

① 帯広ワンソンホテル チャイナテラス桃園 (細麺)
帯広市西1条南12丁目8 TEL.0155-23-5111
提供時間: ランチタイム11:30~14:00
[※年中無休] 中華風肉味噌うどん/950円(ランチタイムのみ)



中国料理 料理長 赤池義輝
桃園自慢のホイコーローで使っている甘味噌をベースにしたメニュー。肉味噌だけ食べるとどっしりした味わいですが、付属スープをかけると思慮と幾らでも食べることができそうな味に。サラッとしたスープ・ケーキ・コーヒーなどのハイキングパーフェクトな値段はお得。

② 日本料理 喜舟 (細麺)
帯広市東3条南10丁目18番地 TEL.0155-22-3072
営業時間: 11:00~15:00 (L.O.14:30)
17:00~22:00 (L.O.21:30) ※不定休



つくねうどん(枝豆ご飯つき)/840円
調理長 上田昭人
中札内鶏のうまさをスープとつくだり引き出した1杯。漣うダシの香りは鶏とカツオの合せだし。あっさりの中にコクを感じます。それに負けない鶏の味が詰まったつくね。さらに中札内の枝豆がたっぷり入った枝豆ご飯もついてボリュームも満点。

③ 地粉麺皮房 小麦の木 (オリジナル)
帯広市西16丁目南6丁目30番地わかばビル1F
TEL.0155-41-8831 提供時間: 11:30~14:30
17:30~21:30 (送迎入店頂ければ対応) ※月曜



地粉かまたまうどん、自家製豆腐のせ/740円
地粉職人 紺野浩樹
茹でたてでないと「かまたま」にならないと語る地粉職人紺野さん。半熟状の生卵が弾力のある麺を優しくコーティング。麺のコシ、卵のコク、豆腐の甘み。あえてシンプルに、味付けはだし醤油のみ。アツアツがうまい。うどんの醍醐味をご堪能あれ。

④ 焼肉じゅうじゅう (細麺)
帯広市西17条南36丁目2-10 TEL.47-8929
提供時間: (ランチタイム) 11:00~14:00
16:00~22:30 (L.O.21:30) ※昼のみ月曜休み、夜は不定休



ユッケジャンうどん/800円(ランチタイムのみ)
店長 森 豊
じゅうじゅうのユッケジャンスープは、十勝産の牛ダシを2晩煮出した深み、野菜の甘みがしんわり染み出したスープ、牛のうまみが口の中に広がります。ピリリとした辛さもポイント。寒い日に特に体を温めてくれる一杯です。

十勝の小麦「十勝穂」を知ろう・食べよう・感じよう!
十勝穂ドリームネット
とかち収穫うどん
秋の陣

9/26 SAT ~ 11/1 SUN まで
全10店の創作うどんを食べよう!
FM WING 76.1MHz ラジオでも紹介!

スタンプ3個でビッグなチャンス!

とかち収穫うどん 秋の陣 制覇賞一覧

特賞	あかん遊久の里鶴雅 1泊ペア宿泊券(ホテル1泊)	1名様
秋の陣 うどん賞	おとふけうどん乾麺(細・平)各1ケース	5名様
秋の陣 収穫賞	ホクレンカタログギフトセット	5名様
秋の陣 キリン賞	キリンホップの真実1ケース(キリンビール(株)協賛)	5名様
もう一度味わいま賞	うどん巡り参加店1,000円分お食事券	30名様
全店制覇賞	旅行券20,000円分(農協観光帯広支店協賛)	1名様

ルール 創作うどんメニュー1つにつき、スタンプは1個。応募台紙1枚につき1店1個です。スタンプは3個1口で応募できます。

応募方法 参加店、またはスタジオ太陽(FM WINGサテライトスタジオ)に設置している応募箱に投函いただくか、事務局(FM WING)への郵送。または直接FM WING(受付時間午前10時~17時)にお持ち頂いても構いません。

当選者発表 当選者の発表は、発送をもって換えさせていただきます。応募締切は11/5(木)(持参も含め当日消印有効)です。

注意事項 各賞の賞品については利用期間が予め指定されていることをご了承下さい。

⑤ 手打ちうどん 福家 (オリジナル)
帯広市西3条南4丁目10-1 TEL.0155-24-5515
提供時間: 11:30~15:00、17:30~21:00
[麺がなくなり次第終了] ※不定休



雪見天うどん/800円
店長 永永登
開店からの人気メニューが秋の陣メニューにノミネート。十勝産長いも山わさび、中札内の鳥の天ぷら。そしてたっぷりの薬味をのせた冷たいうどん。ポイントは何といっても手打ちうどんならではのコシのあるどっしりとした太麺。これは必食!

