出店鍋PR

おらだの自慢の鍋 食べてけろ!!

初は初参加の鍋軍団です。
新は新作の鍋軍団です。

1 愛媛甘とろ豚あったかヘルシー鍋 初 新
ホテル王将協力会青年部

愛媛県の畜産研究センターが５年がかりで開発した「愛媛甘とろ豚」最高級の肉質を誇る中ヨークシャー種を父親に持ち愛媛県産裸麦を配合した専用飼料を食べて育ったその肉は程よくサシが入り、肉色が濃くジューシーでやわらかな赤身甘く口溶けのよい脂身が特徴です。また、一般豚に比べてオレイン酸が豊富に含まれるなどヘルシーなおいしさです。

¥300

2 山形尾花沢牛すじ煮
尾花沢鍋愛好会

うまい山形牛すじ肉をやわらかくして自家用の野菜、大根、にんじん、ごぼうなどが入った醤油味に仕上げた鍋です。

¥500

3 あばしり産直“かに鍋”極ウマ鉄砲汁
網走道楽衆

今年も天童市と観光物産相互交流を結んでいる網走市からとっても美味しい新鮮な激ウマ蟹がやってきました。蟹をふんだんに入れた濃厚スープに蟹のむき身をこん盛りと超極ウマ鍋に。仕上げは同じく交流都市の茨城県土浦市のレンコンの素揚をトッピングと絶妙のバランスの美味しさです。皆さん是非「あばしり産直“かに鍋”極ウマ鉄砲汁」をどうぞご賞味ください。

¥300

4 地鶏ポトフ
おぐに・やまがた地鶏のれん会

地鶏の手羽を黒製にして、又地鶏のつみれも入っています。野菜は小国産のジャガイモ、しいたけ、玉ねぎ、血流改善や抗酸化作用の有る紅花をトッピングしました。健康にも美容にも良いコラーゲンたっぷりの地鶏ポトフを御賞味ください。

¥300

5 極ビーフす～じ～シチュー 新
さがえ西村山農協青年部 河北支部

とろっとろに煮込んだ山形牛の牛スジ肉をたっぷり使ったビーフシチューです。

¥500

6 イナムドゥチ 初 新
琉球ボーボーＭＡＸ

イナムドゥチとは沖縄の方言でイナ（糀）ムドゥチ（もどき）という意味がありイナムルチとも表記される沖縄の郷土料理です。具沢山のみそ汁で短冊切りにした豚の三枚肉、こんにゃく、かまぼこ、しいたけ、油揚げなどを甘白みそ仕立てにしたものです。正月お盆などお祝い事の行事や、学校給食にも出る沖縄県民に広く親しまれてる味噌汁です。

¥未定

7 もち天ぞう煮 第20回鍋の局
米沢商工会議所青年部

米沢Ｂ級グルメの祭典「Ｙ-１グルメグランプリ」で二連覇をはじめ、平成鍋合戦においては第 19 回鍋将軍、第 20 回鍋の局と数々の実績を誇る「もち天ぞう煮」が今年は全国もちサミットグランプリの称号をひっさげ再び平静鍋合戦に参戦です。さくさくの衣をまとったやわらかいもちの天ぷらと染込んだ旨いつゆの相性がたまらない一品！米沢牛すじ煮とのコラボもバッチリです！

¥400

8 玉こん入り肉そば鍋
河北町商工会（かほく冷たい肉そば研究会）

親鳥のコクと旨味をいかしたスープに、こしのある日本そば。山形名物玉コンは親鳥のスープでじっくり煮こみました。一度食べればくせになる味。どうぞご賞味あれ。

¥300

9 王様のごろっと牛テール旨塩鍋 初 新
王様の焼肉

国産牛テールを６時間かけてじっくり煮込み、あっさり塩味で仕上げた王様のための鍋です。コラーゲンたっぷり！牛の旨味を存分に味わえる一品です。春雨も入っているので食べごたえ充分！トッピングで練り梅がおすすめ！王様級の旨さ王様気分で召上がれ！

¥400

10 オリジナル・カレー鍋 初 新
ドットジェイピー

オリジナルのカレー鍋です！特徴は２つ。１つ目、餃子入り！２つ目、大学生が作りました。一人暮らしの大学生が研究した鍋料理をぜひ御賞味ください。若いエキスたっぷりです！

