

1

天童鴨鍋

天童商工会議所青年部

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。

醤油ベースでシンプルなのに美味しさが詰まった鴨鍋を是非ご賞味ください。

¥500

2

麻辣はるさめ鍋

秋子の餃子

本場、中国の麻辣味で、はるさめと絡めちゃうどいい麻と、ちょうどいい辣みで、誰でも食べられる辣さで仕上げた麻辣はるさめ鍋です。ぜひ食べて見て一票ください。

¥500

3

もつ煮込み

1年2組 桜坂

モンテディオスタジアムグルメグランプリ3連覇！山形産豚モツを使用した特製もつ煮込み。味噌にこだわりをもち、ブレンドした味噌を使用。絶対に自信のある1品です！

¥400

4

ホタテ・ムラサキ貝の漁師鍋

三陸石巻鍋愛好会

漁師の冬のまかない鍋。三陸のホタテと、ムラサキ貝とコンブのダシのきいた味噌仕立て！うまいよー！

¥400

5

米沢牛牛すじビーフシチュー

米沢 鯉よし

米沢牛の牛すじをスパイスとともに、6時間煮込んでトロトロに仕込み、数種類のかくし味とデミソースで仕上げた美味しいビーフシチューです。美味しい辛口の赤ワインを惜しげも無く入れました。豊かな酸味と風味ご堪能下さい。

¥400

6

熱盛り！肉肉芋煮鍋

山形商工会議所青年部

山形商工会議所青年部が獲得した芋煮。令和初の鍋合戦はいつもの芋煮は出しません！芋煮に憎々しいほどの、鉄板で焼いた肉を乗せ、白髪ねぎと糸唐辛子を最後にのせる。お好みで一味とカレー粉を…美味しそうですね！今年の食べ取めは我々の芋煮で会場の寒さを吹き飛ばしませんか？

¥500

7

オニオンまるごと牛鍋

秋場ファーマーズ

山形牛をじっくり煮こみ山形でとれた、たまねぎ、にんにくを入れ秘伝のタレで味付けをしました。どうぞ一度ご賞味あれ！

¥500

8

博多明太もつ鍋

新潟イベントフード協同組合

明太子と牛もつ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。プリプリのもつの食感とスープに溶け出したもつの甘みは野菜とマッチして絶品の味です。

¥500

9

白はまぐり鍋

新潟イベントフード協同組合

貝の旨味と笹川流の塩で味を整え、あっさりとした深みのある一杯に仕上がっています。

¥500

10

牛タンスープはっと汁

初 鈴木産業

牛タンでダシを取り、宮城県登米地方名物の「はっと」（小麦粉をよく練り熟成させて薄く延ばした生地）を入れた塩味ベースのスープの鍋です。

¥400

11

スペシャルシーフードトムヤムクン

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！皆様に美味しく食べて頂く為、辛味・酸味をおさえ甘さと旨味が凝縮。エビ・カニ・イカ他、魚介類のエキスがたっぷり入った原価を無視した一杯。ぜひタイを代表する宮廷料理をお召し上がりください。

¥500

12

牛鍋

とりい

肉のうまみがギュッとつまんだ逸品！トロトロになるまで煮込まれた牛肉とシマチョウの食感が心地よく、牛肉の深いうまみが、お口いっぱいに広がります。

¥500

13

パリから来たすこだま海鮮鍋

山形フレンチ シェ・ボン

フランス料理の技術を使い、たっぷりの魚介類と山形県産の野菜を使用した鍋です。かくし味に伊勢海老のエキスを加え、貝の煮汁をベースに濃厚に仕上げたクリームシチュー感覚の鍋です。

¥400

14

もち天ぞう煮

そばや伝右工門

もち天ぞう煮は、地元米沢で行われるY-1グルメグランプリで4度の優勝！そして鍋合戦では19代鍋将軍をいただいております。サクッ フワッ じゅわ〜 と広がる美味しさ、もち天ぞう煮。ぜひご賞味下さい。

¥500

15

真鱈の白子鍋

中山愛好会

冬が旬、鱈の白子を主役とした絶品の鍋！上品なしょうゆ味です。

¥500

16

元祖 河北町 紅花汁

食彩遊膳 まる梅

山形県の花、河北町の花が紅花になっており、山形県や河北町が元気になる様、紅花を県内外にアピールし、食べる農家の少ない紅花や紅花若菜を自家栽培し地場の野菜や山菜きのこなど16食材を使用し味噌酒粕仕立し、見た目も紅花の花が咲いているさまを表わし人生初の良感を味わっていただき全国初の紅花汁を山形県を代表する郷土料理にしていきたいです。

¥400

17

あばしり産直 " かに鍋 " 極ウマ鉄砲汁

第24回鍋の局 網走道楽衆

昨年の平成最後の鍋合戦では「鍋の局」の称号をいただき皆様ありがとうございました。今年も天童市と観光物産相互交流を結んでいる「北海道網走産直」オホーツク海でとれた本場の煮ウマかに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産レンコンをトッピングした美味しさは絶妙です。

