

シン・いばらきメシ

総選挙2024

市町村対抗いばらき最強グルメ決定戦

潮来市エントリーグルメへの投票をお願いします！

10月12日(土)～14日(月・祝)に、茨城ご当地グルメの頂点を決める「シン・いばらきメシ総選挙」が水戸市で開催されます。潮来市からは、潮来市の特産品「まこもたけ」を使用した以下の2品がエントリーしています！潮来市エントリーグルメの応援をよろしくお願いします！



公式ホームページ

【事前投票 受付中!】

シン・いばらきメシ公式ホームページにて、食べてみたい「押しグルメ」への事前投票の受付を行っています。期間中、1人1回スマートフォンやタブレットから投票が行えます。詳細は、公式ホームページをご覧ください。

■投票期間 10月4日(金)まで

※豆乳担々フォーのみ、道の駅いたこ内おふくろ亭にてプレ販売を行っています。(10月4日(金)まで)

【現地投票】

茨城県の44市町村のご当地グルメが茨城県三の丸庁舎に集まり、グランプリを競います。1人1日1回、投票が行えます。

■日時 10月12日(土)～14日(月・祝)
午前10時～午後4時
(最終日は正午まで)

■場所 茨城県三の丸庁舎(水戸市三の丸1-5-38)

■潮来市エントリーグルメ

特製ラー油が決め手！豆乳担々フォー(一般料理部門)

潮来市産のお米「夢十色」を使用した生めんのフォーを、ピリ辛な担々麺風にアレンジ。トッピングに、潮来市の特産品である「まこもたけ」が入ったラー油を使用した、辛さと豆乳のクリーミーな味わいが病みつきになる一品。(ラー油は道の駅いたこにて発売中です!)



投票はこちら

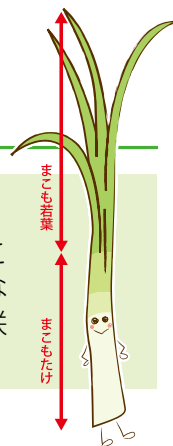


潮来の彩りムースのパルフェ(スイーツ部門)

潮来市の特産品「まこもたけ」の若葉を粉末にしたまこもパウダーを練りこんだムースをベースに、潮来市産のいちご、ブルーベリーで酸味をプラスし、食べ進めやすいスイーツに。トッピングの生クリームにもブルーベリーソースが混ぜ込まれています。潮来市産の食材で作る、彩り豊かな一品。



投票はこちら



■まこも豆知識 —「まこも」「まこもたけ」とは?—

「まこも」とは、イネ科の多年草で草丈が1.5mから2mほどになります。「まこもたけ」は、まこもの茎に黒穂菌(くろほきん)が寄生し肥大化してできた食材で、たけのこに似た食感とほのかな甘みが特徴です。潮来発祥の里唄「いたこ節」には、「いたこ出島の真菰(まこも)の中にあやめ咲くとはしほらしや」という一節があるほど、潮来とまこもは深い関係にあります。

【お問合せ】観光商工課 ☎ 63-1111 内線 244