

全国ご当地 丼特集

日本全国の美味いご当地丼が大集結!!

1 阿寒やきとり丼(北海道・釧路市)
北海道釧路市の阿寒湖温泉の旅館・ホテル、飲食店が共同開発したご当地グルメ。阿寒産のエンジカ肉を使った3種類の串刺し「やきとり」がのった丼。
TR-87H 黒 (135×195×30mm) (ごはん約190g)
14食品容器カタログP.53参照

2 チーズサーモン丼(北海道・大樹町)
チーズとサーモン(秋鮭)の天ぷらがのった丼。塩やタレで味付けされた濃厚な味が楽しめる。
SP-516H R/B (155×185×45mm)
(ごはん約200g)
14食品容器カタログP.51参照

3 イカメンチ丼(青森県・つがる市)
イカを刺身にした時に残るゲソをミンチにし、玉ねぎや人参などを小麦粉で混ぜ、油で揚げたお惣菜を卵でとじた丼。
LA-191-H 黒 (143×191×26mm)
(ごはん約160g)
14食品容器カタログP.21参照

4 ほっき丼(青森県・三沢市)
特製醤油で味付けをした「じゅんさい」を、薄焼き玉子の茶巾で包んで、刻み梅を混ぜた酢飯の上にのせた丼。
福丸丼160H ひとえ青 (162×45mm)
(ごはん約140g)
14食品容器カタログP.45参照

5 じゅんさい丼(秋田県・三種町)
特製醤油で味付けをした「じゅんさい」を、薄焼き玉子の茶巾で包んで、刻み梅を混ぜた酢飯の上にのせた丼。
福皿15H R/B (150×150×21mm)
(ごはん約120g)
14食品容器カタログP.61参照

6 江戸ヶ浜丼(岩手県・種市)
海の豊富な洋野町(種市)の郷土食。ウニ、つぶ、あわびなど季節に応じた「旬」の貝類をたっぷり使った丼。
福丸丼200H 赤木目GL (199×41mm)
(ごはん約220g)
14食品容器カタログP.45参照

7 凍みつばなし丼(宮城県・大崎市)
大崎市の特産品である「凍み豆腐」を乾燥させず、凍らせたまま熟成させたのが「凍みつばなし」。これをカツ丼風に仕上げた丼。
SP-321H R/B (150×150×30mm)
(ごはん約130g)
14食品容器カタログP.52参照

8 松島カキ丼(宮城県・松島町)
カキの卵とじをご飯に乗せたもの、ふつとと焼き上げたカキをご飯の上に並べたもの、仙台味噌の特製タレを使ったもの、カキフライをご飯の上に乗せて丼仕立てにしたもの等々ある。
福角丼15-15H 黒 (147×147×31mm)
(ごはん約150g)
14食品容器カタログP.49参照

11 アジのなめろう丼(千葉県・房総半島)
かるく醤油をかけてなめろうだけを食べて、魚の旨みを堪能したあと、ユッケのようにつぶ、卵とじを混ぜ合わせれば、1杯で2つの食味が楽しめる丼。
福丸丼160H ひとえ赤 (162×45mm)
(ごはん約140g)
14食品容器カタログP.45参照

9 えびす丼(栃木県・真岡市)
ご飯の上にごろろをかけ、トンカツをのせた丼。
FA-101H 黒内赤 (154×207×25mm)
(ごはん約200g)
14食品容器カタログP.23参照

10 バタ丼(東京都・東京芸大)
メディアでも度々紹介される芸大の名物メニュー。シンプルな見た目は裏腹に豆腐とモヤシに染み込んだバターの香りが芳ばしく、病み付きになる丼。
福皿15UH 白 (150×150×25mm) (ごはん約150g)
14食品容器カタログP.59参照

12 ぶりかつ丼(新潟県・佐渡市)
地場産米粉を使った衣で揚げた「天然ブリのカツ」を、「特製あごだし醤油タレ」にくらべて、ごはんのせたシンプルかつ丼。
福角丼20-15H SR/B (145×195×31mm) (ごはん約180g)
14食品容器カタログP.49参照

13 ごぼとん丼(長野県・松川町)
町特産の黒豚とごぼうがベストマッチな激うま丼。「まつかわりんご豚」と「ごぼう」をとって、ごぼとん丼と呼ばれる。
SP-323H 黒 (135×175×30mm)
14食品容器カタログP.52参照

15 さくら丼(長野県・飯島町)
馬肉をのせている長野県飯島町の丼。
SP-514H 内黒外木目 (134×174×45mm)
(ごはん約200g)
14食品容器カタログP.51参照

14 みそすき丼(長野県・須坂市)
村山早生ゴボウと肉を須坂味噌で味付けした「みそすき」をご飯にのせたご当地丼。
TR-75H R/B (170×50mm)
(ごはん約240g)
14食品容器カタログP.47参照

16 甲府鳥もつ煮丼(山梨県・甲府市)
甲府鳥もつ煮とは、ニワトリのモツを砂糖と醤油で照らした料理のこと。もつ煮込ではなく、甘辛く味付けし照りが出るまで煮詰めたものである。これをご飯の上にのせて丼にしたものが甲府鳥もつ煮丼。
【本体】M-12SH みかげ (114×209×45mm)
【中仕切】M-122S 中仕切赤 (98×193×31mm)
(ごはん約150g)
14食品容器カタログP.55参照

