

出店鍋PR

おうだの自慢の鍋
食べでけろっ!!

初は初参加の鍋軍団です。
新は新作の鍋軍団です。

1 鴨ねぎ鍋

地野菜と鴨肉の濃厚な脂の甘みがたまらない一杯ができました。

天童商工会議所青年部

¥400

2 キクイモ健康なべ(健康寿命を延ばす鍋)

初 新 天童舞鶴ライオンズクラブ
健康寿命を延ばす食材「イエリ」を最も多く含むキクイモを使った鍋。豚肉とキクイモそして、旬の野菜を使った血糖値が下がる鍋。

当クラブでは、糖尿病予防の取組を重点事業とし、御来場下されたお客様が、健康寿命を延ばされる一助となれば、幸いに思います。

¥500

3 三陸ほたて貝鍋

三陸石巻鍋愛好会

三陸産の若布、昆布、ホタテ、ムラサキ貝の旨味がたっぷりの漁師賄い鍋。海の香り薫る一杯です。

¥400

4 山形牛のデミシチュー鍋 ガーリックトース添

新 山形フレンチシェ・ボン

2種類の山形牛の部位をトロットロに煮込み、フランス料理の技術を使って仕上げたデミグラスソースと合わせ鍋に仕上げました。ローストした地元野菜と伝承赤いんにくで作ったガーリックトーストを添えました。

¥500

5 真鯈の白子鍋

中山愛好会

冬に旨味の増す鯈の白子をメインに使用し、醤油ベースの優しい味付け。彩り野菜が名わき役!

¥500

6 山形牛すじ煮 (尾花沢)

尾花沢鍋愛好会

やわらかく煮込んだ山形牛すじと尾花沢産の大根、にんじんなど、新鮮野菜のしょうゆ味です。

¥500

7 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の激ウマ蟹を使った濃厚スープの"超極ウマ鍋"に仕上がりました。同じく交流都市の土浦市産レンコンをトッピングした美味しさは絶妙です。どうぞご賞味ください。

¥400

8 もち天ぞう煮

そばや伝右工門

もち天ぞう煮は米沢で行われるY-1 グルメグランプリで3度の優勝、2015年全国もちサミットin一関でグランプリこの平成鍋合戦では19代鍋将軍受賞!サクッ、フワッ、じゅわ~っと広がるおいしさ、ぜひご賞味ください。

¥400

9 三陸産力キのクリームパスタ鍋

初 新 インベントーズ

昨年、鍋グランプリで大好評いただいた「力キのクリームパスタ鍋」海のミルク松島のカキを使用して

¥600

10 博多明太もつ鍋

新 新潟イベントフード協同組合

明太子と牛もつとの贅沢な組み合わせ! 絶妙な出汁と明太子がもつの旨みを引き立てます。

¥500

11 白はまぐり鍋

新 新潟イベントフード協同組合

貝の出汁がたっぷり出た煮汁に、笛川流れの塩で味を整え、あっさりとした味に仕上がってます。

¥500

12 仙台せり鍋ポトフ

仙台鍋愛好会

仙台の伝統的なせりを使用した、せり鍋。こちらを欧洲の大衆的な鍋ポトフに仕上げてご用意致します。

¥600

13 極ビーフす~じ~シチュー

さがえ西村山農協青年部 河北支部

とろっことに煮込んだ、山形牛すじ肉をたっぷり使ったビーフシチューです。

¥500

14 元祖じゃがバター鍋

ボーイスカウト天童第一団

初代大御所のじゃがバター鍋です。今年は4年ぶりに1000食へチャレンジします!

¥300

15 焼き帆立なべ

新 とりい

具沢山のクリーミーな鍋に焼き帆立をのせた贅沢な冬のホカホカ絶品鍋。

¥500

16 ゴロっと具材と秋鮭の和風ポタージュ

新 山形商工会議所青年部

ゴロっとした具材をかつおだしとベーコンの旨味がミルクと合わさったクリーミーな味わいの和風ポタージュ鍋です。

¥400

17 にんにく牛なべ

初 新 秋場ファーマーズ

自家農園で取れたニンニクとごぼうと山形牛をじっくりと煮込んだ絶品鍋です。

¥500

18 スペシャルシーフード トムヤムクン

新 タイレストランサバイ

世界三大スープを誇るトムヤムクンが、本日この会場でしか食べられないスペシャルシーフードverとして登場。辛さやスッパは抑えめにこなさと

¥500

19 牛スジ鍋

山形牛のスジをやわらかく煮込んだ、心身共にあたたかくなる鍋です。

村山地区お祭り商業協議会フェスタクラブ

¥500

20 ふぐ鍋

海の幸ふぐを、塩味で鍋にしました。この時期とってもあったまる、おいしい鍋です。

村山地区お祭り商業協議会フェスタクラブ

¥500

21 ひろしの餃子DEとんこつ鍋

ひろしこうじ(ひろしの餃子×とんこつ鍋)

