市 500円 らーめん

■台湾まぜそば

練りゴマ磨りゴマをふんだんに使ったゴマの風味豊かでピリッと辛い台湾本場の混ぜそばです。

⑳ 菊ちゃん屋台ラーメン

足利市 700円 らーめん

■濃厚・豚骨魚介まぜそば

ブームでもある「まぜそば」この一杯で大満足できる味付けとなっています。ぜひご賞味下さい。

㉔ キッチン建

千葉市 600円 らーめん

■博多焼きラーメン

博多の屋台グルメの、トンコツ味のグルメ、味はゴマと高菜を付け加える一品です。

㉔ エヌ・プランニング

焼津市 600円 やきそば

■幻の海鮮塩やきそば

日本一の焼津産なると巻と海洋深層水使用の特製塩だれで焼くミネラル豊富で食べ応えも抜群な焼きそばです。

㉔ ジョイハウス 中国料理 桃林

館林市 600円 やきそば

■上海焼きそば

桃林特製なれで炒める「上海風焼きそば」。桃林自家製豚角煮とともに楽しみ下さい。

㉔ なべ家

南アルプス市 500円 やきそば

■富士宮やきそば

富士山の湧水で製麺した地産地消の富士宮やきそば

① 麺屋 練

玉村町 700円 そば

■琉球の味 ソーキそば

沖縄の郷土料理の一つ「ソーキそば」甘辛なコラーゲンたっぷりソーキ肉。本場の味をぜひどうぞ。

⑤ めん処 阿咩 うどん子

足利市 500円 うどん

■肉肉うどん

紅生姜と玉ねぎがアクセント♪豚軟骨をベースにしたスープにコシがある自家製うどんを使用した人気の一品。

⑨ 深谷うどん やまや製麺所

深谷市 500円 うどん

■上州蕎麦と深谷ねぎの「肉ぶっかけうどん」

全粒粉を配合し香り高く強いコシの打ちたて「黒うどん」に上州蕎麦と深谷ねぎをのせた「肉ぶっかけうどん」

⑬ とりせん

館林市 500円 パスタ

■とりじろウパスタ

とら食堂の流れを汲み、道産小麦、全粒粉入り中太ちぢれ麺、川俣シャモのスープ、昔ながらの醤油味、前回優勝店。

⑬ 白河ラーメン 鶏正

鹿沼市 700円 らーめん

■白河軍鶏ラーメン

とら食堂の流れを汲み、道産小麦、全粒粉入り中太ちぢれ麺、川俣シャモのスープ、昔ながらの醤油味、前回優勝店。

㉔ 麺処 文

佐野市 600円 らーめん

■塩からあげらーめん

塩に漬けた揚げたて特製塩からあげとスープに絡む細麺のらーめんとのコラボは絶品です。

㉔ 麺道 靖

佐野市 500円 らーめん

■背脂武士らーめん

上質な背脂と8種類の節を使用した魚介系!

㉔ とっと屋

太田市 600円 やきそば

■ロングポテト入り黒焼きそば

自家製ソース使用の黒焼きそばの上に、なが〜いポテトがのった人気のやきそばです!!

㉔ お好み焼き神蔵 神戸オムソバ

邑楽町 600円 やきそば

■神戸オムソバ

特製黒焼きそばをフワフワ玉子と洋食屋さんのデミソース&後付けバルミジャーノソースで仕上げ絶品!!食べてね♡

㉔ 春水亭

筑西市 500円 やきそば

■味が自慢のWソース焼きそば

コシのしっかりした麺 スパイシーな辛口ソースとフルーティーな甘口ソースをブレンドしたWソース仕上げの焼きそば

② T.sキッチン(三代目大忠家)

銚子市 500円 そば

■銚子名物 いわし団子汁そば

銚子港から工場直送オリジナルレシピで作られたいわし団子で作る魚介系の出汁が旨い特製いわし団子そばです

⑥ 麦わらぼうしの会

足利市 500円 うどん

■栃木県産イワイノダイチを使った冷やし豆乳担々うどん

モチモチ食感のイワイノダイチを使ったうどんが冷たい濃厚な担々豆乳スープに絡んだ自慢の一品です♪

⑩ 麺のまち「うどんの里館林」振興会

館林市 500円 うどん

■上州牛の炙り釜玉

来場者10万人を超える「第7回全国ご当地うどんサミット」で見事グランプリに輝いた逸品をご提供します。

⑭ 肉の栄蔵

千葉市 700円 パスタ

■絶品!!ビーフサーロインステーキ

パスタバルサミコ酢ソースかけ
当店自慢のバルサミコ酢ソースパゲッティの具に贅沢な柔らかいサーロインステーキをのせました。前回部門賞受賞店。

⑭ らーめん 竹三

館林市 500円 らーめん

■名古屋コーチンと羅臼昆布の極上醤油ラーメン

極上食材が奇跡の融合。「地鶏の王様」名古屋コーチンと「昆布の王様」羅臼昆布が織りなす贅の一杯。

㉔ 食匠 二代目

前橋市 600円 らーめん

■TKM!!小麦香たまごかけ麺

牛すじのせ
極太麺を厳選卵と専用かえしで味わう一杯、牛すじ煮込みとの相性バツグン、よく混ぜて召し上がってください。

㉔ パルム・ドール

板倉町 500円 やきそば

■パルム焼きそば

洋菓子に使う太白ごま油を使った焼きそばです。オリジナルソースで仕上げ、風味と旨味を凝縮した焼きそばです。

㉔ 夏目商店

浜松市 700円 やきそば

■ホルモン焼きそば

こってりのホルモンを使用した濃厚焼きそばをどうぞ!!

㉔ 静岡駿河海鮮屋

焼津市 600円 やきそば

■駿河湾桜えび海鮮焼きそば

静岡駿河産の桜えび100%で作上げた秘伝ソースを使用富士山の天然水で作上げた特注麺で焼き上げます

㉔ ばそき家 鹿沼店

鹿沼市 500円 やきそば

■鹿沼ニラたまめき焼きそば

ニラの素材が活かしている!!鹿沼の特産「ニラ」を使い、あげ玉をのせた逸品!!