

令和5年11月16日
経済観光文化局

市政記者 各位

**安芸高田市が実施した「あきたかた焼きコンテスト」で
グランプリを獲得した市内のお店に、安芸高田市長が来店します！**

広島県の安芸高田市が主体となり、同市の特色を生かした新たな名物を作ろうと、**お好み焼きをベースにした新名物**を決める「**あきたかた焼きコンテスト**」が行われ、国内外から集まった158件の応募の中から、福岡市内の飲食店が提案したメニューがグランプリを獲得しました！

今後、同メニューは安芸高田市の新たな名物として、同市が募集している認証店で提供されます。

グランプリの獲得にあたり、同飲食店を**安芸高田市の石丸市長がお祝いのため訪問され、高島市長が市民を代表して立ち合います。**

つきましては、ぜひ**当日の取材**にお越しいただき、グランプリ獲得について、市民の皆さまへ広報いただきますようお願いいたします。

【日時】 記

令和5年11月18日（土）14時～

【場所】

「博多八昌」西新店
（福岡市早良区西新4丁目6-6 ロマネスク西新第5-1F）

【取材】

会場スペースの都合上、当日の取材につきましては、ムービー代表1社、ペン取材各社1名でお願いします。



博多八昌の「あきたかた焼き」

【あきたかた焼きの定義】

- ・広島のお好み焼き（重ね焼き）を基本とし、鶏肉を使用する。
- ・食材には神楽（かぐら）にちなんだ5色の食材を使用する。
（青のり【青】、紅しょうが【赤】、卵【黄】、餅【白】、ソース【黒】）

（参考）安芸高田市

広島県のほぼ中央に位置する人口約28,000人の自然豊かな市。戦国大名の毛利元就の本拠地である郡山城のほか、全国的にも神楽（かぐら）が盛んな地として知られている。



安芸高田市の石丸市長

<お問い合わせ先> 経済観光文化局観光マーケティング課 吉田、大島
TEL：092-711-4355(内線2570)
<あきたかた焼きについて> 安芸高田市商工観光課 松田、荒田
TEL：0826-47-4024



新名物

あきたかた焼き

「安芸高田市の未来に残るものを作りたい」という思いから始めた、あきたかた焼きプロジェクト。コンテストには海外からも含め158件もの応募作品が集まりました。8月27日(日)に行われた最終審査会の模様と「あきたかた焼き」のこれからについて紹介します。

中高生の参加で注目を集めた審査会

最終審査会は、料理研究家・服部幸應さん、お好み焼アカデミー理事・細井謙一さんを招いて開催しました。さらに市内の中学・高校の生徒会長8人も審査員として参加し、未来の看板商品「あきたかた焼き」を一緒に考えました。

あきたかた焼きが
● 目指すもの

市民に愛され
次世代に受け継がれていく名物

安芸高田市の名を
広めていくための看板商品

吉田高校 生徒会長 丸岡 拓実さん
●チリソースとレンコン入りの作品を試食
チリソースの辛さがちょうどいいあじばいで、すごくおいしいです。



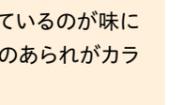
向原高校 生徒会長 野田 稜介さん
●ねぎバターソース味の作品を試食
パターの味がバランスよく、意外とあっさりしています。



吉田中学校 生徒会長 下瀬 優和さん
●「夜又うどん」風の作品を試食
「夜又うどん」がお好み焼きになることで、キャベツや卵で辛さが和らいで食べやすくなっています。



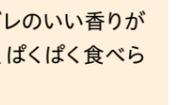
八千代中学校 生徒会長 土井 葵さん
●神楽をテーマにした作品を試食
いろんな食材にこだわっているのが味に出ていると思います。5色のあられがカラフルで見た目も楽しい。



応募総数158件の中から選ばれた入賞作品8品を試食!



