

全国各地の餃子が大集合!

11
/ 3・4

第4回全国餃子祭り



全国餃子祭りは、日本各地で餃子によるまちづくりを進めている団体が一同に会する国内最大規模の餃子の祭典です。平成22年に浜松市で第1回大会が開催され、第2回は津市で、第3回は福島市で開催されました。庶民の味として日本全土に浸透し、多くの人に愛されている餃子。日本各地から集まった自慢のご当地餃子が裾野で味わえます。



商工会 992-0057

<http://www.2013gyouza.com/>

と き

11月3日(日)・4日(祝)

10時～15時

ところ

市役所駐車場

小柄沢公園と周辺

●出店コーナー

G11餃子国、全国餃子店、県東部商工会、地元餃子店など

●ステージイベント

餃子界のスーパースター「スペシャオ餃子BAND」、各餃子国のPRタイム、ゆるきゃらイベント、五竜太鼓(11/3)、エイサー(11/4)など

●商店街イベント

裾野駅から会場まで花いっぱいプラン
商店街スタンプラリー&抽選

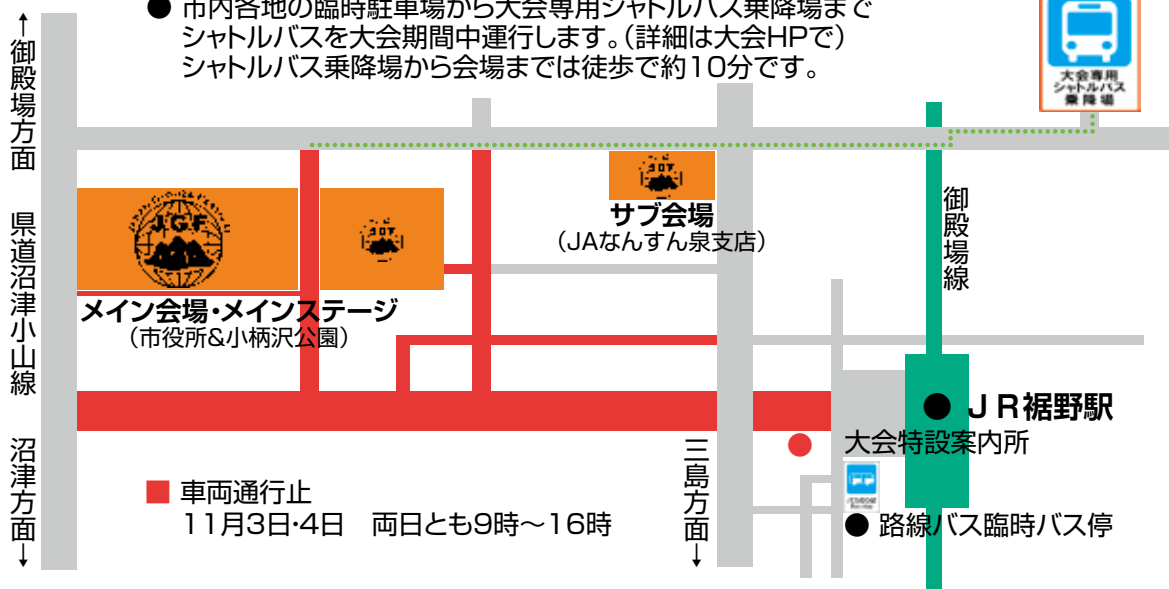
※11月2日(土)には、G11餃子国首脳が餃子の未来について語り合う2013全国餃子サミットが開催されます。

11月3日・4日は裾野駅周辺で交通規制が行われます

- 市内各地の臨時駐車場から大会専用シャトルバス乗降場までシャトルバスを大会期間中運行します。(詳細は大会HPで)シャトルバス乗降場から会場までは徒歩で約10分です。



交通規制図



ジョーパン G11 サミット加盟国の餃子

餃子による町おこしを行っていて、餃子サミットに加盟している全国11団体をそれぞれの国に見立てています。遊び心を持った通称として、その連合体をG11とよんでいます。

