

第10回 全国やきとりオリンピック[®]

in 信州上田

会場MAP

〔上田城跡公園芝生広場〕



上田城紅葉まつり

第10回 全国やきとりオリンピック[®]

全国各地のご当地やきとりが 真田三代の郷 信州上田に集結!



ステージイベントスケジュール

	10月1日(土)	10月2日(日)
10:00	開会式 9:30~10:00 オープニング 太鼓 10:00~10:15	オープニング 太鼓 10:00~10:15
11:00	キッズダンス 10:30~10:50 信州上田おもてなし武将隊演武 11:00~11:30	キッズダンス 10:20~10:50 信州上田おもてなし武将隊演武 11:00~11:30
12:00	ご当地観光PRタイム 11:30~12:30	ご当地観光PRタイム 11:30~12:30
13:00	ご当地キャラクターふれあいタイム 12:30~13:00	ご当地キャラクターふれあいタイム 12:30~13:00
14:00	六文戦士ウエイダーショー 13:20~13:50 音喜楽ボーイズステージ (ヴァイオリン&チェロ) 14:00~14:30	プロレスごっこ団体 信州プロレスリング ~ゴム紐デスマッチ&腕相撲合戦~ 13:00~14:30
15:00	ご当地キャラクターふれあいタイム 14:30~15:00 ダンスステージ 15:00~15:30	ご当地キャラクターふれあいタイム 14:30~15:00 ダンスステージ 15:00~15:30
16:00	※日程・時間・内容等変更となる場合がございます。	

信州上田で50余年 おいだれに愛されるご当地グルメ 美味だれ焼き鳥

上田市内50軒以上で提供されている美味だれ焼き鳥は、店舗によってそれぞれにこだわりの味わいをお楽しみいただけます。ぜひ、お好みの味を探して食べ歩いてみてください。

店舗情報はホームページでチェックできます。http://www.oidareyakitori.jp/

1 米沢牛 DINING べこや

山形県米沢市
日本三大和牛をぜいたくに味わう「米沢牛 牛串」

古民家を移築した店内は、和風モダンな雰囲気が漂う。日本三大和牛に数えられる米沢牛を、焼肉、ステーキ、すき焼き・しゃぶしゃぶと、異なる味わい方で思う存分満喫できる。やきとりは、米沢牛を使用した「牛串」。柔らかな肉質、脂の美味しさは、鶏や豚のやきとりの概念を覆す逸品。「自家製つくね」も、噛めば噛むほど口の中に旨味が広がる。

山形県米沢市東3-2-34
http://www.yonezawagyudining.jp/

2 ぐんけい本店

宮崎県宮崎市
燃えろ、燃えろ! 豪快に、かつ絶妙に焼き上げる「地鶏炭火焼き」

郷土料理でもある「地鶏炭火焼き」は、直営農場で育てた「みやさき地頭鶏」を使い、赤々と炎が舞い上がる独自開発の焼き方で、心を込めて焼き上げる。炭火に煽られて焼き上がった鶏肉は、やわらかさと歯ごたえがセシになる。そのほか「チキンなんばん」など、20を超えるみやさき地頭鶏の料理を、焼酎、地ビールといった地酒とともに味わいたい。

宮崎県宮崎市中央通8-12
http://www.gunkei.jp/

3 シャモとワインの店 陽風水

福島県福島市
独眼竜・伊達政宗も愛した「川俣シャモ地鶏焼き」

伊達政宗も戦の前に縁起を担いで必ず食べた「軍鶏(シャモ)」。福島県ブランド認定の「川俣シャモ」を唯一専門に扱う「陽風水」では、中抜き状態で入荷したシャモを一本一本真心込めて串打ちしている。備長炭で豪快にあぶり焼きする「川俣シャモ地鶏焼き」は自慢の逸品。特製の塩と炭の香りを十分にきかせ、鶏本来の旨みを存分に堪能できる。

福島県福島市大町2-18石屋小路ビル1F
http://www.hifumi-syamo.com/

4 やきとりひびき

埼玉県東松山市
世界が認めた“YAKITORI” 東松山の「みそだれやきとり」

豚肉のかしら肉にみそだれをつけて食べるのが東松山流。「やきとり ひびき」の特選ずしら串は、硬い脂身を使わずに肉の食感が味わえる“こめかみ”だけを使い、両面をじっくり焼く「ひびき炙り」が特徴。ふくらみで柔らかい。秘伝のみそだれは自家製で、2008年からモンドセレクション最高金賞に輝く、世界に認められた一品だ。

