

岡崎のご当地グルメを作ろう！

参加店大募集！

“まぜる”からはじめよう！

2012年8月 八丁味噌のまち岡崎で、「岡崎まぜめん」という新たなご当地グルメを生み出すプロジェクトが始動！
人がつながり、まちがつながり、そしてみんなでまざりあう。市民が愛し、誇れる「食」で岡崎を盛り上げます！

岡崎といえば、徳川家康も愛用した江戸時代からの伝統を持つ八丁味噌が全国的にも有名です。
市民が岡崎と言えば八丁味噌と徳川家康というように、岡崎の名物料理はと言えば何？という答えを、地域の飲食店が「まざりあい」共に「これがご当地グルメ」と言えるものを作り、そして愛し、発信していくことが必要ではないでしょうか。
平成28年には、岡崎市も市制100周年を迎えます、地域の飲食店が主導し、岡崎市の名物料理を地域ぐるみで作っていく、そんなプロジェクトを始めます！

岡崎まぜめん 定義 八ヶ条

1. 八丁味噌を使用！！*
2. なたね油赤水を使用！！
3. 汁なしである！！
4. 麺料理である！！
5. ちゃんとまぜる！！
6. 自分オリジナルの食べ方を見つける！！
7. まぜめんを食べ歩こう！！
8. まぜ友を増やそう！！

八丁味噌のまち

岡崎
まぜめん



これはイメージです。

*「岡崎市八帖町(旧八丁村)でカクキュー、まるや 2つの蔵元が江戸時代初期より造り続けている味噌です」

【岡崎まぜめん会 入会要項】

1. 定義八ヶ条のうち1～4をすべて満たすこと
2. 岡崎市内に店舗を構えていること
3. 岡崎を元気にしたいという気持ちで取り組むこと
その他詳細については、説明会にご参加ください。

* 岡崎まぜめん会 会費 入会費2,000円＋年会費8,000円
配布物 のぼり1本 ステッカー1枚
詳しくは下記説明会にて！

気になる方は「説明会」にGO！ 別紙「説明会参加申し込み用紙」を47-7808へFAXしてください

9/19(水) 第1回 PM3:00～ 福祉会館301号室
第2回 PM7:30～ 福祉会館3F視聴覚室へお越しください。

★1回の定員は先着30名 日程がどうしても合わない方は、mazemen@221ent.com へ「資料が欲しい」とご連絡ください

【今後のスケジュール】

- 2012/ 9月19日(水) ①15:00～ ②19:30～ 説明会 参加店を募集し、メニューを考案する
- 2012/10月24日(水) ①15:00～ 市役所東庁舎2F大会議室 記者会見・試食会 のぼり等渡し facebook ブログ等で告知
- 2012/11月11日(日) 「麺の日」に各店舗にて発売開始 ●2012/11月～各種イベント参加

■岡崎まぜめん実行委員会

実行委員長 つけめん舎一輝 杉浦正崇 副実行委員長 まるぎん商店 内田英文
実行委員 萬珍軒本店 三国志 城北飯店 明大寺酒場どお～ん アジア食堂 亜cha:la
総合プロデューサー 榊ツツイエンターテイメント 千賀あや子 携帯090-7952-6279

■お問合せ事務局 NPO岡崎都心再生協議会内 TEL0564-25-0080 FAX0564-47-7808 email: mazemen@221ent.com

■後援 岡崎市 岡崎商工会議所 岡崎市六ツ美商工会 岡崎市ぬかた商工会

■協力 八丁味噌協同組合 太田油脂(株)

八丁味噌のまち

岡崎

まぜめん

説明会参加申し込み用紙

説明会参加＝入会ではありませんので
お気軽にお越しください

岡崎のご当地グルメを作ろう！

説明会へ参加します をいれてください

9/19(水)

第1回 PM3:00～ 福社会館301号室

第2回 PM7:30～ 福社会館3F視聴覚室 へ参加します。

どうしても都合が付かないけど資料が欲しい

参加店名		代表者名 担当者名	
住所		TEL 携帯	
FAX		Eメール	

紹介者: _____

送付期限:9月18日(火)正午

FAX送付先:0564-47-7808 (担当:和泉・天野)

岡崎まぜめん会説明会に、参加ご希望いただきありがとうございます。
今から！共に！岡崎を盛り上げましょう！

岡崎まぜめん実行委員会一同