

羽幌町独自の「ご当地グルメ」が誕生しました！ 羽幌えびタコ焼き餃子

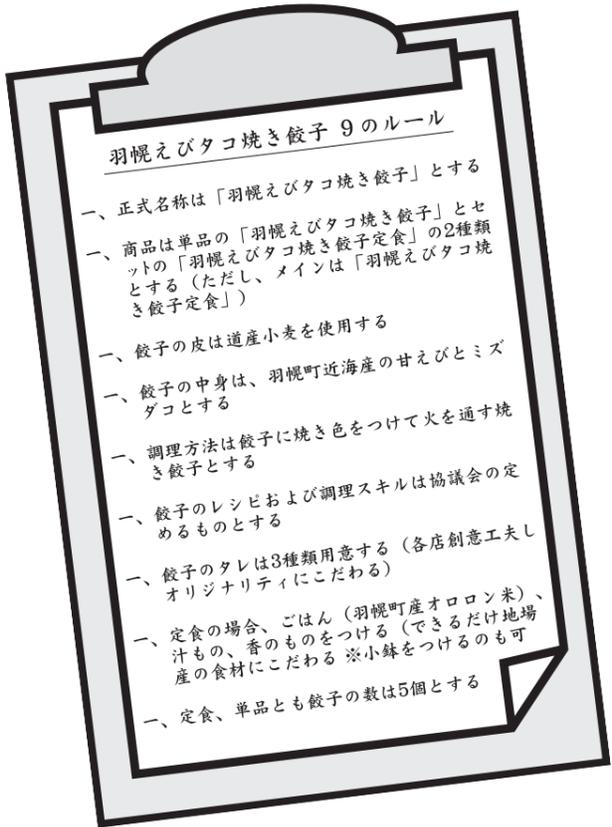


新・ご当地グルメデビュー！

地元の食材を観光に活用しようと2007年6月に苦前、羽幌、初山別の3町村でデビューしたご当地グルメ「日本海えびタコ餃子」。第1弾のスープ餃子、第2弾のカレー丼に続く今年は「焼き餃子」。その名も「羽幌えびタコ焼き餃子」で、これまでの広域的な枠組みを解消し、羽幌町独自の「ご当地グルメ」としてリニューアルされました。北海道じゃらんの協力のもと、羽幌えびタコ餃子推進協議会（代表：はぼろ温泉サンセットプラザシェフ佐々木学さん）が開発を進め9つのルールを決定、3月29日から販売されています。

「発展的にリニューアル」

ご当地グルメプロジェクト提唱者である北海道じゃらんのヒロ中田氏は、3月17日の試作品最終発表会の席上でこのように表現しました。
焼き餃子は子どもから大人まであらゆる年代が好む餃子の定番。えびとタコ本来の食感と皮のパリパリ感を生かし、3種類のつけダレで楽しむことができます。創意工夫されたオリジナルにこだわったタレですので、各店舗のメニューを食べ歩くのもいいですね。
価格は全店共通で、定食は税込750円、単品は600円です。※お店は次ページ参照。



羽幌えびタコ焼き餃子 9のルール

- 一、正式名称は「羽幌えびタコ焼き餃子」とする
- 一、商品は単品の「羽幌えびタコ焼き餃子」とセットの「羽幌えびタコ焼き餃子定食」の2種類とする（ただし、メインは「羽幌えびタコ焼き餃子定食」）
- 一、餃子の皮は道産小麦を使用する
- 一、餃子の中身は、羽幌町近海産の甘えびとミズダコとする
- 一、調理方法は餃子に焼き色をつけて火を通す焼き餃子とする
- 一、餃子のレシピおよび調理スキルは協議会の定めるものとする
- 一、餃子のタレは3種類用意する（各店創意工夫しオリジナリティにこだわる）
- 一、定食の場合、ごはん（羽幌町産オロロン米）、汁もの、香のものをつける（できるだけ地場産の食材にこだわる ※小鉢をつけるのも可）
- 一、定食、単品とも餃子の数は5個とする



▲ 試作品最終発表会では、餃子の焼き方やタレの味など細部にわたり議論が交わされました。



▲ 最終発表会での意見や感想を参考にさらに改良を加え、新・ご当地グルメ誕生です。

羽幌えびタコ焼き餃子が食べられるお店

一休食堂

☎ 62-1768

羽幌町南6条3丁目
営業時間 10:00～20:00
定休日 第1・3木曜日



ベースはキャベツやにんじんなどを使った野菜スープ。ラー油、しょう油などを混ぜ合わせ、いつでもすぐに出せるように心がけています。



いっかい 居酒屋 一海

☎ 62-2118

羽幌町南大通1丁目
営業時間 18:00～2:00
定休日 毎週火曜日



そばつゆをベースに大根おろし、もみじおろしを加えたタレや、オリジナルのごまダレ、にんにくと刻みネギであっさり食べられるつけダレを用意。日替わり小鉢も楽しめます。



はぼろ温泉サンセットプラザ

二島物語

☎ 62-3800

羽幌町北3条1丁目
営業時間 11:30～14:30
17:30～21:00(オーダーストップ 20:30)
定休日 年中無休



酢、ごま、ねぎでアクセントをつけたスタンダードのタレと和風ダレ、えび塩の3種類が楽しめます。えび塩は、殻をすりつぶし、食塩とブレンドしているので、えび本来の味が堪能できます。



ぼん太の店

☎ 62-3363

羽幌町南3条1丁目
営業時間 19:00～2:00
定休日 毎週日曜日



そばの返しに市販のごまダレを混ぜ合わせたタレや梅、山わさびを混ぜたもの、南蛮を使ったタレも用意。若い人からお年寄りまで誰もが食べられる味となっています。

