

ニッポン全国鍋グランプリ 2019 で 兵庫県神河町・グリーンエコー笠形出店 『和牛ゆずとろろすき焼き』が グランプリ獲得！！



平成 31 年 1 月 26 日 (土) 27 日 (日)、姫路市・大手前公園にて開催されたニッポン全国鍋グランプリ in 姫路 2019 において、兵庫県神河町のグリーンエコー笠形が出店した『和牛ゆずとろろすき焼き』が、全国より出店された 60 品の中からグランプリである金の鍋賞を獲得しました！！

この鍋は和牛のすき焼きに、卵の代わりに地元産自然薯とろろとゆずをふんだんに使用し、さっぱりとした味わいが特徴で、グランプリ開催期間 2 日間で来場された約 100,000 人の方より、多くの好評価をいただきました。

次は 2020 年度に埼玉県和光市で開催されるグランドチャンピオン大会でのグランプリ獲得に向けて、さらなる改良と認知度向上を図ってまいります！

また、このメニューはグリーンエコー笠形内のレストランにて『ゆずとろろすき焼き膳』として提供されており、グランプリ獲得記念と多くの方にご指示をいただいたお礼として通常 1,480 円のところ、**期間限定で 1,180 円にてご提供**させていただきます！(平成 31 年 3 月 31 日まで 予約不要 金額はいずれも税込)

ぜひこの機会にグリーンエコー笠形までお越しください！

【お問い合わせ】

グリーンエコー笠形 (神崎郡神河町根宇野1019-13)

TEL:0790-32-1307 FAX:0790-32-2251 ホームページ : <http://www.green-echo.jp/>



【グランプリ授賞式】



レストランメニュー
『ゆずとろろすき焼き膳』

■神河のすき焼き、鍋日本一に 自然薯とユズでさっぱり

ツイート おすすめ 54 シェア

印刷



グランプリに輝き、トロフィーを掲げるグリーンエコー笠形の田代賢次支配人 = 27日午後、姫路市本町

ご当地鍋の日本一を決めるコンテスト「ニッポン全国鍋グランプリ」(同実行委員会主催)の最終日が27日、兵庫県姫路市本町の大手前公園で開かれた。兵庫県神河町の野外活動施設グリーンエコー笠形が出品した「和牛の柚子とろろすき焼き」が出場60団体(28都道府県)の頂点に立った。

食べ終わった容器が1票としてカウントされ、その得票数で競う仕組み。26、27日の2日間で計10万3千人(主催者発表)が来場し、約10万食を平らげた。



和牛の柚子とろろすき焼き(神河町観光協会提供)

グランプリに輝いた「和牛-」は地元産の自然薯とユズを使い、さっぱりとした味わいが特徴。今回の鍋グランプリのために昨秋に開発されたメニューで、約1800食を売り上げた。同施設の田代賢次支配人(52)は「地元の期待を背負って頑張りました」と壇上で笑顔を見せた。「和牛-」は同施設で味わうことができる。

平成 31 年 1 月 28 日 神戸新聞 WEB 版