美土里中学校 生徒会長 福島 亜美さん
●みそダレを使用した作品を試食
運ばれたときからみそダレのいい香りがしました。おいしいので、ぱくぱく食べられます。



高宮中学校 生徒会長 恩地 洋夢さん
●みそダレを使用した作品を試食
辛そうに見えましたが、意外と辛くありません。うどんがもちりりしていて、食感が楽しくておいしい。



甲田中学校 生徒会長 平田 伊織さん
●ゆずこしょうを使用した作品を試食
食べ盛りなので鶏肉をがっつり食べられてうれしいです。ゆずがさっぱりして合っています。



向原中学校 生徒会長 高橋 心愛さん
●ピザ風アレンジの作品を試食
これまで食べたことのない味のトマトの酸味が効いておいしいです。




最終審査会はYouTubeで全世界に生配信。「中高生たちのコメントが素晴らしい」などの声をたくさん頂き、市の明るい未来を感じさせる審査会となりました。

◀当日の様子はコチラ
YouTube広島県安芸高田市公式チャンネル
「あきたかた焼きコンテスト
2次審査(実食審査)」



未来への第一歩

グランプリ 受賞者
博多 八昌(福岡県福岡市) 和泉 昌明さん
安芸高田市には子どもの頃に祖母が住んでおり、おばあちゃんとの良い思い出ばかり。今回のコンテストに応募するため、文化を学び直しました。市の特産・広島熟成どりのせせり肉や、元就の好物だったといわれているお餅などを使用し、神楽の5色をイメージしています。



料理研究家 服部 幸應さん
全ての作品に皆さんの思いが込められていたのが良かったです。今回の「あきたかた焼き」コンテストのように、食に関わる活動を通して子どもたちに食育を伝えていってほしいですね。



お好み焼アカデミー理事 細井 謙一さん
どの作品もレベルが高く、安芸高田市産食材のおいしさに驚きました。グランプリ作品は奇をてらわれない形が意外でしたが、おばあさまが焼いておられた味をルーツにしたと聞いて納得しました。



石丸市長
「あきたかた焼き」は市長に就任した時から温めてきた事業です。多くの方のお力添えによって、その思いが実現しました。市の名物として広く長く愛され続けるよう願っています。審査員を務めた生徒会長の皆さんは本当に素晴らしい仕事ぶりでした!



これが「あきたかた焼き」だ!



グランプリ作品をベースに、「あきたかた焼き」を定義しました。

- 広島のお好み焼き(重ね焼き)を基本とする。
 - 鶏肉を使用する。
 - 食材には神楽にちなんだ次の5色の食材を使用する。
青のり(青)、紅しょうが(赤)、卵(黄)、餅(白)、ソース(黒)
- ※そば、うどん無しを基本とし、ニーズに応じて麺類の使用も可能
※各食材の味付け、調理手法は自由

「毛利元就フェス2023」で試食会を行いました

200食限定の試食会を実施。市内外から駆け付けた多くの方に食べていただきました。

悠くん
いつも食べているお好み焼きと違うのでびっくりしました。鶏肉の味がしっかりしているし、お餅が入っているからお腹いっぱいになりました。



となさん
広島市西区から遊びに来ました。モチリとしたお餅の食感が楽しくておいしい。紅しょうがのピリッと感がアクセントになっていますね。




あきたかた焼きを提供する認証店を募集中!

募集要項
[対象] 飲食店をはじめとする小売業、卸売業の方
[募集方法]
商工観光課商工係へ認証店申請書を提出
※認証店として登録決定後、各種販促グッズを送付します。



市ホームページ

あきたかた焼きが食べられる認証店をチェック
認証店が決まり次第、随時ホームページに掲載します。



市ホームページ

商工観光課 商工係 ☎お太助フォン 47-4024



「あきたかた焼き」認証店の募集

8月27日に開催したあきたかた焼きコンテスト2次審査にて、株式会社博多八昌様がご提案されたお好み焼きがグランプリ作品となりました。

このたび、この作品をベースに考案した「あきたかた焼き」の認証店を募集します。「あきたかた焼き」を多くの皆様に広め、安芸高田市の新名物とすることを目的に、市内はもちろん、市外・県外からの申込も受け付けます。たくさんのご応募をお待ちしております。

1.申請方法

認証申請書に必要な添付書類を付して、商工観光課へ持参・郵送（メール可）により申込

2.募集対象者

卸売業、小売業、宿泊業又は飲食サービス業を営む方

3.募集要件

下表に規定する原材料を使用し調理されたお好み焼き（重ね焼き）であること

区分	使用	原材料名
鶏肉	必須	鶏肉
五色素材	必須	(青)青のり
		(赤)紅しょうが
		(黄)卵
		(白)餅
		(黒)ソース
	任意	(五色)五色あられ

4.募集期間

2023年9月17日（日）～随時

※2023年10月31日（火）までに認証を受けた場合、PR資材を提供します。