

ご当地グルメ選手権とは?

- 新居浜市内で食べられる
- 新居浜産の食材を使っている
- 独創性豊かな新メニュー

「新居浜を元気に!」と奮闘する飲食店の応援と、新たな新居浜のご当地グルメの創出を目的に、2019年から毎年開催している大会です。味わたった市民の投票でグランプリを決定します。

北は瀬戸内海、南は四国山地。豊かな自然に囲まれた新居浜市は「食材」の宝庫です。ふぐざく、ざんぎ、どてやき、えび天、七福芋のスイーツなど、ソウルフードも多彩です。そんな新居浜で、新居浜産の食材を使った「新・うまいもの」を誕生・発掘するべく開催しています。

2022ご当地バーガー選手権

2022年10月開催。ご当地食材を使ったバーガーをテーマに考案した11店舗がエントリー。3部制で来場者が投票しました。

1 CETOLEX 若宮食堂	2 JOHNNY'S DINER	3 マイントピア別子
CETOLEXバーガー	niihamaバーガー	ざんぎらす

2021ご当地カレー選手権

2022年3月開催。ご当地カレーをテーマに考案した10店舗がエントリー。来場者が各カレーを食べ比べて投票しました。

1 ドン☆ぶり屋	2 喜多八食肉店 × ステーキミニバンク	3 Chiroe's Café (チロエスカフェ)
どて焼きカレー	絶品ビーフカレー	よたれカレーセット

2020ご当地グルメ選手権

2020年8月開催。オリジナルメニューを考案した17店舗がエントリー。味わたった市民の投票でグランプリが決定しました。

1 きてんや	2 レッドコッパコーヒー	3 レイグラツェふじ
かぶとざんぎ	レッドコッパサンド (厚焼き玉子サンド)	新居浜キーマカレー (うなぎ蒲焼付き)

受賞式 2023年11月6日



2023新居浜市ご当地 串グルメ選手権

新居浜市 ご当地 串グルメ

提供マップ

Hello! NEW 新居浜

Hello! NEW 新居浜

主催
新居浜市ご当地グルメ選手権実行委員会
(新居浜市、一般社団法人新居浜市観光物産協会、新居浜市料理飲食業協同組合、(株)ハートネットワーク)

