

岡崎まぜめんショップリスト

三河ラーメン 日本晴れ

上和田町南屋敷 2-1 ☎ 52・5988
三河地鶏の白湯スープとマルサンアイの豆乳、生クリームを使用。岡崎おうはんのもも肉とプレミアムランニングエッグをトッピングして、クリーミーな中にもコク深い味わいに仕上げました。

らーめん工房 暖だん

若松東 1-8-26 ☎ 55・5877
太麺に特製味噌ダレとしょうゆダレを合わせることで、味噌のうまみの奥に深みのあるコクが広がります。かくし味のニボシオイルとスパイスチャーシューが味を変化させてくれます。

シャスール 福岡店

福岡町岩ヶ崎 21-1 ☎ 55・5595
八丁味噌となたね油赤水の風味を引き出すためにあっさりとした味に仕上げました。まぜめんとオリジナルカレーのコラボセットを注文すると、よりおいしい食べ方を見つけることができますよ。

18CAFE (ジュウハチカフェ)

東大友町堀所 2-1 大東ハイツ 101 ☎ 84・5718
完全オリジナルの独創的な一品。八丁味噌を使ったパスタと、バニラアイス・チョコレート・ブルーベリー・クリームチーズの各ソースがまざりあり、深い味わいのデザートです。

岡崎給食株式会社 (宅配専門)

桑谷町社宮神 101 ☎ 48・7593
うどんをベースに、季節の野菜と調理玉子を具材にし、ヘルシーに仕上げました。なたね油赤水を使った自家製ラー油と八丁味噌のピリ辛タレをしっかりと混ぜてお召し上がりください。

RISTORANTE Grappa (リストラングラッパ)

中島町佐渡 9-1 ☎ 43・0881
イタリアの代表的チーズのマスカルポーネを麺に絡め、カポナータ(野菜のトマト煮込み)と八丁味噌タレをトッピングしました。まさにイタリアンと八丁味噌の融合です!

フレッシュハウス電美

竜美南 1-2 岡崎商工会議所内 ☎ 54・8118
天ぷらきしめんの汁なしがまぜめんと思いきや、なんと、台湾ミンチのトッピングで全く新しい麺料理に仕上がりました。

中国四川料理・海鮮料理 城北飯店

材木町 82 ☎ 21・6545
ゆでた平打ち麺になたね油赤水をまよせ香りを楽しむ! ザージャン、レタスなどで食感を楽しむ! タレは八丁味噌をベースに豆板醤・香醋(こうず)で調味し、四川融合を楽しむ! 自身でこれらを“まぜて”全てを楽しむ!

たまごでごはん 味太田商店 らんパーク

福岡町北裏 25-2 ☎ 51・9703
純国産地鶏「岡崎おうはん」の鶏肉を八丁味噌と絡めた味噌そばほろに「岡崎おうはん」の温泉卵をトッピング。麺には地元のおそうめんを使用。特製「岡崎まぜめん(親子バージョン)」を召し上げられ。

味噌処 久右衛門 八丁味噌の郷

八帖町往還通 69 ☎ 21・1355
豚い食としてラーメンをゆでて、器に盛って、八丁味噌を使った肉味噌をかけて食べたらスタップに大好評だったため、それを「久右衛門流 岡崎まぜめん(ジャージャー麺風)」として発売します。

Cafe&Restaurant TOY BOX

洞町宮ノ腰 19-4 ☎ 26・3251
大人気の粗挽きビーフ 100% のハンバーグをなたね油赤水でジュシーに焼き、八丁味噌使用のデミグラスソースと額田産 EM 卵で作った温泉卵をパスタの上にのせた、ロコモコ風洋食まぜめんです。

アジア食堂 亜 cha:la (アチャラ)

材木町 2-66 ☎ 24・5606
お米からできたベトナム麺フォーを使用。タイバジルと八丁味噌のハーモニーをお楽しみください。題して「岡崎まぜめん ピリ辛ガバオみそ麺」。

Ragslow (ラグスロー)

康生通西 1-9 ☎ 23・7828
当店おなじみの八丁味噌で仕込んだ「アポカド&辛ミンチ丼」の具材をうどん麺にのせ、トマトソース・チーズをトッピング。ちょっとおしゃれな洋風まぜめん!

