



「登別グルメ」の定番は、厚めの食パンに切れ目を入れ、肉やエビを使った「閻魔やきそば」をサンド

Bakery Café Soraは厚めの食パンに切れ目を入れ肉やエビを使った閻魔やきそばをサンド



噴道楽味壺は豚肉やエビを使った閻魔やきそばを卵で包んで提供している



個性派 閻魔やきそば

登別グルメ 定着目指す

登別商工会議所が「登別ブランド」推進協議会が仕掛けた「登別閻魔やきそば」が、着実に提供店舗、提供食数を伸ばし、静かなブームを巻き起こしている。各店ではタコやエビ、登別牛などの地場産品を食材に使用し、個性的な味を提供する。関係者は登別グルメとしての定着、観光素材への成長を目指している。



登別温泉の喫茶「田園」が提供する季節の海鮮を使った閻魔やきそば



「登別グルメ」の定番は、厚めの食パンに切れ目を入れ、肉やエビを使った「閻魔やきそば」をサンド



「登別グルメ」の定番は、厚めの食パンに切れ目を入れ、肉やエビを使った「閻魔やきそば」をサンド

2011年度(平成23年度)から、「当地グルメ」創設支援事業として市内飲食店有志と開発を進めた。フィードバックの助言も求め、麺料理に絞って、登別のイメージにある地獄谷や閻魔大王、鬼をイメージした「辛辛」を中心テーマに位置付けた。

「閻魔大王からの旗」として定めた提供ルールは①適量小麦の平糶使用②登別産、登別近郊食材の使用③事業に合わせた開発した「まへ」のソースの採用の3点。

同一の味を求められない点が飲食店の「参加しやすさ」につながり、参加店舗は着実に増加。開業し携わった飲食店は10店に満たないが、現在は38店まで広がりをみせる。

各店が工夫を凝らした味は、食歩きも楽しい。特製ソースに「マル秘調味料」をブレンドする店や、サンドイッチとして提供する店も。使用食材はタコやエビ、エソシカ肉、登別牛、伊達産野菜と多様だ。

初年度の提供食数は3万2千食を見込んでいたが、10月までの提供は3万4千19食に上り、関係者を驚かせた。

事務局の市はメデアでの露出の多さや、さっぽろオールドフェスティバルなど市外でのPR効果、さらにはスタンプラリーなどの盛り上げ効果を好調の要因と分析している。

市内宿泊施設では、夜食に提供するプランを認めるなど動きも出てきた。提供店による登別閻魔やきそばの知名度向上は「積極的に閻魔やきそばという形も増えてます」と話す。

協議会事務局を担当する市の大越智輝さんは「時間をかけて根付かせ、本場の名物に育てたいですね」と夢を膨らませている。