お問い合わせ先
新居浜市ご当地グルメ選手権実行委員会事務局
(株)ハートネットワーク内
愛媛県新居浜市坂井町2-3-17 TEL.0897-32-7777

2023 新居浜市ご当地串グルメ選手権入賞店

1 **銅夢キッチン**
焼鳥にんにく

ごだわり抜いた商品なので自信はありましたが、思いが届いてうれしいです。新居浜に根付くご当地グルメにしていきたいです。

株式会社銅夢市場 支配人 高橋さん
耕力農園 株式会社代表取締役 岡さん

2 **オーベルジュ ゆらぎ**
にいほまサーモンのコルドンブルー

新居浜の最奥のホテルから地元食材で観光客増につなげたいと挑みました。オーベルジュが作った“食”を大切にしていきたいです。

株式会社森高リゾート 代表取締役社長 森高さん

3 **レイグラツェふじ**
牛ロースと地元シイタケ串

新居浜産のキノコと当社自慢の牛肉を使った串焼きはボリューム満点で、味にもこだわった一品です。イベント等にも活用していきます。

株式会社グラツェふじ 代表取締役社長 藤田さん

ご当地串グルメ 提供店

※2023年11月現在の情報です。
提供されていない場合がありますので、
販売状況については各店舗にお問合せください。

…キッチンカー



①牛ロースと地元シイタケ串(1本) 300円※要予約

肉厚な牛ロースと新居浜産のシイタケをはじめとした、地元産野菜の甘みがベストマッチ。

レイグラッツェふじ
新居浜市高木町3-2
☎0897-34-2211
☎9時~21時 無休



②焼鳥にんにく(1本) 160円

※月曜は販売なし。火~金曜は17時~20時、
土・日曜は終日販売、なくなり次第終了

国産朝挽き鶏と耕力農園のニンニクを交互に突き刺し、炭火で。甘いタレが味の決め手。

銅夢キッチン
新居浜市泉池町10-1 ☎0897-35-2468
☎10時~19時 無休



③いはいまサーモンのコルドン・ブルー (1本) 300円※11時~13時30分提供

大島沖で育った「いはいまサーモン」とチーズが相性バツグン。柑橘ソースと一緒に。

オーベルジュ ゆらぎ
新居浜市別子山甲122
☎0897-64-2220 ☎11時~14時(13時30分LO)、17時~22時 無休



④イカの炭火焼(1本) 300円

自家製ローズマリーをまぶしたイカを白ワイン、バターで焼き、風味付けにしょう油をたらり。

JOHNNY'S DINER
新居浜市徳常町8-44 美食館2 1F
☎0897-47-5200 ☎18時~24時、土・日曜は11時30分~14時30分も営業 無休



⑤伊予美人を使ったおでん(1本) 300円※伊予美人がなくなり次第終了

ねっとり伊予美人を甘くやさしい出汁で煮込んだおでん。八丁味噌ベースのタレで味わって。

おでん よし
新居浜市八幡1-15-25 ☎080-9839-8739
☎17時30分~22時30分 無休・木曜



⑥フローズンバナナスティック(1本) 300円※販売日はインスタグラムで確認を

凍った輪切りのバナナを、チョコチップやフルーツなどで飾り付け。岩城産レモンがさわやか。

ハンモックバナナ
新居浜市前田町6-9 リーガロイヤルホテル新居浜1F
☎090-6255-8472 ☎11時~16時30分 無休



⑦牛白ネギ串(1本) 600円 どてやき(2本) 400円 ホタテ(2冊) 400円

柚子胡椒の効いた牛白ネギ、濃厚などでやき、甘いしょう油タレの海鮮串ホタテも人気。

ひとつくち
新居浜市高木町1-309-1 ☎080-9836-2581
☎18時~23時 無休



⑧ガーリックトースト400円

地元産ニンニク100%の自家製ガーリックバターがたっぷり。しっとり、サクサク食感。

CHICKEN CHICKEN
販売場所:新居浜駅前 人の広場、ほかイベントなど
☎090-3185-5337
☎18時ごろ~21時ごろ 無休



⑨どて焼き風串カツ(1本) 300円

※販売日はインスタグラムで確認
新居浜のソウルフード「どてやき」をイメージした串カツ。甘い味噌の風味が懐かしい味わい。

たむたむごはん
販売場所:トコモショップ新居浜中央店・西条店、ヘアトレッシングイマイ、株式会社ホウエン事務所、ほかイベントなど
☎090-5717-5212 無休 無休 無休 ※インスタグラムで確認を



⑩あげたこやき(1本) 300円

新鮮で辛味の少ないネギたっぷりのたこ焼き。トロトロとジャキジャキのコーラホレーション。

TAKOCHII!(タコチー)
販売場所:朝日野集会所前(四国中央市)、なかむら化粧品店前、ほかイベントなど
☎090-1001-8379 ☎11時~16時 無休



ご当地バーガー 提供店

⑪オリジナルメンチカツバーガー※前日までに要予約
レイグラッツェふじ
新居浜市高木町3-2 ☎0897-34-2211
☎9時~21時 無休

⑫ざんざんず※土・日曜のみ販売、売り切れ次第終了
マイントピア別子
新居浜市立川町707-3 ☎0897-43-1801
☎9時30分~17時 ※季節によって異なる 無休

ご当地カレー 提供店

⑬瀬戸内魚介のあんかけバリエアカレー風味※前日までに要予約
レイグラッツェふじ
新居浜市高木町3-2 ☎0897-34-2211

⑭どて焼きカレー
ドン☆ぶり屋 一宮店
新居浜市一宮町1-1-21 ☎0897-33-3210

⑮熟成肉たっぷりカレーセット※2日前までに予約
CAFE&LOUNGE キッサコ
新居浜市市宮町3-19 サンパートナービル3F
☎0897-36-2692

⑯健康カレー
アフリカ
新居浜市郷4-1-41 ☎0897-32-8466

