



岩槻ネギの塩焼きそば SAITAMA

前回大会では第3位になった一品。塩焼きそばには甘く柔らかい主役の岩槻ネギがふんだんに入っていて、あなたの舌をうならせます。

★食べられるお店
さいたま市岩槻区・中央区の中華料理屋・そば屋・家庭料理屋など
(詳しくは埼玉県公式観光サイト「ちよこたび埼玉」
<http://www.sainokuni-kanko.jp/>)

こしがや鴨ネギ鍋 KOSHIGAYA

越谷市にある「宮内庁鴨場」にちなんだ鴨肉と少しお高めな越谷ネギを煮込んだ一品。値の張る食材のコラボなので、「B級ではなくA級グルメでは?」との声もちらほら…。

★食べられるお店
越谷市内のうどん屋・日本料理屋・居酒屋など
期間限定商品なので11月以降にお問い合わせを。

詳しくは

岩槻ネギ 幻となるも復活!!大流行の予感!?

さいたま市岩槻区を中心に生産される「分けつネギ」で1株から十数本の茎が伸びます。青い葉の部分まで全部食べられ、柔らかく甘いのが特徴。

地元オススメの食べ方

ヌタ: 岩槻ネギをサツと茹でて、酢みそであえたもの。生に近い状態でいただけるので、岩槻ネギの甘みが存分に楽しめます。



越谷ネギ

「柔らかい」、「甘い」
だけじゃない!
ほどよい固さと辛み
こそネギの旨み!!

越谷ネギの歴史は古く、江戸時代から広く食されていたそうで、深谷や岩槻のネギとは対照的に、身がよく締まり、甘さだけでなく辛さも持ち合わせています。

地元オススメの食べ方

越谷ネギの天ぷら: ネギをザク切りにして衣をつけて揚げて、塩をかけるだけ。身が締まっている越谷ネギだからこそ、崩れず天ぷらにできます。お酒のお供にいかが?



大人気!

埼玉ご当地B級グルメの秘密に迫る!



埼玉野菜の産出額 全国ランキング

- 1位 ネギ・小松菜・サトイモ・ほうれんそう
- 2位 かぶ・枝豆
- 3位 きゅうり・ブロッコリー・みずな

農林水産省「平成21年主要農産物の産出額と構成比」

ご当地B級グルメ王決定戦歴代優勝グルメ

- 第1回 武州深谷煮ぼうとう(深谷市)
- 第2回 豆腐ラーメン(さいたま市)
- 第3回 キューポラ定食(川口市)
- 第4回 豆腐ラーメン(さいたま市)
- 第5回 みそポテト(秩父市)
- 第6回 すったて(川島町)
- 第7回 加須市みんなで考えた肉みそうどん(加須市)
- 第8回 草加小松菜チヂミバーガー(草加市)

武州深谷煮ぼうとう FUKAYA

全8回の大会全てに出場し、記念すべき第1回大会では見事優勝。太めの麺とザク切りの野菜を醤油で煮込んだ郷土料理です。メインの食材はもちろん深谷ねぎ。ネギの産出額が日本一☆1の埼玉の中でも、もっとも有名なネギが…そう、深谷ねぎです。

★食べられるお店
深谷市内のうどん屋・割烹・居酒屋など
(詳しくは埼玉県公式観光サイト「ちよこたび埼玉」
<http://www.sainokuni-kanko.jp/>)

深谷ねぎ 埼玉を代表するブランドネギ



深谷市はネギの農業産出額が日本一☆2。深谷ねぎは糖度が高く、とろっとした柔らかさがあるため鍋物によく合います。

地元オススメの食べ方

ねぎのベーコン巻き: 4cmに切ったねぎをベーコンで巻き、楊枝で止めたら中火で焼きます。焦げ色がついたら水、塩、こしょうを加え蒸し焼きに。お弁当のおかずやおつまみにオススメの一品。

SAITAMA B CLASS GOURMET

☆1 農林水産省「平成21年主要農産物の産出額と構成比」 ☆2 平成18年野菜生産出荷統計