味波 岩津店

東蔵前 1-6-2 ☎ 45・5611
梅の酸味と味噌の甘味が非常にマッチして、あと味スッキリ一杯。野菜たっぷりヘルシーなうえ、さっぱりした味わいなので女性にも食べやすく、オススメです。

伊賀 大正庵

伊賀町東郷中 82 ☎ 21・3848
八丁味噌にかつおだしとしょうがの風味を効かせた甘味噌タレと合挽き肉の相性が良いまぜめんになっています。

Baku

康生通東 2-37 サンライズ康生 2F ☎ 24・8760
八丁味噌をミートソースと合わせ、ゆで上げパスタを使い、季節の野菜と卵を盛りました。

萬珍軒本店

康生通東 2-53 ☎ 21・1740
こしのある麺に香ばしさと適度な辛さがマッチ。年代を問わずおいしく食べていただけます。八丁味噌となたね油赤水の奥ゆかしい味をご賞味ください。さっぱり味が好みのかたは酢をかけて召し上がりください。

Kibun.de., Sachio (キブン、デ、サチオ)

松本町 2-6 ☎ 22・2267
八丁味噌と肉を炊き合わせた具に、シャキシャキ野菜を合わせ、太麺に絡ませながら、八丁味噌の風味を楽しめます。トッピングの赤玉(唐辛子)をまぜれば、まろやかさと辛みとで刺激的な味を楽しめます。

とり〜り卵のオムライス さん太

羽根町饒池 112-3 ☎ 57・9966
スパめんとフワフワ卵にとろ〜りチーズ、なたね油赤水で炒めた肉や野菜にピリ辛食ベラー。八丁味噌を加えた洋風ソースが陶板皿の上で焼かれ香ばしくなったら全てをまぜて食す。これがオムライス屋のまぜめん!

まるぎん商店

寿町 13-20 ☎ 25・8578
ビビッドな豚豚特製肉味噌でまぜそばを楽しんだ後、めんたいマヨで味の変化を楽しんでいたきたいです。なたね油赤水で焼いた、香ばしい目玉焼きで香りをお楽しみください。

つけめん舎 一輝

法性寺町荒子 54-2 ☎ 55・0112
小麦の詰まった特注麺に、まろやかな味噌ダレと魚系のうまみを効かせたまぜめん。野菜や卵、チャーシューなどの具材をまぜて、お召し上がりください。

手打ちうどん 香の兎 (かのう)

井田町 4-209 ☎ 26・2033
温めた麺に大根おろしと八丁味噌の大豆の風味と滋味を楽しむ、そこに特選だししょうゆを垂らして魚醤のうまみを絡ませ、トドメにレモンを絞って・・・和か洋か?

大正庵益春本店

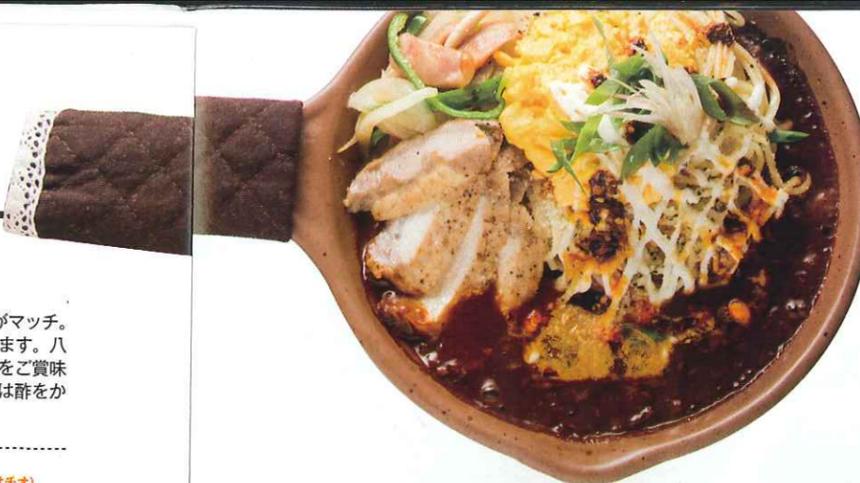
中岡崎町 6-9 ☎ 21・0517
冷たいうどんに八丁味噌と肉、ねぎときゅうり、きざみ生姜、ピリ辛のスパイスでどうぞ! お好みでうどんを温かくも。生たまごもお付けできます。

