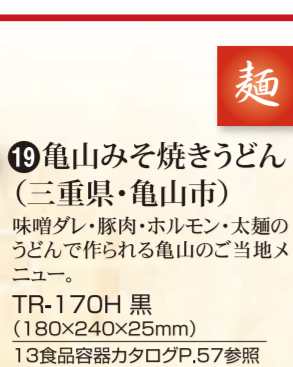


# 全国各地で愛される寿司・惣菜・麺・ご飯 プレートメニューなどを紹介。

## ご当地グルメ第3弾



**18 おもろカレー (静岡県・磐田市)**  
磐田市で食べられている「おもろ」とは醤油味で煮込んだ豚足の事。静岡県磐田市の町おこしご当地カレー。  
LA-227-6H 黒 (196×228×32mm) (ごはん約200g)  
13食品容器カタログP.45参照



**19 亀山みそ焼きうどん (三重県・亀山市)**  
味噌ダレ・豚肉・ホルモン・太麺のうどんで作られる亀山のご当地メニュー。  
TR-170H 黒 (180×240×25mm)  
13食品容器カタログP.57参照



**21 イタリアン焼きそば (滋賀県・長浜市)**  
太めの中華麺とキャベツ、もやし等を炒め、ソースで味付けしたソース焼きそばに、様々な具材が入ったトマトソースを上掛けしたご当地グルメ。  
SP-501H 黒 (183×275×30mm)  
13食品容器カタログP.129参照



**20 てこね寿司 (三重県・津市)**  
鰯や鯖などの赤身の魚を、醤油を中心としたタレに漬け込んだ後、寿司飯へと合わせて食べる伊勢の漁師飯。  
折膳 150H 黒金彩 (168×33mm)  
13食品容器カタログP.89参照



**24 イタリアン焼きそば (滋賀県・長浜市)**  
太めの中華麺とキャベツ、もやし等を炒め、ソースで味付けしたソース焼きそばに、様々な具材が入ったトマトソースを上掛けしたご当地グルメ。  
SP-501H 黒 (183×275×30mm)  
13食品容器カタログP.129参照



**22 肉巻きハンバーグ (滋賀県・近江八幡市)**  
ふわふわととろとろの柔らかなハンバーグを、スライスした「近江牛」で包み込んで焼き上げた贅沢なハンバーグ。  
福皿 18H 黒 (180×180×21mm)  
13食品容器カタログP.65参照



**23 焼鯖巻 (京都府・舞鶴市)**  
棒寿司が普通だった舞鶴名物焼鯖寿司を、手で食べられるように巻き寿司にした画期的なアイデア寿司。  
和皿 6H 市松黒 (107×252×21mm)  
13食品容器カタログP.105参照



**24 加東オムライス (兵庫県・加東市)**  
玉子に生クリームを持たせて生クリームをかけたオムライス。加東市エリアのお店では一般的なご当地オムライス。  
SP-502H 木目こげ茶 (210×37mm) (ごはん約280g)  
13食品容器カタログP.129参照



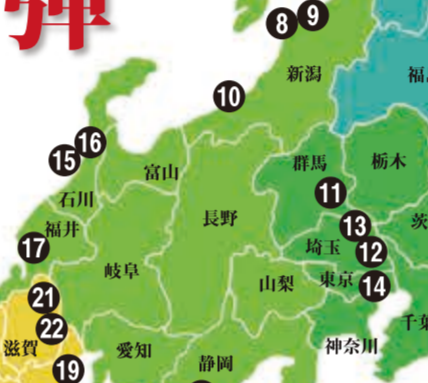
**25 日生カキのお好み焼き (岡山県・備前市)**  
岡山県備前市日生地区のご当地グルメ。多量のカキを使い、独特の焼き方で作られるお好み焼き。  
福皿 21H 黒 (210×210×24mm)  
13食品容器カタログP.65参照



**26 えびめし (岡山県・岡山市)**  
ご飯にエビなどの具材を入れて炒め、ソース味に仕上げた焼き飯やピラフの一種。  
福皿 15H 白 (150×150×21mm)  
13食品容器カタログP.65参照



**27 森山おこわ (岡山県・真庭市)**  
もち米に鶏肉、油揚げ、椎茸、フキなどの材料をふんだんに使った醤油味のおこわ。祭りや祝事には必ず登場する森山を代表する郷土料理。  
豊皿 145H 黒淵朱 (145×145×21mm) (ごはん約130g)  
13食品容器カタログP.107参照



