

第4回地元めしフェス“クオーゼイ”in日比谷 北海道から沖縄までご当地ならではの味覚が集う4日間！ 大注目!!ご当地「希少」グルメの一部を紹介！

■掲載出展者情報は2017年2月27日現在のものです。出展者並びに出品品目や変更になる場合もございます。■掲載写真はイメージも含まれます。会場での盛り付けは異なる場合がございますので予めご了承ください。■取材時の試飲・試食の対応はもちろん可能です。運営事務局までお気軽にお申し付け下さい。

	初出展	ジンギスカン十鉄 北海道【ブースNo.A15】
		ジンギスカン焼きそば
		ラムの肩ロースから600gしか取れない希少部位を使用したお肉と麺が絡み合う、ラムの旨みが増える逸品です。札幌すすきのに店舗を構え、芸能人やスポーツ選手もお喜びで来る人気店です！

	初出展	炭リッチ 北海道【ブースNo.A50】
		カニでみえないチーズパスタ
		北海道食材に徹底的にこだわり抜いています。大きなホールチーズをトロトロに溶かしたパスタに絡め、ズワイのかに身を惜しげもなくたっぷり使用した、これぞ贅沢北海道と言わんばかりの絶品パスタです。

	初出展	金獅子精肉店 北海道【ブースNo.A16】
		希少部位のローストビーフ丼
		新鮮な希少部位を扱うため、牛一頭買いをしています。正式名は「北海道産牛使用希少部位のローストビーフ丼」です。長いメニュー名には、一言では表現できない自信と旨さがひめられています！

	初出展	利尻島ヤンクルマーケット 北海道【ブースNo.A18】
		利尻昆布ラーメン
		種は、良質な利尻昆布を練りこんだ利尻昆布種。塩の香りを活かす、あっさりとしたスープとの相性抜群です！「マツコの知らない世界」などの各メディアに取り上げられ、現地以外では入手困難な北海道の自然の味をご堪能ください。

	初出展	北海道ダイニング 北海道【ブースNo.A46】
		帆立カレー
		厳選した野菜や牛肉を24時間以上かけてじっくりと煮込み、小樽祝津産の帆立でダシをとりました。帆立の濃厚な旨みは口中に広がる自慢の商品です。オーナーが手間暇かけた、こだわりのカレーをお召し上がりください。

	初出展	世界大会金賞ハム工房セキ 長野県【ブースNo.A4】
		ドイツソーセージ
		130年続くドイツの国際大会「IFFA」で金賞を受賞したソーセージです。長野産信州ポークとドイツから取り寄せたスパイスを使用し、丁寧に手作りしています。女性にも人気が高い長野産ドイツソーセージをぜひご賞味ください。

	初出展	北海道中標津しいたけ「想いの茸」 北海道【ブースNo.A35】
		大判しいたけチーズ焼き
		大判が魅力のブランド椎茸「想いの茸」、中標津町の自然の恵み、産者の想いで育てた椎茸です。北海道産チーズ、バター、昆布醤油を使い、炭火で丁寧に焼き上げます。バターと醤油の香りが食欲をかき立てます。肉厚で食べごたえ抜群です。

	初出展	うっふぷりん 大阪府【ブースNo.A60】
		能勢セレクトプリン
		濃厚なのにさっぱりとした後味の特製生クリームを贅沢に使用し、更に能勢特産の渋皮栗のペーストにカラメルソースを加え苦味とココクを加えた3層のこだわりプリンです。生クリームとココクのあるカラメルソースのハーモニーをぜひお楽しみください。

	初出展	札幌村スイーツポテト 北海道【ブースNo.A49】
		札幌村スイーツポテト
		北海道で60年間菓子を作り続ける工場長が丹念に作り上げた自慢のスイーツポテトです。産地によって異なるさつまいもの味や食感にもこだわり、自家製カスタードクリームを加え素材ながらしっかりとさつまいもの味が楽しめる逸品です。

	初出展	かまゑ直送活き幹船団 大分県【ブースNo.A12】
		寒ブリ漬け丼
		醤油ベースのタレをつけ、新鮮なブリをのせて食す。途中から井にアツツのお茶をかけて食す、臭みがまったくなく、旨みが詰まったブリの切り身はどんぶりとして、お茶漬けとして2度楽しめます。漁師飯と知られる伝統の味です！

