

千葉日報
H21.11.25、水

市原グルメ発信へ

個人飲食店が「うまいもの会」

地産地消テーマに逸品メニュー

市原グルメ発信へ、市原市内飲食店による「いちばらうまいもの会」の発会式が24日、市役所で開かれた。外食チェーンなどに押され苦戦する個人飲食店が結集。地産地消などがテーマの多彩な逸品メニューを武器に巻き返しを狙う。この日は詰め掛けた200人以上に、その自慢の味を振る舞った。

市内では約1100店のいる。

飲食店が営業し、大多数は個人経営。流行のB級グルメに象徴される独創性を有しながら、有効なPRができず認知度が低く、このところの景気低迷と低価格が売りの外食チェーン店の隆盛もあり苦しんでいる。

同会は、そうした状況を打破しようと個人飲食店35店が結集。市や商議所とも連携を図りながら「市原グルメ」を内外にPRしていく組織だ。昨年11月に準備会が発足し、統一メニューの作成などの方針を決定。

各店でメニューが完成し、晴れてこの日を迎えた。今後これらを会の推奨メニューとして、各店に目印となる統一のほり旗を設置。グルメマップ、ホームページでメニューが完成し、晴れてこの日を迎えた。



市内のグルメが集まり熱気に包まれた「いちばらうまいもの会」の発会式。24日、市原市役所。

ページで宣伝する。また、飲食店に関するアンケートなども実施していく。

市役所食堂での発会式イベントには関係者のほか、公募市民150人を招待。式典の後に32店が推奨メニューを振る舞った。



メニューを振る舞った。会場入り口には長蛇の列ができ、あっという間に配布終了のメニューもあった。

養老溪谷で収穫された米を使った「四季のかもせん」。

弁当(惣社「かもせん」)、地元産自然薯(じねんじょ)を使った「五井中央東「松枝」」。

千葉県産東総養豚チャーシュー「井中東「松枝」」。

「五井中央西「こっちゃん亭」」は地産地消がテーマ。「フォアグラ井」(惣社「カウベル」)、「海老と野菜のカレークリームソース」(山田橋「キャトル」)、「石焼ビビンバ定食」(五所「大長今」)など国際色も豊か。

海鮮丼と、各店自慢の多彩なグルメが900〜2千円で楽しめる。きょう25日から販売。詳しくは同会ホームページ(<http://www.vichiharae.jp>)。家族3人で来場した小勝山の主婦(45)は「行ったことのない店のメニューが食べられ、発見があった。今度行ってみようと思えます」とうれしそう。発起人で同会推進委員長のうなぎ店「八幡屋」(潤井戸)社長、中村雅人さんは「こんなに盛況とは思わなかった。関心を持っていただけでよかった。消費者に喜んでほしい。飲食店が潤うよううなぎの長い活動を目指す」と話した。