

09年食欲の秋、それは**B級**で決まりっ!

鳥取 The "B-I Gourmet" concentrates greatly on Tottori.

B級グルメフェスタ2009

日時: 10月3日(土) ~ 4日(日)

10:00 ~ 16:00 小雨決行

会場: JR鳥取駅南口
「鉄道記念公園」一帯



ご当地グルメの祭典[B-1グランプリ]にも出場した、一度は食べたい近畿・中国のご当地グルメが鳥取に大集結する「食の祭典」!

会場内のご当地グルメブースで好きな「ご当地B級グルメ」を買って味わえる「食の祭典」! 美味しいドリンク、ご当地グルメソングの披露などのアトラクション、ゼーンぶ食べたい人に朗報の「スタンプラリー」などのお楽しみもご用意。

*各グルメは数に限りがあります。売り切れの場合はご了承ください。内容は変更されることもあります。ご了承ください。

10月2日(金)
18:00 ~
前夜祭

園バレットとっとり市民交流ホール
(鳥取市弥生町)
鳥取県企画部政策企画総室
☎0857-26-7651
富士宮やきそば学会会長・渡辺英彦氏のトークショー、交流会では富士宮やきそばやとうふちくわなどの鳥取の味を食べながら、ご当地グルメを語り合います。
※要事前申し込み



富士宮市 富士宮やきそば(400円)

モチモチ感満点の独自の蒸し麺にキャベツ、肉かす(豚の背油の搾りかす)をくわえ、ウスター系ソースで焼きあげ、魚系だし粉をかけて仕上げる伝統の味。年間50万人が訪れる、全国区のB級グルメなのです。
B-1グランプリ 初代チャンピオン!
写真提供: 富士宮やきそば学会
富士宮やきそば学会

姫路市 姫路おでん(400円)

姫路地方の一般家庭では、おでんは生姜醤油で食べるのが当たり前です。生姜醤油をかけた、つげたりして食べます。それはおでんがあっさりとしりとり変化し、素材の旨みを引き出す美味しい食べ方なのです。
おでんは、生姜醤油で食べるもの
姫路おでん普及委員会

鳥取市 鳥取とうふちくわランチパック(300円) 鳥取とうふれーくパフェ(200円)

鳥取のソウルフードが美味しい料理で新登場! 揚げてふっくらの特製シューマイや炊き込みご飯の入ったランチ、さらにクリームと絶妙にコラボするスイーツはハマること必至。とうふちくわの新常識を味わってください!
驚きの美味しさを堪能あれ!
鳥取とうふちくわ総研 / 鳥取市若者会議

高砂市 高砂にくてん(400円)

にくてんとは高砂流のお好み焼きのことで、昔はお好み焼きではなく「にくてん」と呼ばれていました。他の地域との一番の違いは味付けされた「じゃがいも」が入っていることです。
クセになっても知りませんよう!
高砂にくてん喰わん会

日生町 日生カキオコ(500円)

カキオコとは瀬戸内の漁師町・日生のご当地グルメです。目の前の海でとれた新鮮なカキが山盛り入ったお好み焼きです。ひと口食べると、口の中にカキ風味がパーっと広がり、クセになる味です。
瀬戸内の新鮮なカキがいっぱいカキオコ!
日生カキお好み焼き研究会

鳥取市 鳥取カレー鍋(300円) (うどん付もあり)

日本一のカレー消費量を誇る鳥取市から生まれた「鳥取カレーの素」を使って仕上げた特製カレー鍋。鶏肉にキャベツ、厚揚げも入ったボリュームの逸品、皆様に食べていただくことで鳥取の新名物に育てたいと思います。
カレーは“鍋”で! 鳥取の“新名物”
鳥取カレー研究所

津山市 津山ホルモンうどん(400円)

津山市内約50店舗の鉄板焼き店等で食べられる牛ホルモン入り焼きうどん。和牛の産地であったため、30年以上前から焼肉店や鉄板焼店を中心に人気を博していました。店の大半が独自に醤油・味噌などをブレンドした自家製ダレを作っています。ビールとの相性も抜群。
しゅわ〜とマジうま! 津山ホルモンうどん
津山ホルモンうどん研究会

出雲市 出雲ぜんざい(300円)

ぜんざいは、出雲地方の「神在(じんざい)餅」に起因しています。紅白の白玉団子と出雲産大納言小豆を、甘さ控えめにした美味しいぜんざいです。小豆も大粒でホクホクです。
ぜんざい発祥の地、出雲の“出雲ぜんざい”
日本ぜんざい学会

佐用町 佐用名物ホルモン焼きうどん(300円)

ホルモン、うどん、野菜に調味料をくわえて鉄板で焼く佐用の名物。店によって違う「こだわりのタレ」をつけていただきます。下は69歳、上は82歳、平均年齢74歳、9名の隊員で頑張っています。佐用名物を宣伝します!
ヘルシー! 佐用の元気&名物
佐用ホルモンうどんくわせ隊

全9品を食べれば貴方こそB級王だ!

鳥取初上陸の人気ご当地グルメあり!