

SAITAMA B CLASS GOURMET

草加小松菜チヂミバーガー

SOUKA

初出場の前回大会で、いきなり優勝を飾った一品。レシピの考案者の「韓式和式厨房 太鼓判」代表の李進鎬(リ・チの)さんはチヂミの「カリッ」とした食感を出すために、チヂミに入れる粉と小松菜の配分や焼き方などを決めるのに何度も試作を繰り返したそうです。

★食べられるお店
韓式和式厨房太鼓判(草加駅前)・ダイニングバーKatsu(草加駅前)・テールームジュン(松原団地駅近く)の3店のみ!

詳しくは 草加ふささ祭り

検索

得情報

李(リ)さんのご厚意で、この「埼玉プレイク」を「韓式和式厨房 太鼓判」さんに持って行けば、380円のチヂミバーガーが10%OFFで食べられます。



小松菜

汁物・おひたしからジュースまで
オールマイティに使える主婦の味方

小松菜も埼玉県が産出額日本一☆3です。小松菜チヂミバーガーの地元草加市は、粘土質で固い土壌、冬場の気温が低く東京という大消費地に近いという条件を満たすため、葉物の小松菜の栽培には適しているといえます。



地元オススメの食べ方

小松菜ジュース:リンゴジュース100ccに対し、小松菜を30g混ぜてミキサーにかけるだけ。薬物特有の苦みはほとんどなく、スッキリした味わいに仕上がります。



狭山のさといもコロッケ

SAIYAMA

初出場の前回大会でいきなり「埼玉県商工会連合会・埼玉県商工会議所連合会賞」を獲得した一品。通常なら捨てられてしまう狭山産「親イモ」を使用。「親イモ」を使ってもトロッと柔らかいコロッケができるのは、狭山産サトイモの特徴です。

★食べられるお店 狭山市内11の精肉店

詳しくは さやマルシェ

検索

サトイモ



埼玉県はサトイモの産出額が日本一☆3。そんな埼玉県の中でも、狭山市のサトイモ作付面積は県内2位です。他産地のサトイモでは味わえないサトイモ本来のねっとり感や舌触りを楽しめるのが特徴です。

地元オススメの食べ方

キヌカツギ:サトイモを皮のまま茹でて、皮をむいて醤油をつけるだけ。出来るだけ小さい、新サトイモを選ぶのがおいしさの秘訣。

得情報

今回取材協力いただいた、サトイモ農家の佐野光男さんがさといも部会長を務めるJAいるま野から狭山産サトイモ1kgを10名様にプレゼント!詳しくはP9「3大プレゼント」へ。



大人気!

埼玉ご当地B級グルメ
の秘密に迫る!



のらぼう菜 コロッケ・うどん・チキンカレー

OGAWA
TOKIGAWA

のらぼう菜は茎が入ったコロッケ・練り込まれたうどん・緑色のチキンカレーなど形を変えて、B級グルメに参加し続け、第1・5回大会を除いて毎回出場しています。

★食べられるお店

のらぼう菜コロッケ:藤屋精肉店(0493-72-0268)

肉の大森(0493-72-0549)

のらぼう菜うどん:さらしな(0493-74-0577)

のらぼう菜チキンカレー:インド料理ラジュモハン(0493-74-5220)



のらぼう菜 薬物野菜だが、茎に自信あり



のらぼう菜は小松菜やほうれん草のような薬物野菜。「野原にポーっと生えている」ところから「のらぼう菜」と呼ばれています。

地元オススメの食べ方

ごまよごし:茹でたのらぼう菜を、ゴマと味噌であえたものにつけて食べます。のらぼう菜の茎の甘みを余すところなく堪能できます。