**28 汁なし担々麺 (広島県・広島市)**  
中国四川省のゆで麺に少量のタレを絡めて食べる元々の方法を、なじみの薄かった日本で再現された広島発祥のご当地メニュー。  
NEW 福丸丼 160H ひとえ青 (162×45mm)  
総合カタログPART.20 P.295参照



**29 岩国寿司 (山口県・岩国市)**  
「殿様寿司」、「角ずし」とも言われる山口県岩国市周辺で作られる押し寿司の一種。  
清盛 6H 流華赤 (150×168×25mm)  
13食品容器カタログP.103参照



**30 さわら押し抜き寿司 (香川県・高松市)**  
筍やふき等の春の味覚をほさき、そのさわやかな色合いで春を演出する讃岐の郷土料理。  
豊皿 145H 志野茶 (145×145×21mm)  
13食品容器カタログP.107参照



**31 ぴっぴ飯 (香川県・坂出市)**  
「ぴっぴ」とは香川で現在も使われているうどんの幼児語。その名の通り、ご飯に刻んだうどんやたくあんを混ぜて炒めた焼き飯風の家庭料理。  
SP-510H R/B (114×164×35mm) (ごはん約150g)  
13食品容器カタログP.129参照



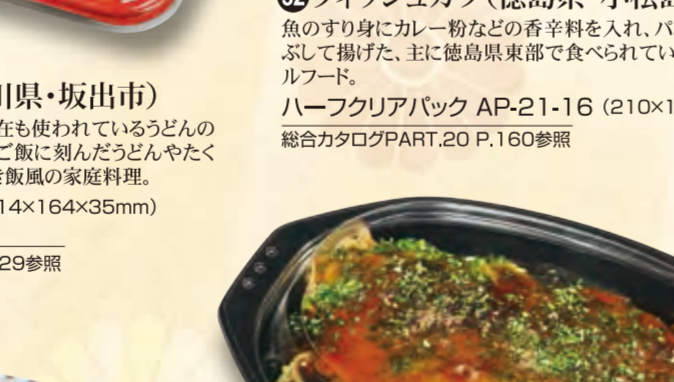
**32 フィッシュカツ (徳島県・小松島市)**  
魚のすり身にカレー粉などの香辛料を入れ、パン粉をまぶして揚げた。主に徳島県東部で食べられているローカルフード。  
ハーフレック AP-21-16 (210×160mm)  
総合カタログPART.20 P.160参照



**33 三津浜焼き (愛媛県・松山市)**  
ちくわ、牛の背脂、天かすなどが入る半月形状の松山ご当地メニュー。うどんやそばにあらかじめソースやコショウで味付けをするのが特徴。  
TR-162H 黒 (146×218×20mm)  
13食品容器カタログP.57参照



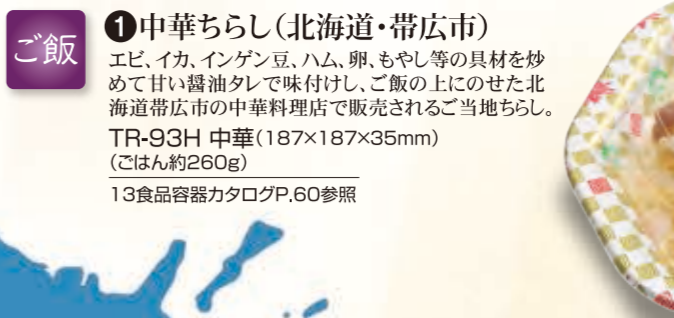
**34 中津からあげ (大分県・中津市)**  
からあげの激戦区中津発祥の、醤油にショウガ・ニンニク・ネギなどの薬味を加えたタレに漬け込んだ鶏肉を使用するからあげ。  
ルックパック No.4S フライド (130×165×80mm)  
総合カタログPART.20 P.154参照



**35 マゼンバ (佐賀県・小城市)**  
ご当地食材と秘伝のタレを混ぜ合わせて食べるご当地麺。その名は、佐賀の方言「混ぜんば(混ぜる)」からネーミング。  
PT-MS 本体 (160×160×55mm)  
13食品容器カタログP.115参照



**36 ぶえん寿司 (熊本県・天草市)**  
タイの身が入った寿司。「ぶえん」とは「無塩」の意味で、魚に塩を効かせなくても生で食べられるほど新鮮という意味。  
豊皿 6H 茶袖(ちやくう) (134×163×25mm)  
13食品容器カタログP.109参照



