

ご当地グルメを
育てましょう!!

安芸高田市歴史・伝統文化を活用した地域活性化実行委員会
(商工会・観光協会・市役所等で構成している委員会です)

『神楽五色麺』or『夜叉うどん』をメニューに加えますか



『神楽五色麺』

神楽の基本色「赤、黄、青（緑）、白、黒」にちなんだ麺料理を各店舗で自由に開発して、安芸高田市内で提供しようというプロジェクトです。



夜叉うどん

「夜叉うどん」は「神楽五色麺」の中の「赤」として市内各地で食べられるようにし、全国レベルの食の祭典への参戦を目指します。
○所定の濃縮ベーススープを使用し、唐辛子、一味、ラー油を加えたスープに、うどん、豚ばら肉、市内産の青ネギを加えて完成。
○参加店舗は夜叉うどん提供店舗としてグルメマップ等に掲載予定です。

夜叉うどん導入のメリット

1 お店の1品が増える!

通常、メニュー開発には多くの時間を要しますが、「夜叉うどん」は基本レシピがありますので、メニューの1品を増やせます。

神楽五色麺

夜叉うどん共通導入のメリット

2 販促ツールがセット!

参加された店舗には、大・小のノボリ旗(無償)と、専用の箸袋(有償)を配布しますので、販促ツール開発の手間を節減できます。

3 グルメマップ等に掲載!

実行委員会では、グルメマップをはじめ、神楽に関連した商品を積極的にPRしていく予定です。お店にとっての宣伝効果を期待できます。

4 神楽発展に貢献!

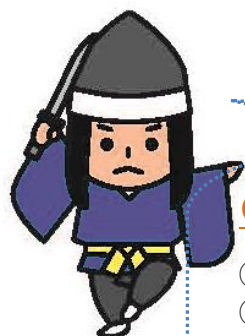
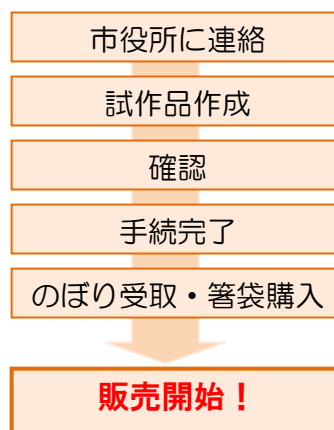
専用箸袋の代金一部は、神楽の発展やプロジェクト継続のために積み立てられます。お客さんにはぜひ「神楽のまち」を宣伝してください!

お問合せ先(事務局) 安芸高田市政策企画課 戸田・下瀬・岡崎 電話 0826-42-5612 FAX 0826-42-4376

詳しいルールは裏面へ

●プロジェクトへの参加方法：

- プロジェクトへの参加を希望される方は、実行委員会事務局（下記）までお問い合わせください。詳しい流れをご説明します。
- 試作品作成にあたり、神楽五色麺や夜叉うどんのテーマやルールにあっているか、味や見た目について、実行委員会が派遣する審査員が確認させていただきます。
- 夜叉うどんは、事前に作り方を教わることもできます。
- 確認審査を終え、所定の手続を完了すると、実行委員会がのぼりの提供や、箸袋のあっせんを行います。
- どうぞ販売を開始してください！！ 実行委員会や市・観光協会は、様々な場面でPRいたします。一緒にご当地グルメを育てましょう！



●神楽五色麺の主なルール（このルールは必要に応じて変更する場合があります）

- ① 安芸高田市内の食堂等で提供を行う事業者であること。（イベント時の提供はOK）
- ② 「神楽五色麺 青の△△」という名称を用いること（青は赤、黄、白、黒に置き換え）
- ③ 神楽にちなんだ五色（赤、黄、青、白、黒）のいずれかまたは全てをテーマにすること（ただし、赤は夜叉うどんに限る）
- ④ 安芸高田市の素材を一つ以上使用すること
- ⑤ 実行委員会が用意した「五色神楽麺」の箸袋を購入しそれに入れた箸で提供すること
- ⑥ 販売前に、実行委員会の審査員による認定を受けること。
- ⑦ 定番メニューとして提供すること。



●夜叉うどんの主なルール（上記に加えて）

- ⑧ 「神楽五色麺 赤の夜叉うどん」という名称を用いること
- ⑨ 安芸高田市の青ネギを使用すること
- ⑩ 実行委員会が指定する濃縮ベーススープを使用し、唐辛子、一味、ラー油を加えること。その配合比率は各店舗の判断で行ってよい。
- ⑪ 麺はうどんとすること
- ⑫ メインの食材として、豚ばら肉を使用すること
- ⑬ 実行委員会主催の講習会に参加すること

●濃縮ベーススープの購入先

- お店の所在地によって異なりますので、事務局までお問い合わせください。