すそのギョーザ国



「王様の野菜」という意味のモロヘ



イヤは、古代エジプトのクレオパトラも愛用したとされ、食物繊維、ミネラル、ビタミン、カルシウムなどを豊富に含む栄養価の高い健康食品です。すその水ギョーザは、地元特産のモロヘイヤを皮に練り込み、具材に地元産の茶葉成分を入れたもちもちとした食感が特徴のスープで食べる水ギョーザです。平成19年のB-1グランプリで4位に輝いた自慢の逸品です。

すその水ギョーザ
《すそのギョーザ倶楽部》

伊那餃子国（長野県伊那市）



信州伊那餃子
《伊那餃子会》

タンパク質、カルシウム、鉄分といった栄養価が非常に高く「神の雑穀」とも呼ばれるアマランサスを使った餃子です。具材には信州産のものをぜいたくに使い、信州みそをベースにした味噌だれにつけて食べる健康餃子です。

津山餃子国（岡山県津山市）



こがね餃子
《津山餃子お知らせ隊》

国際コンクールで金賞を受賞した津山黒豚などの地域特産品を、津山産小麦で作った皮で包んでいます。原材料は国産限定。モチモチとした皮の食感が特徴です。こがね餃子は黄金色にこだわった食材を使用しています。

ふくしま餃子国（福島県福島市）



円盤餃子
《福島餃子の会》

福島餃子の特徴は、円盤餃子と呼ばれる焼き餃子です。フライパンに一度に20個から30個を円形に並べて焼き上げ、丸いお皿にそれをひっくり返して出しています。このスタイルは全国的にも大変珍しいものです。

かわさき餃子国（神奈川県川崎市）



かわさき餃子みそで食べる餃子
《かわさき餃子舗の会》

川崎の餃子は、戦後、渋谷恋文横丁で人気だった餃子が、昭和28年に川崎に渡ってきたのが始まりです。餃子の名店が集まりタレを共同開発し、餃子本来の味を生かす「かわさき餃子みそ」が生まれました。

宇都宮餃子国（栃木県宇都宮市）



※出店は11/4のみです。
焼餃子
《宇都宮餃子会》

宇都宮の餃子は、戦後、北京や満州などからの引揚者が現地で覚えた餃子で商売を始めたことが広まった説の一つといわれています。宇都宮餃子は、野菜をふんだんに使い皮がもちりしているものが多いといえます。

八幡ぎょうざ協和国（福岡県北九州市）



鉄板餃子
《八幡ぎょうざ協議会》

日本の近代化を支えた鉄の都、八幡ぎょうざ共和国。「鉄なべぎょうざ」発祥の地でもあります。北九州の食卓には欠かせない柚子コショウとの相性も抜群です。来年の第5回大会は、北九州市で開催されます。

みやしろ餃子国（埼玉県宮代町）



焼餃子・棒餃子
《みやしろ餃子》

宮代町は、「農あるまちづくり」を推進していて、餃子に使用する地場の野菜が豊富です。平成18年に宮代町商工会が中心となり、町おこしとして「みやしろ餃子」ブランドを立ち上げました。味わい深いみやしろ餃子を提供しています。

加古川ホルモン餃子国（兵庫県加古川市）



加古川ホルモン餃子
《加古川ホルモン餃子やみつ会》

加古川は、上質の和牛の産地です。その小腸と大腸を使い、餃子とマッチングさせました。ホルモンの持つくどさをたっぷりのキャベツと玉葱で抑えて、食べやすい大きさにカットしました。味と食感をお楽しみください。

津ぎょうざ国（三重県津市）



津ぎょうざ
《津ぎょうざ協会》

「津ぎょうざ」は、直径15cmの大きな皮であんを包み、油で揚げた大きな揚げ餃子です。小学校の栄養士さんが子供たちの栄養を考えて考案しました。昭和60年ごろから現在まで、学校給食で提供されています。

浜松餃子国（静岡県浜松市）



浜松餃子
《浜松餃子学会》

大正時代から焼餃子が食べられている浜松。キャベツたっぷりであっさりながらも肉のコクがあり、いくらでも食べられる餃子です。ゆでモヤシと焼餃子の取り合わせ、絶妙なマリージュが楽しめるのも浜松ならではの魅力です。