	初出展	三陸食堂えびす 宮城県【ブースNo.A1】
		セリ鍋うどん
		セリ鍋は、セリを根っこから葉の先まで贅沢にとり、鶏肉などと一緒に鍋にした宮城県の郷土料理です。鶏肉の濃厚な出汁と旨み、セリのシャキシャキ食感、出汁と絡んだうどんが食欲をそそります。宮城県ふるさとの味をぜひ堪能ください。

	初出展	小正酒造株式会社 鹿児島県【ブースNo.A51】
		薩摩雑新900ml
		豊かな芋の香りと濃厚な味わいの本格芋焼酎です。昭和40年代まで栽培されていた「農林二号」という品種のさつまいもを復活栽培し、素材の個性を活かした鹿児島限定商品です。普段購入できない商品を日比谷公園で限定販売します！

	初出展	長田タンク筋 兵庫県【ブースNo.A57】
		ぼっかけそばめし
		「ぼっかけ」とは、牛スジ肉・こんにやくを甘辛くじっくり煮込んだ神戸下町の家庭料理です。数日間かけてグツグツと作られる牛スジぼっかけをそばめしと絡めた至極の逸品になります。ぜひお召し上がりください。

	初出展	創作唐揚げ専門店Ichi 北海道【ブースNo.A36】
		ナイスザンギ
		からあげグランプリで2年連続金賞受賞の北海道を代表する唐揚げ専門店です。特製醤油タレに一晩漬けた濃厚な自信作は鶏肉をスティック状に成形したオリジナルザンギです。

	初出展	小豆島ラーメン HISHIO 岡山県【ブースNo.A52】
		醬(ひしお)ラーメン
		スープは厳選したこだわりの小豆島産醤油に加え、近海で水揚げされたカタクティフンをブレンドしています。野菜をふんだんに使用しており、濃厚なのに後味さっぱりな当店でしか味わえない瀬戸内小豆島の恵みを感じられる自慢の一杯です！

	初出展	創作居酒屋 膳 北海道【ブースNo.A45】
		厚切りベーコンステーキ
		ベーコンを贅沢に厚切りし、目の前で焼き上げます。嚼めば嚼めほど旨みが口中に広がります。山わさびを好みで加えると、さらにアクセントがついて、ビールやワインとの相性もバツリです！

	初出展	博多ホルちゃん 福岡県【ブースNo.A27】
		博多ホルちゃん
		博多で人気のご当地グルメ博多ホルちゃんは、ぶりのりのホルモンがたくさん入った焼きちゃんぽん麺です。自家製ソースが麺とトロツツに絡み、やみつき必至の逸品です。B級グルメフェス「B食祭」の平成25年度グランプリに堂々輝いたお店です！

	初出展	ばかうまや 北海道【ブースNo.A32】
		美唄焼鳥
		北海道のご当地焼鳥の一つ美唄焼鳥は鶏のさまざまな部位を串に刺して焼き上げるモツ串です。キンカンと呼ばれる内臓がポイントでタレではなく塩で食べるのがスタンダードです。

	初出展	馬串 小山商店 熊本【ブースNo.A20】
		馬刺しステーキ肉串
		熊本名物の生で食べられる馬刺しを炭火でじっくりと焼き上げます。生で食べられるだけあり、臭みや脂はさくさく、柔らかく繊細な馬肉の旨味をそのまま味わえます。馬肉が苦手という方にはおすすめの串です。

	初出展	肉の匠 将楽庵 千葉県【ブースNo.A8】
		飲めるハンバーグ
		TV等でも話題の飲めるハンバーグをひっさげで日比谷に登場。登録商標のこのメニューはここでは味わえない、黒毛和牛100%ハンバーグです。肉汁が飲めるくらい肉汁たっぷりのハンバーグをぜひお楽しみください。

	初出展	フリーズフルール 北海道【ブースNo.A6】
		ふわふわゆきいちご
		いちご100%の涼感スイーツです。完熟いちごを急速冷凍し、雪のようにふわわりと削り、北海道産練乳をかけて食べるトキメキデザートは納得の美味しさで栄養もたっぷりです。

	初出展	夕張あきんど屋 北海道【ブースNo.A9】
		北あかりのジャンボじゃがバター塩辛のせ
		ホクホクでまるで栗のような甘みの特大サイズの北あかりと北海道産バターの相性は抜群です。地元では昔から塩辛をのせて食べる習慣があります。ぜひ日比谷で北海道の地元めしをお召し上がりください。

	初出展	札幌ラーメン武蔵 北海道【ブースNo.A37】
		極上味噌ラーメン
		数種類の味噌をブレンドし、3か月間しっかりと熟成させた極上の味噌です。濃厚なスープにちぢれ麺が絡み、上に乗せたしょうががアクセントとした味わい。スープに黒マー油が浮かび旨みを引き立ちます。