¥400

18

東北ギョツと鍋

初 鉄板 紅亀

東北各地の鍋や食材を1つの鍋にオールインしました！青森のせんべい汁、秋田のきりたんぼ、岩手のいわいどり、宮城のせり鍋、福島の赤松大根、山形からは冷たい肉そばに使用する親鴨チャーシューとつや姫（きりたんぼに使用）を使用しています。東北の美味しさがギョツとつまんだ鍋をぜひご賞味下さい。

¥400

19

ひろしの餃子 DE とんこつ鍋

ひろしの餃子ととんこつこう路

ひろしの餃子でとんこつ鍋！山形県は東郷市。行列ができるお店、木材ストアのひろしの餃子と、とんこつラーメンこうじの夢のコラボレーション鍋。シューシーバリの餃子は口の中で溶け溢れます。スープは卵の黄身をベースに長時間強火で煮込み、コラーゲンたっぷりの美味いとんこつです。餃子ととんこつ、美容と健康にもおすすめな元気が出る最高の一杯を、ぜひご賞味あれ！

¥400

20

えび三昧鍋

初 OTT

海辺で食べたあの「えび汁」の味が忘れられなくて…ここ天童でも皆さんに食べていただきたい！無類のえび好きの主婦3人が、えびをたっぷり使った出汁を取り、迫力のある「えび三昧鍋」に仕上げました。私達の自信作、是非ご賞味下さい！

¥500

21

ソーキ鍋

琉球食堂 プロジェクト963

沖縄より直送されるソーキにスープ、シーサーをモチーフにした、沖縄かまぼこを使用！たっぷりのネギは九条ネギを使用し、贅沢な一品になります。コーレグスを一滴二滴かければ味変！これまた「まーさんどー」

¥500

22

中国瓦房店鶏白湯塩麹餃子鍋

天童市国際交流協会 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スープ。具材は白菜、人参、きくらげをふんだんに使い、鍋の具材に合う餃子に白髪ねぎをトッピングした贅沢な鍋です。最後にかける特製ラー油がより一層のおいしさ味わいを引き出します。天童市と友好都市である中国瓦房店市に思いをはせることのできる特別な鍋をご賞味下さい。

¥300

23

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 姉妹都市マールボロ委員会

ニュージーランド出身のALTの先生が料理長となり、日本の食材でニュージーランドの味をインスパイアします。日本人の口に合わせた旨味と天童市の姉妹都市であるニュージーランドマールボロ市の素朴な味がヒュージョンした鍋をお楽しみ下さい。当日はALTの先生が皆様をお出迎えします。

¥300

24

日本海カニ絞り特濃炙りカニみそ鍋極み

第24回鍋将軍 マルナカ食品

第24代鍋将軍に輝いた昨年、皆様ありがとうございました。今年は令和初の鍋合戦ということで特別な一品ができました。今年の炙りカニみそ鍋は魚沼産コシヒカリを使用します。カニ身、カニみそ、魚沼産コシヒカリをブレンドし炙ります。なんとも贅沢なおかげ国になりました。カニみその旨味、米の旨味まで味わえます。大会2連覇目指し精一杯頑張ります。

¥500

25

山形牛スジ煮込

村山地区お祭り商業協議会 YAMAGATA 祭りばやし会

おいしい山形牛を使った「牛すじ煮込」です。じっくりと煮込んだ山形牛で秋を楽しんで下さい！

¥500

26

仙台宮城 かきセリ鍋

カキヤ no kakiya

三陸の名産かきと仙台白巻のセリがひとつの鍋で味わえる！まるごと宮城が味わえる一杯です。10月に始まった新物のかきは旨味がギュッとため込んだ美味しさ！それと白果人参長葱と一緒にダシで煮れば旨味が溶け込んで和風のフンドシゴウーに！そこに香り豊かな仙台セリを加えれば風味も格別にアップ！冬に旬を迎える食材王宮城の味わいを是非ご賞味下さい。

¥500

27

新庄とりもつ鍋ラーメン

新庄商工会議所青年部

あっさりとした醤油ベースに煮込んだ「とりもつ」の旨味が絶妙な逸品。ラーメンとの相性も、チャーシューやメンマを超える新たな発見となります。冷めにくいスープは、最後の一口まで召し上がる皆さんに温かさを届けます。

¥400

28

テールスープ仕立てのセリ鍋

牛たん友

牛タン屋ならではのテールスープをふんだんに使用したオリジナルのセリ鍋スープとセリのハーモニーをぜひご賞味ください。

¥300

29

ち〜ずたっぷりマグマ鍋

晩日野

チーズと激辛一味のコラボ鍋です。辛味の調節が出来ますので、お子様も食べていただける様にしました。

¥500

30

米沢牛シャブ×2肉鍋

初 天婦羅割烹 天新

米沢市のブランド米沢牛を目の前でシャブシャブいたします。お出汁は米沢牛の中落ちカルビをベースにお野菜のうま味が入っております。熱々をご堪能下さい。お待ちしております。