19 衣笠丼(京都府・京都市)
油揚げと九条ネギを出汁で炊いて、玉子でとじたおかずがのっている丼。丼の名前は、京都市北区衣笠山にちなんでいる。京都の庶民的な丼。
福丸丼160H 黒 (162×45mm) (ごはん約140g)
14食品容器カタログP.45参照

22 ひしお丼(香川県・高松市)
「蟹の郷」で作った醤油やもろみを使うこと、小豆島の魚介・野菜を使うこと、箸休めはオーブか皿煮を使うことこの3条件を満たす新しいご当地丼料理。
富久折D-70 雅 (150×150×36mm)
(ごはん約240g)
14食品容器カタログP.95参照

23 徳島丼(徳島県・徳島市)
フジテレビの社員食堂で生まれ、その人気がから徳島県庁の食堂でも販売されることになった運命丼。ご飯の上に徳島ラーメンの具材(豚肉・メンマ・もやし・生卵など)をトッピング。濃いめに味付けされた豚肉とご飯の相性は抜群!
TR-93H みかげ赤 (187×187×35mm)
(ごはん約220g)
14食品容器カタログP.54参照

26 あめごすり身丼(高知県・馬路村)
あめごすり身の天ぷらを甘辛い味付けとヒリヒリとしたゆず胡椒をつけて頂く。から揚げ、天ぷら、フライの3種類が楽しめるバラエティー豊かな丼。
SP-180-3H 黒 (180×x66mm)
(ごはん約370g)
14食品容器カタログP.47参照

27 うるめいわしぶっかけ漬け丼(高知県・土佐市)
鮮度抜群の本釣りうるめいわしを使った漁師のまかない丼。
福角丼17-17H 光彩青 (167×167×31mm) (ごはん約170g)
14食品容器カタログP.49参照

28 大牟田洋風カツ丼(福岡県・大牟田市)
大牟田市にかつてあった百貨店の食堂で人気だったメニュー。トンカツにあんかけ風のソースをかけ、キュウリやトマトを添えてカレー皿に盛った独特の丼。
TR-84H (172×218×32mm)
(ごはん約300g)
14食品容器カタログP.79参照

29 温たまらん丼(鹿児島県・指宿市)
温泉地として有名な指宿の温泉の熱を利用して作った「砂むし温泉たまご」をメイン食材に「美味しくたまらな」を「たまご」にひっかけた丼。
福角丼18-13H 光彩赤 (127×175×31mm)
(ごはん約130g)
14食品容器カタログP.49参照

17 北京飯(愛知県・安城市)
ふわふわの半熟卵と、豚の唐揚げがトッピングされた丼。
FKプレート24-18H ヨーロピアン (180×240×22mm) (ごはん約200g)
14食品容器カタログP.77参照

18 トンテキ丼(三重県・四日市市)
「とんでき」は、昔から三重県四日市市に根ざした四日市の名物グルメ。ご飯の上にたっぷりのキャベツの千切りと濃い目のたれでとてた分厚い豚肉、ニンニクをのせた丼。
SP-324H 黒 (150×200×30mm) (ごはん約190g)
14食品容器カタログP.52参照

20 肉玉ライス(広島県・呉市)
ご飯の上にふりかけ、目玉焼き、豚肉、ソース、マヨネーズが乗った丼。ふりかけは広島県民熱愛の「旅行の友」を使い、ソースも県民が愛する「お好みソース」を使用している。
福皿18H 黒 (180×180×21mm) (ごはん約160g)
14食品容器カタログP.61参照

21 豚かば丼(岡山県・倉敷市)
岡山産の豚肉を濃厚で甘辛い秘伝のかば焼きのタレで味付けした丼。
TR-771H 弥生 (130×180×35mm)
(ごはん約210g)
14食品容器カタログP.53参照

24 南阿波丼(徳島県・南部)
南阿波の特産である阿波尾鶏とアオリイカをごはんのせた丼。
新富久折D-101H うるし (115×170×22mm) (ごはん約160g)
14食品容器カタログP.93参照

25 真珠丼(愛媛県・宇和島市)
真珠の母貝である「あこや貝」の貝柱を新鮮野菜と卵でとじた、まるでお肉のような肉厚でコリコリとした新食感の丼。
新富久折701H 大和 (150×150×22mm)
(ごはん約180g)
14食品容器カタログP.93参照

29 ひゅうが丼(大分県・津久見市)
まぐろの赤身を切身にして、ゴマや醤油・砂糖などの調味料とねぎなどの薬味を入れたゴマだれと和え、アツアツのご飯の上のせた丼。明治時代の突きん棒漁に始まり、その後まぐろの遠洋漁業基地として栄えた保戸島の漁師が考案したといわれる。
折膳150H 大和 (168×x33mm)
(ごはん約180g)
14食品容器カタログP.91参照

30 うれしの(大分県・杵築市)
タイの刺身を醤油だれとゴマだれにつけ、ご飯にのせた丼。その昔、ご当地の産物がこの料理が出されるたびに「嬉しいのう」と言った事からこの名前がついたと言われる。
折膳180H 流華藍 (173×173×33mm)
(ごはん約220g)
14食品容器カタログP.91参照

31 都農ぶぐ丼(宮崎県・都農町)
都農町の名産である金色の「ぶぐ(シロサバク)」を使った新郷土食。地元で食べ継がれてきた「やっつきり」という調理方法をどんぶり用にアレンジし、3種類のタレ(特製ぶぐだしタレ、地場産の梅ダレ、紅栗おろしタレ)をお好みでかけて食べる。
折膳60H 黒金彩 (153×153×33mm) (ごはん約160g)
14食品容器カタログP.91参照



※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。