	初出展	札幌九兵衛 北海道【ブースNo.A31】
		活ポタンえびいくら丼
		各グルメイベントでいつも行列が絶えない人気店。作り置きせず注文が入ってから盛り付けられるその提供方法が評判のお店です。今回はいくら丼に新鮮な活ポタンえびを二尾のせた贅沢海鮮丼を提供します。ぜひご堪能ください。

	初出展	知床らうす 舟木商店 北海道【ブースNo.A44】
		幻のイバラかに足一本焼
		知床半島沖700~1,000mの深海にしか生息しないイバラかにの外見はタラバをつくりですが、タラバ以上に旨味と強い特徴があります。漁が少ないため、市場にあまり出回らない「幻のイバラかに」の足一本焼きを提供します。

	初出展	富士高原桜麦酒 山梨県【ブースNo.A33】
		ヴァイツェン
		ヴァイツェンとは、モルトの50%以上が小麦芽となるエールビールです。クローブを思わせるバナナのような香りと苦みを抑えた甘くまろやかなフレーバーはビールが苦手な女性にも大変好評な一杯になります。

	初出展	元祖博多からあげ専門店 田中屋 福岡県【ブースNo.A19】
		博多からあげ
		常に大行列必至で九州最大級のフードイベント「O-1Cup」では、3年連続グランプリ受賞しております。カラッと揚げ、提供直前に自家製タレにぐらと泳がせることが旨さと人気の秘訣です。

	初出展	勇払ファーム 北海道【ブースNo.A13】
		ラム回転焼
		1才未満の子羊(ラム)の肩ロース部分の塊肉をそのままじっくりと回転させながら焼き上げるので、ロースラムの美味しさを味わえます。お好みで専用外で食すのもオススメです。

	初出展	北前船のカワモト 福井県【ブースNo.A59】
		永平寺味噌焼き鯖寿司
		脂ののった鯖を秘伝のたれに漬込み香ばしく焼き上げ、福井県の名産永平寺の甘目精進味噌を塗りました。米はコシヒカリ発祥の地、福井のコンヒカリと高い華越前をブレンドしました。売り切れ必至の大人気商品です。

	初出展	新潟屋net. 新潟県【ブースNo.A26】
		ゆきびじん
		新潟県津南産五百万石を100%使用したALL津南産の純米酒です。淡麗辛口の軽やかで快い口当たり、純米酒ならではの旨みと、気品ある香りが口中に広がります。ボトルの小窓を覗けば広がる「津南の深い雪景色」も特徴的な商品です。

	初出展	いかめし阿部商店 北海道【ブースNo.A30】
		元祖いかめし
		駅弁甲子園で40年以上連続優勝の実績を誇る名店。生イカにお米(うるち米ともち米の混合)を詰め、甘辛のたれでじっくりと炊き上げます。柔らかく炊き上がったいかは簡単に噛み砕け、現地森駅と同じ製法と味を提供します。

	初出展	新潟村上 田村屋 新潟県【ブースNo.A38】
		八海山ビール
		八海山ビールは、コシヒカリで有名な新潟県魚沼地方の雄大な自然に育まれた四季折々の素材を使用しています。八海山ビールは、スムースで飲みやすく仕上げられているのが特徴です。自然の恵みを感じられる一杯になります。

	初出展	蝦夷番屋 北海道【ブースNo.A47】
		ズワイかに甲羅盛り焼
		じっくり煮込んだかにみそにズワイかにのかにの身と棒肉をのせた贅沢な、本物のズワイかにの美味しさが味わえる最高の逸品です。ういやイクラのトッピングや特盛バージョンも用意しています。

	初出展	肴や一蓮 蔵 北海道【ブースNo.A21】
		ポタン海老海宝弁当
		ポタン海老、帆立、サーモン、うに、いくら、本ズワイかに、紅ズワイかにが入った欲張りな海鮮丼。中でも、存在感のあるポタン海老は北海道オホーツク沖で船内冷凍した鮮度抜群の逸品です！ぜひお召し上がりください。

	初出展	布目 北海道【ブースNo.A58】
		黄金松前漬
		函館や松前を中心とした道南地方の漁家で昭和2年頃からつくられた味が松前漬です。この松前漬に数の子をふんだんに混ぜた、ご飯のおかずにはもちろん、お酒のつまみにぴったりな商品です。