¥500

31

絶品 天然鯛潮鍋

天童調理師 庖祥会

令和元年にちなんだ、めでたい鯛鍋です。日本料理では魚の王様と言われる天然鯛を丸ごと使い和食料理人の技術で絶品の潮仕立てに仕上げました。新しい元号に向け今までの鍋合戦で誰も提供できなかった上品で鯛の旨味を凝縮させた一品です。

¥400

32

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します。希少価値となっている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。平成が令和にかかり最初の鍋合戦の為にもう一度復活させ本物の味と技術で鍋合戦を飾りたいと思います。

¥400

33

まるごとオニオンコトコト煮

富士山食堂

地元で採れた野菜をたっぷり使って仕上げたポトフのようなお鍋です。特に玉ねぎを丸ごとじっくり煮込んだスープがベースになっていて玉ねぎの旨みが引き出しています。ぜひ一度食べてみて下さい。

¥500

34

極ビーフす〜じ〜シチュ〜

さがえ西村山農協青年部 河北支部

とろとろに煮込んだ、山形牛すじ肉をたっぷり使用したビーフシチューです。

¥500

35

天童赤根！豚コ口鍋

天童市農協青年部

村山地域に古くから伝わる伝統野菜「山形赤根ほうれん草」はアクが少なく強い甘みの知る人ぞ知る逸品です。スープは豚骨と鶏がらを合わせたコクのある味わい。アクセントに豚と角煮を添えました。赤根ほうれん草と豚骨スープ、豚角煮が絡りなす、まるでラーメンのような鍋を是非ご賞味下さい！

¥400

36

白はまぐり鍋

初 光洋食品

千葉県産の白はまぐりを、水と酒だけで味を出しました。素材の味を活かした鍋を作りました。

¥500

37

鴨ねぎ鍋

セブンカラーブリッジ

今年も来ちゃいました！だって昨年「絶対来年も来てね！」と言ってくれた方がいたから。でもごめんなさい。昨年はtype aでしたが今年はさらにグレードアップした「type β」なんです！全国のグルメイベントを走り歩いて現地の旨いものを食べてきてインスピレーションをうけて出来上がったこの鍋、自信をもってご提供しますよ！

¥600

38

山形牛スジ赤ワイン煮込み〜名古屋風〜

初 山形大学お化け屋敷運営サークル

今年の夏、天童でお化け屋敷を開催したあの「山形大学お化け屋敷運営サークル」が鍋合戦に参戦！山形県産黒毛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！限定100名様に温泉卵のサービス！是非ご賞味あれ！

¥500

39

海鮮キムチちゃんこ鍋

初 相撲茶屋 さくら

相撲部屋で人気の海鮮系ちゃんこ鍋に、キムチを追加し食欲をそそります。日本海で獲れた新鮮な魚介類と野菜類を美味しい出汁で煮込みました。寒いこの季節に心も体も暖まりませんか。ぜひご賞味下さい。

¥500

40

山形牛すじいも煮

初 トライあんスクール

山形牛の牛すじを使い地場産の食材で山形の郷土料理の芋煮を仕上げました。山形の美味しい牛すじとトロトロの里芋、そして赤根ほうれん草をトッピングさせていただきました。山形の美味しい味をご賞味下さい。

¥400

41

ぶた鍋

創学館高校 陸上部

私たち創学館高校陸上部は、昨年度に引き続き2回目の出場となります。今年の鍋はグレードアップさせ、自分たちで野菜も収穫し、美味しい鍋に仕上げました。普段は走ったり投げたり跳んだりしていますが部員みんなで愛情込めて作りました。陸上部伝統の豚汁をグレードアップさせた「ぶた鍋」を召し上がって下さい。沢山の来店をお待ちしています！

¥300

42

3代目みそキムチーズ鍋

天童市立長岡小学校 よつば会

長岡小学校は今年で3度目の出場です。昨年度は見事「初代鍋若丸」を頂きました。今回の3代目も更なる進化を遂げ野菜や肉の旨味がみそと合さり厚い味が鍋の味をより奥深く引き立てくれるベストマッチな一品となりました。見た目も華やかに人まで将棋の駒、お米で長岡小の校章を型取り天童をアピールしてみました。ぜひお召し上がり下さい。

¥400

43

元祖 じゃがバター鍋

ボーイスカウト天童第一団

第21回大会で大御所鍋の称号を戴き以後、審査対象外となっております。まだ食べたことのないお客様は是非食べてみて下さい。

¥400

食べて遊んで鍋合戦を満喫しよう〜！

初は初参加の鍋団体です。

会場案内マップ

エコ ステージ エコ

グッツ販売 インスタント案内

WC

働く車展示コーナー

喫煙所 WC ビリッカー

投票所

飲食 飲食

投票所

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース

鍋販売ブース