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愛顧いただいているひろしの餃子と行列ができる

ラーメン店「とんこつ鍋」で、鍋合戦限定商品をつくりました。平成最後の鍋合戦は、特別な鍋で心も身体も温まってください。

¥400

22 熟成 沖縄ソーキ鍋

沖縄より直送!熟成ソーキ肉を、ことことじっくり煮込んだ、トロトロのお肉をご堪能下さい。琉球食堂さん

とコラボした、本場沖縄の味を、この機会に是非ご賞味下さい。スタッフ一同心よりお待ち申し上げます。

¥500

23 チーズ香る 焼きしゃぶカレー鍋

新セブンカラーブリッジ

頗った落ちています!ご注意ください!秘伝のスープ企業秘密とか言いません!自信があるからこそ隠しません!いつでも聞いて下さい。

¥600

24 鴨ねぎ鍋

伊達な店 七色箸

昨年好評につき今年も参加。鴨の焼き方も変え前年よりもグレードアップ!鴨は炭火でふくら焼き上げ、仙台産のねぎと鴨の上質な甘み、出汁にも鴨とねぎ。具材も鴨とねぎがメイン!さっぱりしながらもコクもある最高な鍋です!

¥500

25 天童赤根!豚コロ鍋

天童市農協青年部 第23回 鍋の局

伝統野菜「山形赤根ほうれんそう」はアゲが少なく強い甘みのある逸品。スープは豚骨と鶏がらを合わせたコクのある味わい。

¥300

26 牛すじ煮込み

泉田鍋愛好会

山形和牛のすじ肉と地元野菜をじっくりと柔らかく煮込み、お肉の旨みを染み込めた逸品です。

¥500

27 肉いちゃんこ

まんぶく居酒屋たいかよしんど

豚、牛、鶏のお肉をたっぷり使用した、贅沢なちゃんこ鍋です。グランドチャンピオン受賞の「米の娘ぶた」のウデ肉や豚タン、鶏もも肉、特製鶏団子、国産牛が同時に楽しめます。食べ応えがあり贅沢な具材を使用。いろいろな部位のお肉から出る旨味溢れるスープもお楽しみください。

¥400

28 天童牛 銀ねぎ 塩しゃぶ鍋

天童調理師庖祥会

平成22年に第17代鍋将軍に輝いた鍋です。天童産の牛肉と葱を用いた塩しゃぶは文字通り地元の農家から丸ごと仕入れた物を使用。希少価値な為

中々口にすることは出来ない、まさしく幻の鍋となりました。平成最後の鍋合戦の為に、もう一度復活させ本物の味と技術で最後の鍋合戦を飾ります。

¥400

29 板前直伝 平成最後のあんこう鍋

新 天童調理師庖祥会

第2回鍋合戦の当時ルールで100食を7分で完売!鍋将軍に輝いた鍋を復活。あれから26年、味を大変化し新しい鍋をリメイク!よりいっそ味を引き出す為に

龍田揚げにして板前特製の唐味噌でより食感を楽しんでもらえた味としました。あんこうの七道具と呼ばれる皮や身ひれ肝、骨すべてがゼラチンで覆われマイドになりました。

¥400

30 山形牛スジ赤ワイン煮込み~名古屋風~

初 新 鍋愛好会

鍋愛好会は山形大学の学生で構成されています。山形県産黒和牛の牛すじ肉を使用した「山形牛すじ赤ワイン煮込み~名古屋風~」を提供!じっくり煮込んだ

トロトロ牛すじと赤味噌の旨みに赤ワインの程よい酸味を効かせ、美味しい一杯に!研究を重ねて作った鍋!限定100名様ご温泉卵のサービス!是非ご賞味あれ!

¥500

31 日本海特濃炙りカニみそ鍋

マルナカ食品

日本海は寺泊から。地元産紅ズワイガニを使用。濃厚なカニみそを炙り香ばしくうまいが凝縮した一杯です。

¥500

32 沖縄煮つけ鍋

沖縄コンシェルジュサービス

沖縄ではおなじみの食材である豚肉(豚足)をメインとした鍋で、煮つけベースに味付け、具材は豚肉、かまぼこ

ダイコンなどを入れた煮つけ鍋に仕上げております。中々食べることのできない一品をぜひ御賞味あれ!

¥500

33 ニュージーランド☆ポテトベーコンチャウダー鍋

姉妹都市マールボロウ委員会

ALTの先生がこれまでのニュージーランド鍋を引き継ぎ、アレンジを加えてパワーアップ!日本の食材でニュージーランドの味を再現アメリカ

風にアレンジ。天童市と姉妹都市であるニュージーランドマールボロウの素朴さが融合した鍋をお楽しみください。ポッカポカになります!

¥300

34 中国瓦房店 鶏白湯塩麹餃子鍋

友好都市瓦房店委員会

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、きくらげを使い、中国本場の