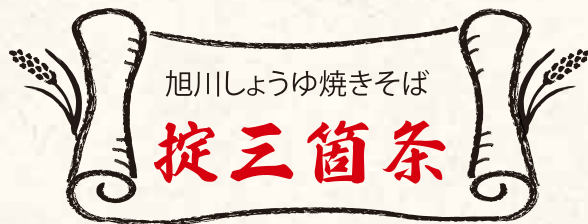


旭川しょうゆ焼きそばとは？

「旭川しょうゆ焼きそば」は、旭川食品加工協議会が2010年秋の「北の恵み 食べマルシェ」で試作・販売したことがきっかけで誕生しました。焼きそばは、家庭でも手軽に調理でき、子供から年配の方まで幅広く愛されています。

また、最近では全国各地で焼きそばによるまちおこしが盛んに行われています。そこで高い製麺技術、優れた食材に恵まれた旭川でも、焼きそばをラーメンや蕎麦に続く新たなご当地グルメとして売り出し、食を通じて地域を元気にしようと、同協議会を中心に開発チームが発足。地元へのこだわりをさらに追求した、焼きそば用の米粉麺としょうゆダレを開発しました。

2011年3月には地元ホテルや飲食店が協力した試食会が開催され、具材や味付けなど様々なバリエーションの旭川しょうゆ焼きそばが誕生。そうした中で同年9月「旭川しょうゆ焼きそばの会」が発足しました。私たちは、旭川の風土と食文化、食品製造関係者の思いが産んだ「旭川しょうゆ焼きそば」を、今後、参加飲食店の数を増やしつつ、地元をはじめ観光客にも幅広く愛されるご当地グルメとして、皆様と共に育てていきたいと考えております。



👍 其の一

麺は、旭川産米粉と道産小麦を配合したものを使用する。

👍 其の二

味付けは、旭川産のしょうゆダレを使用する。

👍 其の三

具材は、旭川（道北）産の食材を一品以上使用する。

🌾 米粉麺

旭川産米粉と道産小麦を配合しモチモチとした食感が特徴の麺。太麺、中太麺、細麺など数種類のバリエーションがあり日々進化しています。



🌾 旭川産しょうゆダレ

旭川で製造されたしょうゆをベースに各店がオリジナルのレシピで仕上げた逸品。だしを効かせたものや白醤油に焦がしバターを加えたものなどさまざまな味が楽しめます。



🌾 旭川（道北）産の具材

旭川（道北）近郊で採れた季節感あふれる、みずみずしい野菜や健康に飼育された豚肉など、地元の素材がふんだんに盛り込まれています。



運営団体

旭川しょうゆ焼きそばの会



事務局

一般財団法人 旭川産業創造プラザ内

〒078-8801 北海道旭川市緑が丘東1条3丁目1番6号

旭川リサーチセンター

<http://www.asahikawa-shouyuyakisoba.com/>



旭川しょうゆ焼きそばの会

栄幸丸

エビ、ホタテなどの海産物をトッピングした豪快なしょうゆ焼きそば。オーナー自ら収穫したまつたけがトッピングされていることも！

TEL0166-34-9474

イベント時のみの移動販売



旭川 しょうゆ焼きそば

参加店

ホテルウイング インターナショナル旭川駅前

旭川産米粉と道産小麦を使用したもちもち麺と旭川のブランド豚・大雪さんろく笹豚肉を使い、フルーティなオリジナル醤油ダレで仕上げました！

住/旭川市宮下通7丁目3112
ホテル12階レストラン
「スカイダイニング四季」
TEL0166-27-5330

朝食
バイキング
での提供



旬肉と旬菜 とはち

自家製トマト醤油と自家製ニンニク醤油が香ばしく、米粉麺のおいしさを引き出します！

住/旭川市5条通9丁目1163-1
旭川59レンガビルディングB1
TEL0166-29-2918



大雪地ビール館

住/旭川市宮下通11丁目1604-1
TEL0166-25-0400

ZOOキッチン Co・Co・Lo

住/旭川市東旭川町
倉沼11-18 旭山動物園内正門横
TEL0166-74-7261

旭川産のいも豚と近郊の野菜を使用し、ビールがぐいぐいすすむしょうゆ焼きそばです！



めん丸

焼きそば麺を製造する須藤製麺工場の系列店。シンプルな元祖しょうゆ焼きそばに温泉玉子のトロトロ感が相まって、一層おいしくなっております。

住/旭川市川端町7条10丁目
ウェスタン川端店内
TEL0166-55-0765



アートホテル旭川

米粉麺と道産豚トロを香ばしく炒めて、濃厚な醤油ダレで仕上げました。フレッシュな野菜とサクサク食感が愉しめる米粉とトマトジュースを使用したあげ玉を、お好みでトッピングしていただくのがポイントです。

住/旭川市7条通6丁目
TEL0166-27-5888

イベント時のみの移動販売



星野リゾート OMO7旭川

米粉麺に、ニュー北海ホテル時代の生姜焼きのタレとXO醤の旨みをプラス！温泉玉子をからめてお召上がりください！

住/旭川市6条通9丁目
TEL0166-25-2590

イベント時のみの移動販売



とり丸亭

旭川産米粉でサクサクに仕上げた当店自慢の塩ザンギをトッピング！モチモチの焼きそば麺を、とり丸亭オリジナル醤油と魚粉で仕上げています。テイクアウトもできます♪

住/旭川市永山4条10丁目1-17
TEL0166-47-8869



ころのいえ

当店人気の広島風お好み焼き改め「旭川風お好み焼き」。お好み生地で、しょうゆ焼きそばを包み込んだ一品です。とろとろのラクレットチーズをたっぷりかけた新バージョンも登場！

TEL0166-83-5666

イベント時のみの移動販売



粉もんず

新鮮な比布町の「かっぱの健卵」を上にとッピング！焼きそばとからめて食べると美味ですよ！魚粉をかけた屋台の味をご賞味あれ。

[豊岡本店]
住/旭川市豊岡4条8丁目2-27
TEL0166-34-3832
[2条昭和通店]
住/旭川市2条通6丁目
エンドレス2・6 1F TEL0166-25-8211



居酒屋 ちようちん旭川

旨みたっぷり醤油ホルモン入りでまるやか仕立て。ボリュームたっぷりの焼きそばです！

住/旭川市4条通6丁目
右10号
TEL0166-22-7788