**1 中華ちらし (北海道・帯広市)**  
エビ、イカ、インゲン豆、ハム、卵、もやし等の具材を炒めて甘い醤油タレで味付けし、ご飯の上に乗せた北海道帯広市の中華料理店が販売されるご当地ちらし。  
TR-93H 中華 (187×187×35mm)  
(ごはん約260g)  
13食品容器カタログP.60参照



**2 根室のサンマロール寿司 (北海道・根室市)**  
根室産のサンマを根室産の棹前昆布で巻く昆布ロール寿司。  
夢舞台 2-3H 黒 (177×145×28mm)  
13食品容器カタログP.101参照



**3 チャーシューおにぎり (北海道・札幌市)**  
札幌すすきのにある人気ラーメン店発祥の、刻んだチャーシューと味噌ご飯を混ぜたおにぎり。  
FK/バック P-901 (93×134×27(35)mm)  
(おにぎり約100g×3)  
13食品容器カタログP.137参照



**4 みたね巻 (秋田県・三種町)**  
「白神あわび茸」というキノコを、国産のブランド豚肉で巻いて塩・胡椒で味付けをし、炭火で炙ったご当地メニュー。  
福小鉢 大 本体 黒 (162×162×33mm)  
13食品容器カタログP.67参照



**6 弁慶飯 (山形県・酒田市)**  
にぎった飯に味噌を塗ってから、へらな漬(体葉漬)の葉の部分で包んで焼いたおにぎり。義経伝説、武蔵坊弁慶の飯説、武蔵坊弁慶のげんこつ説など様々な由来が存在。  
FK/バック P-906 (102×176×18(19)mm)  
(おにぎり約100g×2)  
13食品容器カタログP.137参照



**5 あいがけ神代カレー (秋田県・仙北市)**  
秋田県仙北市周辺で販売されている、昔風と現代風のカレーを合掛けたカレーライス。  
TR-80H 白 (230×30mm)  
(ごはん約190g)  
13食品容器カタログP.57参照



**9 カリーナ (新潟県・新潟市)**  
新潟エリアで有名だったラーメン店の人気メニュー。焼きそばにカレーミートソースをかけ、紅しょうがをトッピングしたご当地メニュー。  
FKプレート 24-18H 木目リーフ (180×240×22mm)  
※フタ FKプレート 24-18H 黒  
13食品容器カタログP.31参照



**7 なみえ焼きそば (福島県・浪江町)**  
もやしと豚肉、濃厚なソースで味付けされた、太めの麺が特徴の福島県双葉郡浪江町で生まれたご当地焼きそば。  
NEW 福皿 21-13UH 白 (134×210×25mm)



**8 くるみの太巻き (新潟県・新潟市)**  
玉子焼き、かんぴょう、きゅうり、おぼろなどの一般的な太巻きの具に、味噌(または醤油)、砂糖、みりんなどで甘く煮たクルミをプラスした新潟県太巻き。  
新富久折 D-55 1H 大和 (88×221×22mm)  
13食品容器カタログP.111参照



**10 謙信公 義の塩ホワイト焼きそば (新潟県・上越市)**  
上越産コシヒカリの米粉が30%入った麺を使用し、魚介類、野菜、塩などの新鮮な地元素材の味を生かしたご当地塩焼きそば。  
NEW 福皿 18-12UH 黒 (120×180×25mm)



**11 コロリンシュウマイ (群馬県・桐生市)**  
男爵いも、玉ねぎ、馬鈴薯でんぷんを主原料で作られる群馬県桐生市の人気ご当地グルメ。  
NEW 福皿 18-12UH 白 (120×180×25mm)



**12 みやしろ棒餃子 (埼玉県・宮代町)**  
宮代町の名物の「みやしろ餃子」をアレンジした「みやしろ棒餃子」。焼き餃子と同じ材料の具を、餃子の皮で棒状に巻いて油で揚げたご当地グルメ。  
E-223H 白 (125×200×18mm)  
13食品容器カタログP.69参照



**13 北本トマトカレー (埼玉県・北本市)**  
ライスをトマトで赤くする、ルーにトマトを使用する、トッピングにトマトを使用する。この3点を定義とした北本市のご当地カレー。  
TR-110-5H ビーエル (220×27mm)  
(ごはん約200g)  
13食品容器カタログP.57参照



**17 ボルガライス (福井県・越前市)**  
オムライスの上にカツをのせ、独自ソース(カレー不可)をかけた、福井県越前市武生地区発祥のご当地グルメ。  
FKプレート 24-18H ヨーロピアン (180×240×22mm)  
(ごはん約200g)  
13食品容器カタログP.31参照

※ごはんはおおよその量で一例です。

※写真はイメージです。※ごはんはおおよその量で一例です。