埼玉県東松山市前弓町11-13-15
http://www.hibiki-food.jp/

5 今治焼鳥 まる屋

愛媛県今治市
鉄板焼きに唐揚げ…常識や固定概念を覆す「今治焼鳥」

「今治焼鳥」は、串に刺さず鉄板で焼き上げる全国でも珍しい「鳥皮」が定番。斜めにした厚い鉄板の上で重しをのせて皮の余分な脂を落とし、外はカリッと中はジューシーに。もう一つの定番が「せんざんき」。いわゆる鶏の唐揚げで、やきとりの固定概念を覆す品だが、特製のタレに一晩じっくり漬けてから揚げるため、濃厚な旨味が楽しめる逸品だ。

愛媛県今治市旭町4-3-32
http://tabelog.com/ehime/A3802/A380201/38000995/

6 炭焼 歩ム

東京都品川区
日本初! 福島県三島町産会津地鶏の専門店

三島町産会津地鶏の日本初の専門店。奥会津から毎日新鮮な中抜き鶏を仕入れ、店で捌き、串打ちを行う。会津地鶏の特長は、大自然の中の広々とした鶏舎でストレスなく育ち、会津産くす米やくすりゴを飼料にしていること。肉自体の旨味とほどよい脂を持つ、バランスのよい肉質。焼き方とタレ、塩にこだわり、日々やきとりを追求し続けている。

東京都大田区東横町45-2 1F
http://www.yakitori-ayumu.com/

7 ふじむら骨付鶏

香川県丸亀市
スパイシーな味付と溢れだす肉汁にかぶりつけ! 「ふじむら骨付鶏」

創業47年の老舗鶏肉店として始まり、仕入れから、仕込み、調理まで、肉の取り扱いに妥協なし。自慢の「骨付鶏」は、先代が作り上げ、受け継いできた伝統の味とされ、独自の製法と味付はスパイシーかつ、あとを引く味。骨付きだからこそ、落ちる肉汁が、かぶりつけと口中の汁に溢れ出す。現在店舗は「焼肉レストラン」兼業。

香川県丸亀市土居町1-5-34
http://www.homegrown-shop.net/

8 全色本店(フルカラー)

沖縄県那覇市
那覇のディープスポットだから味わえる、地元支持率満票の沖縄風「やきとり」を体感せよ。

店名のように色とりどりのメニューが並ぶ中で、やはり人気なのは焼き物。大きめに串打ちされた新鮮な鶏や豚、そして沖縄らしい牛やきとりが絶品。また、ファンも多い珍しい牛ひき肉の「つくね」、まるでハンバーグのようなできばえて、中はほんのりとレア。やわらかな食感でこれまでにないつくね体験ができる。

沖縄県那覇市安里388-6
http://tabelog.com/okinawa/A4701/A470101/4701514/

9 焼とりやちくぜん

山口県長門市
女性が考え、焼いた“女性のための”長門やきとり

山口県長門市の「長州どり」をガリッパウダーで仕上げの「長門やきとり」。ストレスを受けにくい「平鍋い」で飼料にハーブがブレンドされ、風味が素晴らしいくせのないジューシーな肉。スタッフが全員女性の「焼とりやちくぜん」は、女性の感性と気遣いを大切に、女性らしい発想の華やかな創作串や地元ならではの逸品料理を提供している。

山口県長門市東深川1864-1
http://tabelog.com/ymaguchi/A3503/A350302/35001514/

10 鳥小屋

広島県三次市
噛めば噛むほど肉汁溢る、ジューシー骨付きとり足、を喰らえ!

創業60年、広島県産親鶏が中心の焼き鳥、地鶏料理店。名物「とり足」は、塩をして一晩寝かせた親鶏の骨付ききも肉を蒸し、皮を炭火でパリッと焼き上げる。岩塩と胡椒の味付けで、あっさりながら噛めば噛むほど味わいが広がる。「とり炙り」は生から焼くも肉、鶏油がしたたりながら焼かれ、煙で燻される。驚くほどの弾力とジューシーさがウリだ。

広島県三次市十日市中3-13-5
http://www.kinsai-e.com/visit/gourmet/torigoya.html

11 やきとりの一平本店

北海道室蘭市
雄大な大地の恵みと、親子二代心血注いで守る味「室蘭やきとり」

昭和25年、現在の店主の父が創業した「一平」は、豚肉、玉ねぎ、洋がらしを組み合わせた「室蘭やきとり」の代表的存在。親子二代で心血を注いだタレや自家焙煎の塩が、北海道産豚肉の旨味を最大限に引き出す。部位は赤身と脂身のバランスが程よい肩ロース、広い大地で育った北海道産豚肉は安心・安全・安定はもとより、食感と旨味が際立つ。