¥300

11 蔵王おろしの寒風と山形ホルモン鍋 初 新
村山地区お祭り商業協議会 郷土料理フェスタクラブ

東北六魂祭でも大好評を得た、山形ホルモン鍋　蔵王おろしの寒風のもと、コトコト煮込んだモツ鍋であたたまってください。

¥400

12 ひろしの餃子 DE 豚骨鍋 初 新
チームＨ　ひろしのひろゆき

味わい深く、まろやか、バランスのとれたうまさ！ひろしの餃子、今や県内外から多くの皆様にご愛顧いただいている、ひろしの餃子をとことんこだわった、とんこつスープ、で「ひろしの餃子 DE とんこつスープ」をつくりました。鍋合戦限定商品で心も身体も温まってください。

¥400

13 揚げたて！おこげ鍋 豆乳とんこつ仕立て
山形県リハビリセンター 優豆生プロジェクト

今年のおこげ鍋はみそ味で勝負！豆のうま味が全て入った大豆飲料「優等生」と特製あわせ味噌の絶妙なハーモニー。サクサクのおこげと柔らかな豚軟骨チャーシューはそのままに辛ねぎが新たに仲間入りし、あなたの感覚全てを満足させます。優しさとコラーゲン、食物繊維がたっぷり入った鍋界でも優等生なおこげ鍋を御賞味ください。

¥300

14 プレミアムスペアリブ入りキムチ鍋 新
日韓友の会

戸沢村から出陣！日韓友の会です。冷えきった体に鍋合戦でしか食べる事ができない、プレミアムキムチ鍋はいかがですか？本場のキムチは辛いだけではなく、旨味と酸味をだし、なんといっても、ジューシーで柔らかなスペアリブはコクのあるスープと相性抜群！地元の野菜をたっぷり使い、本場韓国の味を持ってきました。食べてる最中に汗がとまらなくなるくらい心も身体もポカポカの一杯を食べないわけにはいきませんよ～。

¥500

15 三陸ほたて鍋
石巻十三浜鍋愛好会

宮城県石巻の最北、北上川の河口、十三浜で採れた、甘くておいしいほたてを鍋にしました。ほたてのダシが味噌と合わさって、とてもおいしいです。それに十三浜で採れたわかめととろろ昆布をトッピングすれば、もう最高です！ぜひご賞味ください！

¥300

16 もつ鍋タイラーメン
タイレストラン サバイ

日本のやわらかもつ煮とタイのおいしいラーメンのコラボ！ここでしか食べられない絶品の鍋ラーメンができました！祭りやイベントで行列のできる、あっさりスープの米粉麺にじっくり煮込んだやわらかホルモンが絶妙にマッチし、心も身体もあたためてくれます。タイ料理といっても全く辛くなくクセもないので、鍋将軍をねらっていますのでぜひご賞味ください。

¥400

17 海鮮ワンタン鍋
中山愛好会

中国の伝統鍋、手作りのワンタン、新鮮な魚介類入りの特製スープに仕上げた逸品です。ぜひご賞味下さい。

¥400

18 みそバターちゃんこ 初 新
まんぶく居酒屋 たいかよしんど

元おすもうさんが作る本格ちゃんこ。４つのダシを掛け合わせて作るスープが特徴です。定番のみそ味に、今回はバターを加えました。まろやかな旨みたっぷりのスープと、たくさんの野菜のコラボレーションをお楽しみください。よろしくよしんど！！

¥400

19 この味・この旨さ 山形牛すじ鍋
村山地区お祭り商業協議会

とろけるようなこの味、この旨さ、心身ともにあったまる山形牛すじ鍋をどうぞ！

¥500

20 南蛮エビとカニ出汁のカニシャブ鍋 初 新
ロッククレープＨ２

紅ズワイガニと南蛮エビを煮込んだ出汁に、白菜、大根、しめじ、こんにゃく、などを入れ、さらに煮込んだ鍋にトッピングとして、カニのしゃぶしゃぶを添えたぜっぴん鍋です！ぜひご賞味ください。味に自信あり！

¥700

21 元祖じゃがバター鍋 第20回鍋将軍
ボーイスカウト山形第一団

じゃがいもを丸ごと１個、かつおだしと塩麹、バターでホクホクに炊きあげました。野菜の旨味たっぷりのスープ、アクセントのつくね。トッピングによる味の変化をお楽しみください。今年もおいしくできました。

¥300

22 天童牛とろもつ辛みそ鍋 新
天童調理師庖丁会

地元でもなかなか手に入らないのが天童牛です。ほとんどが関東関西に出荷する為なかなか口にする事がありません。その天童牛各部位さらに牛モツも加えオリジナルの辛みそでとろとろになるまで煮込鍋料理です。加えて天童は蕎の作付も多く冬になれば甘みも増し細く切って水にさらせば正に銀色に輝くことから銀ねぎとうたい牛の薬味にはぴったりとなってます。熟々の香りと味わいは天童まるごと鍋です。

