

ありがとう20周年!

20th
Anniversary

園 越後丘陵公園
ECHIGO HILLSIDE PARK

【Press Release】

平成30年10月12日

えちごの“うまいもん”No.1決定戦!

E-1グランプリ 開催

10/13(土)、14(日) ※表彰は14日(日)



今年の1番“うまいもん”
越後南蛮モツみそうどん

●E-1グランプリ

【期 間】 10月13日(土)、14日(日)
 【開催時間】 10:00～16:30(販売時間)
 【投 票】 10月14日(日) 14:00まで
 【表 彰 式】 10月14日(日) 15:00から
 【場 所】 みどり せんじょうじき
 緑の千畳敷

こくえいえちごきゅうりょうこうえん
国営越後丘陵公園では、「E-1(越後1番)グランプリ」を10月13日(土)、14日(日)の2日間にわたり開催します。

- 「越後もち豚」や「栃尾の油揚げ」など越後の名産品を使用したグルメが大集合!
- 来園者の投票で越後のいちばん“うまいもん”が決定!

また、**10月14日(日)は無料入園日**です!(駐車料は有料)

皆様には御多忙中のことと存じますが、取材並びに記事掲載を賜りますようお願い申し上げます。

SNSで最新情報を配信中!

【お問合せ先】

〒940-2082 新潟県長岡市宮本東方町字三ツ又1950-1

越後公園管理センター 企画運営グループ 担当: 滝・松田・中野・小林

電話: 0258-47-8001 FAX: 0258-47-8002 担当携帯: 080-3418-2395 公園HP: <http://echigo-park.jp/>

フェイスブック: <https://ja-jp.facebook.com/echigopark/> インスタグラム: <https://www.instagram.com/echigohillsidepark/>



フェイスブック



インスタグラム

第5回E-1グランプリ出展メニュー紹介！

E-1 E-1メニュー

① 銀杏とキノコの炊き込みおにぎり



おぐにまちのコシヒカリで小国町特産の銀杏とキノコを混ぜて作った炊き込みご飯を、おにぎりにしました。秋の味覚をお召し上がりください

小国町特産品生産組合 **300円**

E-1 E-1メニュー

② 鮭おこわ



地元寺泊で揚がった鮭を、味噌漬けにして、香ばしく焼き上げ、ほくした身を醤油味のおこわに混ぜ合わせ、風味豊かに仕上げた一品です。

西山製菓 **500円**

E-1 E-1メニュー

③ トロもつ麺



自家製南蛮味噌をベースにした秘伝の味噌スープに越後もち豚のモツ炒めと、たっぷり野菜のハーモニーをトッピング、ピリ辛ではかうめえスタミナうどんです。

第4回 E-1 グランプリ グランプリ店
第5回 E-1 グランプリ グランプリ店

フレミン **500円**

E-1 E-1メニュー

④ 長岡ポーク丼



新潟のお米で育った長岡ポークを丼ぶりでの提供です。柔らかく、くせが無く美味しく仕上がっています。

第1回 E-1 グランプリ 入賞店

サンエツフーズ **500円**

E-1 E-1メニュー

⑤ 神楽南蛮ラーメン



長岡市山古老産の神楽南蛮のペーストを使用しており、そこまで強い辛みはありませんが、ピリ辛で少々の青臭さがくせになるラーメンに仕上がっております。ぜひご賞味下さい。

第2回 E-1 グランプリ 準グランプリ店

青善 **500円**

E-1 E-1メニュー

⑥ 栃尾 松兵衛の油揚げ



長岡産、国産大豆 100%にこだわっている油揚げ屋さん越後のネギ味噌と長岡産の醤油でお召し上がりください

第2回 E-1 グランプリ グランプリ店
第3回 E-1 グランプリ 入賞店
第4回 E-1 グランプリ 準グランプリ店

なじらてい **300円**

E-1 E-1メニュー

⑦ 長岡ポークのもつ煮



長岡産ポークのもつで作ったもつ煮です。ポイルを2度し、じっくり長時間煮込んで仕上げました。

ココス **300円**

E-1 E-1メニュー

⑧ 魚沼産越光新米使用チャーシュー丼



和豚もちぶたを使用した とうりけるうまさのチャーシューせび、ご賞味ください!!

第3回 E-1 グランプリ 準グランプリ店
第5回 E-1 グランプリ 準グランプリ店

ミートショップまえじま **500円**

E-1 E-1メニュー

⑨ ネギまみれ唐揚げ



火処自慢の長岡から揚げに長岡産ネギと甘酢ダレで仕上げました。ネギまみれから揚げ、是非ご賞味ください。

いろり茶屋 火処 **400円**