

これが庄原のお好み焼き!

新鉄板グルメ

「庄原焼き」誕生!!

庄原発の新しい鉄板グルメが7月3日にデビューしました。その名も「庄原焼き」。庄原らしさを織り込みながら、斬新で創造的なお好み焼きを目指し誕生しました。庄原市の名物料理として、みんなで育てていきましょう!

庄原焼きってどんな食べ物?

広島名物と言えば「お好み焼き」。その広島風お好み焼きの材料のうち、「めん」を庄原産の「お米」に、「お好みソース」をさつぱりした「ポン酢」に替えれば、「庄原焼き」の出来上がりです。素材本来のうま味を味わいながら、さつぱりと食べられるのが特徴で、庄原産のおいしいお米が入って食べ応えもあります。最初は普通のお好み焼きとの違いに戸惑いますが、食べるほどにそのおいしさに気がきます。

開発期間は1年以上

(社)庄原法人会青年部会、しょうばら産学官連携推進機構、観光ワークショップ

庄原オリジナルのお好み焼き「庄原焼き」

ヨップさくらプランニングの3者からなるプロジェクト会議が、話し合いと試作を重ね1年以上をかけて開発販売にこぎつけました。

今後の展開は?

販売開始の直前に「庄原焼きプロジェクト連絡会議」を立ち上げました。会員は、開発にあたった3者のほか、市内の各商工団体や観光協会などで、庄原市も名を連ねています。今後は、この連絡会議が中心となつて、市内の取扱店の拡大と更なるブランド化、それに向けたPRを図っていきます。

市民に愛されるメニューに

目指すは、庄原焼きを食べるために庄原へ来る人が増え、庄原を盛り上げる一役を担うことです。そのためには、市民の皆さんに愛されるメニューにならなければなりません。とにかく、まずは庄原焼きを食べてみてください。お店によってご飯やトッピングが工夫されていますので、いろいろ食べ比べてください。そして、ご家庭でも庄原焼きを作ってみてください。これから庄原焼きが庄原の味として市民に根付き、庄原の名物として育っていくことを期待しています。



7月3日、下本町商店街の七夕まつりでお披露目

庄原焼きを食べられるお店

市内でこの幟を掲げているお店で食べることができます。

(7月9日現在、庄原、西城、東城のお好み焼き店など6店舗が取り扱っています)

問い合わせ先

庄原焼きプロジェクト連絡会議事務局
(庄原市観光協会連合会)

☎0824-75-0173

<http://shobara-yaki.jp>

商工観光課

☎0824-73-1179