¥400

23 板前直伝 豪快タラバかにみそ鍋 新
天童調理師庖丁会

タラバ蟹を豪快にさばいて切り分けてカニの出汁、カニミソで調理人ならではの味を完成させました。タラバカニをほぐしながらそのスープとともに揚げたてのカニコロッケも加えカニミソとクリーミーな味が子供でも大人でも楽しめるはずになってます。濃厚なスープをひとくち口にすればまさしく冬ならではの北の味の完成となります。

¥400

24 天童赤根！豚コロ鍋
天童市農協青年部

天童産の赤根ほうれん草とサイコロ状にカットした豚肉を贅沢に使用した「天童赤根！豚コロ鍋」村山地区に古くから伝わる伝統野菜の赤根ほうれん草はアクが少なく強い甘味をもつ究極の食材！具材の味を引き出すスープはあっさり塩味サイコロ状豚肉はやわらかジューシーホクホク！天童赤根とサイコロ豚肉が絶妙にマッチした極上鍋をご賞味あれ！ JA 天童青年部は、農＝食＝命がテーマ。農業と食を結ぶ大切な鍋を作り上げました。

¥400

25 牛スジ三昧あげだし豆腐鍋
最上の元氣研究所

じっくりと煮込んだ、やわらかい牛スジとあつあつの揚げ出し豆腐が最高の味にしあがりました。
「牛スジ三昧、揚げ出し豆腐鍋」いいね！！

¥500

26 トロ軟骨味噌ラーメン鍋 初 新
らー麺たまや零式

二日間かけてトロトロに煮込んだ豚バラ軟骨と、たっぷり冬の地元山形根野菜、10 時間かけて炊き上げた濃厚豚骨ベースの甘麹味噌スープで煮込み、伸びにくい低加水打ち立て時か製麺を合わせたラーメン鍋です。ラーメン店ならではのオリジナル鍋！アツアツに刻みネギをドカッとのせてフーフーご賞味ください！！

¥500

27 ガサ海老こくうま鍋
酒田商工会議所青年部

今年も幻のガサ海老をふんだんに使った「冬限定、酒田沖幻のガサ海老こく旨鍋」を用意して天童に参りました。ガサ海老を丁寧に下処理して長時間煮込み、数種類の野菜とブレンド！トロトロでガサ海老の香り高い贅沢な極旨スープとなっております。売り切れる大人気鍋ですのでお早めにご賞味下さい。

¥未定

28 大石田にぎりばっと
大石田にぎりばっと部 from OGP

大石田町で昔食べられていた「そば」を使った郷土料理です。今ではもう食べられなくなってしまった郷土料理を、地域おこしサークル OGP 大石田元気プロジェクトが地元のおばあちゃんに教わりながら現在に復活しました。大石田の味をお楽しみ下さい。

¥300

29 山梨信玄ほうとう鍋 初 新
富士山食堂

富士山のお膝元、山梨県の Ｂ級グルメ「信玄ほうとう」ご賞味あれ！戦国武将　武田信玄の天下の宝刀より由来を受けた「信玄ほうとう」数々の野菜を太くて弾力のある麺を一昼夜かけて煮込みました。

¥500

30 牛すじ煮込み
山形鍋愛好会

山形和牛使用、肉が柔らかくて、地場産の野菜の旨味もたっぷりしみこんだ牛すじ煮込みです。ぜひ食べてみてください。

¥500

31 新庄とりもつ鍋ラーメン
新庄商工会議所青年部

新庄まつりの町、山形最北の地、新庄では寒い雪国のあつあつとりもつラーメンがぴったりです。冷めにくい汁は最後のひと口まで召し上がった方々に温かさを届けます。あっさり醤油ベースに煮込んだ「とりもつ」のうまみが絶妙な逸品。ラーメンとの相性はチャーシューメンマを超える新たな発見となります。わらわら（急いで）食べねどなくなるよ。

¥400

32 鴨ともち豚 THE 肉そば鍋 初 新
とりい

じっくり煮込んだ鴨のモモ肉ともち豚バラ肉の濃厚 W スープ。トッピングには雪室熟成タレで煮込んだ厚切りチャーシューとほどよくスモークした鴨肉がのった至福の一杯！

¥500

33 納豆汁
大曲商工会議所青年部

第 14 回鍋合戦に初参戦で「鍋将軍」の称号獲得。昨年は「あきた美人鍋・鶏白湯」で出店しましたが、今年は原点に戻り再び「納豆汁」を復活させていただきます。納豆汁は温玉とおこげ入り、山と里の恵みも豊富で美味しく栄養バランスに富んだ１杯です。是非この機会にご賞味ください！

