

## 新居浜市ご当地グルメ選手権第5弾

# ～市内 No.1 の串グルメが決定!!～

観光物産課 ☎ 65-1261

"新居浜を元気に!"と奮闘する飲食店の応援と、新たな新居浜市のご当地グルメの創出を目的に開催している「新居浜市ご当地グルメ選手権」。5回目を迎えた今回は、地元の食材を使用した串グルメをテーマに市内10店舗から13商品がエントリー。令和5年11月3日(金)にイオンモール新居浜の駐車場で開催し、来場者の投票で新居浜市のご当地串グランプリを決定しました。



### 1位 新居浜産焼き鳥ニンニク

～銅夢キッチン～

有機野菜を育てている株式会社耕力農園のニンニクと国産の朝びき鶏を交互に突き刺し、炭火で焼き上げた焼き鳥。仕上げの甘辛いタレにも青森県産のニンニクが効いている、ニンニクづくしの1本です。

**株式会社銅夢市場 高橋支配人**

「こだわり抜いた商品なので自信はありましたが、思いが届いて嬉しいです。新居浜に根付くご当地グルメにしていきます」

### 2位 サーモンコルドンブルー

～オーベルジュゆらぎ～



大島沖で育てられている「にいほまサーモン」とチーズを、衣に付けて揚げたコルドン・ブルー。柑橘ソースをお好みで付けてお楽しみください。

**株式会社森高リゾート 森高代表取締役社長**

「新居浜の最奥のホテル(オーベルジュゆらぎ)から観光客増につなげたいと挑みました。オーベルジュゆらぎが作った"食"を大切にしていきます」

### 3位 牛ロースと地元しいたけ串

～レイグラツェふじ～



新居浜産のしいたけ・たまねぎ・パプリカと、自慢の肉厚牛ロースをミディアムに焼き上げた串です。

**株式会社グラツェふじ 藤田代表取締役社長**

「たっぷりの地元野菜と牛ロースの串焼きはボリューム満点で、味にもこだわった一品です。今後イベントなどでも販売していきますので、ぜひお召し上がりください」

#### 各店舗の串を商品化!

エントリーした各店舗で、出品した串グルメが食べられます! 新ご当地串グルメをぜひご堪能ください!



詳細はこちら

#### 1～3位以外の出場店舗の紹介(順不同)

おでん よし、ひとくち、ジョニーズダイナー、ハンモックバナナ、鳥鶏、TAKOCHII!(たこちー)、たむたむごはん