北海道室蘭市巾着町1丁目17-3
http://www.e-ippe.com/

12 焼とり 鉄砲

福岡県久留米市
ワインとのマリアージュを楽しむ、久留米やきとり「タルム」

「焼きとり片手にワインを飲んでほしい」という思いで創りあげた「焼とり 鉄砲」は新感覚の店だ。自慢の「タルム」は、九州産豚の直腸をていねいに下処理しポイルした、歯ごたえが癖になる逸品。九州産の鶏ミンチに玉ねぎを加えた「つくね」も、蒸すことで旨みを閉じ込めつつ、創業以来注ぎ足してきた自家製ニンニクみそだれも秀逸だ。

福岡県久留米市西町921-15
http://www.teppo.jp/

13 鶏料理 鳥安

福島県福島市
“自然と、ともに生きる”福島のブランドを結集した「福島やきとり」

大正時代の民家を改装した落ち着いた雰囲気「鶏料理鳥安」は、創業65年。「自然と、ともに生きる」をメインテーマに育てられた「伊達鶏」を使い、適度な歯ごたえとジューシーな味わいが人気。「福島の団結」がテーマの「いとこ鶏つくね」は、会津地鶏・川俣シャモなどの福島県産ブランド鶏のみで作られた、旨みの凝縮された究極のつくねだ。

福島県福島市陣場町7-10
http://tabelog.com/fukushima/A0701/A070101/7001717/

14 焼とり たつみ

北海道美唄市
頭の先から内臓まで、丸ごと“ありがたいいただく” 美唄やきとり

昭和28年に生まれ、幅広い層に好まれてきた「美唄やきとり」。頭の肉から内臓に至るまで残すところなく味わうのが特長だ。美唄やきとりは大きく2種類に分かれ、胸肉を精肉とし、それ以外を「もつ串」とする。もつ串は、もも肉、内臓、皮を刺し、その間に北海道の甘い玉ねぎを挟む。味付けは3種類をブレンドした塩を使い、備長炭の速火で焼き上げる。

北海道美唄市西1条南1丁目15
http://www.bibai.net/tatsumi/

15 やきとり番長

長野県上田市
“一鳥入魂”…番長が魂で焼く「やきとり」

「古いが新しい」をコンセプトに赤提灯の文化を継承。全料理を客前で調理し、まさに「一鳥入魂」、やきとりに魂が入っていく様子を楽しめる。紀州備長炭の絶妙な火加減で、中はふっくらジューシー、外はカリッと香ばしい。肉は、季節ごと部位ごとに最適な農場から選び抜いた新鮮なものだけ。信州上田名物の「美味だれ」も、味わいをさらに昇華させる。

長野県上田市中央3-7-6
http://bancho-group.jp/

上田城紅葉まつり

真紅に染まる、真田三代の郷

2016年11月3日(木・祝)~6日(日) 会場:上田城跡公園【入場無料】

ライトアップ▶10月29日(土)~11月6日(日) 日没~22時(※紅葉状況により変更あり)
※イベントは天候等により変更となる場合がございますので予めご了承ください。

イベントスケジュール

- オープニングセレモニー……………11月3日(木・祝) 10:00~10:20
- 信州上田~歌と愛を袖~大使 野村未奈歌謡ショー……………11月3日(木・祝) 10:20~10:50
- 信州真田鉄砲隊演武……………11月3日(木・祝) 11:00~11:30
- 信州上田おもてなし武将隊ステージ……………11月3日(木・祝) 13:00~14:00
特設ステージで繰り広げられる迫力の演武をお楽しみください。
- 信州上田城下町ウォーキング(当日受付 無料) ……11月5日(土) 8:30~12:00
上田観光ボランティアガイドが城下町の魅力をご案内します。
- ニヶ淵フードコート……………11月3日(木・祝)~6日(日) 10:00~15:00
上田市内外のグルメが味わえます。
- 姉妹都市等観光物産展……………11月5日(土)・6日(日) 10:00~15:00
- 信州そばフェスタ……………11月5日(土)・6日(日) 10:00~15:00
上田地域のそば店が週末限定で上田城跡公園に出店!!
- 乗馬体験(有料)……………11月5日(土)・6日(日) 10:00~15:00
- 甲冑着用体験(無料)……………11月5日(土)・6日(日) 10:00~15:00
真田氏赤備えの紙甲冑を着て乗馬体験&見上げる西櫓を背景に記念撮影が楽しめます。
- ミニ列車乗車体験(無料)……………11月5日(土)・6日(日) 10:00~15:00
- 大型エア遊具(無料)……………11月5日(土)・6日(日) 10:00~15:00
エアートランポリンやミニ鉄道遊具などお楽しみ盛りだくさん!!
- 信州上田真田太鼓サミット(予定)……………11月6日(日) 13:00~15:30

※写真はイメージです。