¥未定

34 相馬漁師鍋「希望」 第20回3位
相馬市観光協会「いいべした創造隊」

今年の相馬漁師鍋「希望」は、紅ズワイのカニ爪、鱈のすり身にカニみそカニ身を練り込んだつみれ、真鱈の衣揚げ、エビのすり身を包んだワンタンを入れました。甘辛とろ～りスープとのハーモニーを是非ご賞味ください。
まだまだ復興なかばですが、相馬魂で頑張ります。スタッフ一同とびっきりの笑顔でお待ちしております。

¥400

35 山形牛すじ煮込み
泉田鍋愛好会

山形和牛のすじ肉をじっくり煮込んで、地場産の野菜の旨味もたっぷりしみこませました。

¥500

36 中国瓦房店「鶏白湯塩麹餃子鍋」
天童市国際交流協会（瓦房店委員会）

天童市の友好都市『中国瓦房店市』との交友を印とし、代表的な中国家庭料理の「餃子」をメインとした鍋です。
濃厚な鶏白湯と塩麹を融合した絶妙な味わいのスープに、白菜、春雨、人参、きくらげまぶんだんに使い、中国本場の手作り餃子に、白髪ネギをトッピングした、贅沢な鍋に仕上げました。身も心も温まるほっとする味をお楽しみ下さい。

¥300

37 ニュージーランド☆ポテトベーコンチャウダー鍋
天童市国際交流協会（マールボロウ委員会）

姉妹都市ニュージーランドから ALT の講師として来日しているパネッサ・トゥ先生が心を込めてつくります。心と体がホットする鍋です。今日は、日本の食材でニュージーランドの味を再現します。食べたら気分はもうニュージーランド。

¥300

38 富山のカニかに鍋 初 新
鈴家

富山県の富山湾で朝一番に採れた、とても甘くておいしいズワイガニを鍋の中に入れてあります。当店の特徴は、他のお店の鍋のカニ鍋は大半カラ付きのカニを器に入れてありますが、カラをむいて食べると汁がさめたりしますが、当社のカニ鍋は、食べやすく汁もさめない用、カラを取り身むきのズワイガニを使用してます。富山のおいしいズワイガニのカニかに鍋をぜひ食べてみて下さい。

¥400

39 みねすとブラック 初 新
トラットリア イル・チェーロ

天童市の姉妹都市マロスティカにちなんでヴェネチア名物のイカスミを使用し、日本人が馴染みのあるミネストローネとコラボしました。イカスミを入れた真っ黒スープの「みねすとブラック」です。ご賞味ください。

¥300

40 海のチャウダー 新
山形商工会議所青年部

チーズ入りで濃厚クリーミー！海鮮たっぷりのクラムチャウダーに、オリーブオイルとガーリックで焼いた海老と帆立をゴロッとのせました。やさしい味のスープとパンチの効いた味の海老と帆立が絶妙のハーモニー！たっぷりコーンでお子様も食べやすく大人も大満足の逸品です。心も身体もポッカポカ♪ぜひご賞味ください！

¥400

41 ロールキャベツ鍋 初 新
ゆかいな野菜村

７種類のトマトで煮込んだ「自家製ロールキャベツ」フルーツトマトの甘み、中玉トマトのコク、クッキングトマトの旨みをブレンドした極上のトマトスープ。つけ合わせにはほのかに香るバジルのショートパスタ。各種イベントで「レシピ教えて！」と言われています。

¥400

42 寅ちゃんの葱煮 初 新
ねぎびとカンパニー株式会社

噂の葱煮が鍋合戦に初参戦！日本最短記録で日本一の作付面積を成功させた男の子が作った葱煮。あの地球の歩き方でも紹介されました！糖度 19.5 度を記録した奇跡の葱。こんな太い葱見たことない！こんな甘い葱食べたことない！当日は特別に１本 350 円もする日本最高級の葱を使用しています。ぜひ一生の思い出にして下さい。

¥300

会場案内 MAP

N

WC

警備　ステージ　PA　本陣

投票所　エコ

うどん・中華麺販売処
鍋の余った汁に麺をつけて食べたい方に麺類を販売！

飲食　飲食　飲食

エコ　投票所

飲食　飲食
飲食　飲食
飲食　飲食
飲食　飲食

エコ　投票所

鍋販売ブース

22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42

鍋販売ブース

21 20 19 18 17 16 15 14 13 12 11 10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

WC

25 24 23 22 21 20 19 18 17 16 15 14 13 12 11 10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 案内

トイレ

おかげ参道～地物のうまいもん市～物販ブース

駐車場