中国料理 王蘭

河原町 1-15 ☎ 25・1880
八丁味噌を使用した特製甜醤の濃厚さと野菜のみずみずしさがマッチ! 山椒を混ぜて麻味(マーウエイ)を楽しむのもグッド!

居酒屋 伊蔵

福岡町新町 27 ☎ 72・1388
岡崎市と親善都市である沖縄県石垣市の「八重山そば」の麺を使用し、石垣島の食文化と岡崎の八丁味噌の親善コラボ商品です。



岡崎まぜめん 続々登場

11月11日(日)から、市内の飲食店34店舗で一斉販売する、八丁味噌を使った新しいグルメ「岡崎まぜめん」。販売開始の前に、9月19日、市役所で飲食店向けの説明会が開かれました。説明会には「岡崎を元気にしたい」という飲食店が多数参加。その後、そば・パスタ・うどんなどのジャンルを越えて、新名物づくりに賛同した飲食店が次々に名乗りを上げました。実行委員長の杉浦正崇さん(42歳)は、「様々なジャンルのまぜめんを食べ歩いて楽しんでいただきたいです。そして、八丁味噌のまち岡崎で、人と人がまざりあいながら、岡崎まぜめんが新しいご当地グルメに育っていきたくらいです」と期待を込めます。

「まざりあいながら長くつなげていきたい」という願いから、麺を使用し、各店が工夫を凝らした「岡崎まぜめん」ぜひ自分オリジナルの食べ方を見つけていただき、皆さんでご当地グルメを育てていきましょう!

※提供時間や個数に限定がある店もあります。詳しくは各店へ問い合わせください。
※商品は今後変更される場合もあります。
※第2弾以降の募集など、詳しくは岡崎まぜめんホームページ (<http://okazaki-mazemen.jimdo.com/>) でご確認ください。



岡崎まぜめんショップリスト

中国料理 三国志
美合新町 6-15 ☎ 53・9801
ゴロゴロ角煮と辛ミンチがのった、お肉たっぷりのまぜめんです。

明大寺魚酒場 どお〜ん

明大寺本町 2-8 ☎ 65・8719
11月11日発売。店頭にて発表!

フジヤマ 55 東岡崎駅前店

明大寺町川端 6 大関ビル 1F ☎ 26・5455
11月11日発売。店頭にて発表!

バイシャンタン 北村店

康生通西 2-24 ☎ 83・5127
当店オリジナルまぜめん。一度食べたらやみつきに。

うどん馳走屋 つるる

葵町 7-10 ☎ 87・5555
11月11日発売。店頭にて発表!

パスタ・デ・ココ 岡崎上地店

上地 3丁目 51-6 ☎ 55・1014
11月11日発売。店頭にて発表!

ばーばら ラーメン屋 美合店

美合新町 1-1 ☎ 64・3884
八丁味噌に、ニンニク・唐辛子でパンチを付けてうま辛に仕上げました。

まるぎん二号

昭和町下川田 10-2 ☎ 31・8033
これぞ八丁味噌というタレでガッツリ食らう。ガツ盛り系まぜそば。

まんぶく家 東岡崎駅前店

上明大寺町 1-3 坂本ビル 1F ☎ 25・5151
11月11日発売。店頭にて発表!

(麺の日)
11月11日
各店舗から
販売開始!