⑥ お食事処 とかち晴れ (細麺)
帯広市西3条南11丁目 帯広太陽ビル1F
TEL.0155-20-1446
営業時間: 11:30~20:30 (L.O.20:00) ※年中無休



ピクリとろろハーモニーうどん/780円
料理長 池田洋二
札幌吉本ビックシティ考案、池田総料理長プロデュースの収穫うどん。栗や鶏、しし唐など様々な味覚をソテーし、卵でとじつけ、とろみをつけ、とろろをのせた1杯。この美味しさは説明するよりも食べて感じて頂きたいメニューです。サバ節の効いたつゆも奥深い。

⑦ レストラン 豆地蔵 (細麺)
池田町利別東町15-7 TEL.015-572-5577
営業時間: 11:00~18:00 (L.O.17:30) ※無休



秋の収穫ジャンボかき揚げうどん/650円
厨房 高橋タミ子
開店当時の幻のメニューが復活。高さ6~7センチはある分厚いジャンボかき揚げには玉ねぎを中心にたくさんの野菜が入っており、さらに頂上にはエビがデーンと乗っかっています。お腹いっぱい食べてもらいたいという豆地蔵ならではのメニュー。挑戦してみてください。

⑧ 道の駅 ピア21しほろ (細麺)
士幌町士幌西24線147 TEL.01564-5-3940
営業時間: 11:00~19:00 (L.O.18:30) ※不定休(臨時休館あり)



しほろ牛 洋風肉うどん/945円
業務次長 式見貴光
このビジュアルで洋風?一瞬目を疑うが、スープから漣うブイヨンの味わいはしほろ牛の骨やすし、豚、鶏からの奥深い味。スープだけでも深みがあるが、柔らかなしほろ牛のスライスやすしなど具たくさん。しかし何より優しく深い味わいのスープ。満足間違いなし。

⑨ しかめん (オリジナル)
鹿追町西町3丁目 TEL.0156-66-2184
営業時間: 11:00~17:00 ※年中無休



こぼろ天うどん/680円
店長 半田公二
意外にも十勝はこぼろの大産地。そして旬は秋。来店者の3割以上がオーダーするという名物のこぼろ天は、井からはみだす直後約20センチ。衣のサクサクのあとに、噛み応えのあるこぼろ。香り、甘み、歯ごたえに香り高いつゆもマッチ。大満足一杯です。

⑩ レストラン ちゅうるい (平打ち)
帯広市東3条南10丁目18番地 TEL.0155-22-3072
営業時間: (平日) 11:00~14:00、17:00~21:00 (L.O.20:45) (土日祝) 11:00~21:00 (L.O.20:45) ※無休



肉味噌あんかけうどん(写真手前)/850円
料理長 菊池秀明
士幌産豚挽肉を中華風にアレンジ。甜味噌を加えた肉味噌たっぷりのうどん。平打ち麺に絡む肉味噌とコラーホとの世代の間に美味しい自信作です。ゆず好きにはたまらない。さっぱり「蒸し鶏ゆずうどん」(850円・細麺)も見逃さない。各1日20食限定。お早めに。

帯広十勝の大切な資源を知ろう! 十勝穂小麦の魅力

十勝穂ドリームネット

とかち。小麦の生産量日本一。皆さん、うどんを食べていますか?

全国で作られている小麦の3割は、十勝の小麦「十勝穂」です。そして、十勝で作られる小麦の多くがうどん・そうめん・ひやむぎなどの日本めん用に使われています。小麦畑は十勝に住む私たちのまわりにたくさんありますが、日々の生活の中でそのことを実感したり、その小麦を口にすることは少ないのではないのでしょうか?そこで「十勝穂」について、

もっと知って、もっと食べて、もっと身近に感じてもらいたい

このような願いを込めて始まったのが「十勝穂ドリームネット」です。今回のイベントは通算7回目。「とかち収穫うどん・秋の陣!」。十勝穂うどんを使用し、秋の十勝の実りがつまった「収穫うどん」のスタンプラリーです。うどんを食べて、十勝のこと・十勝穂のこと、考えてみませんか?

札幌吉本「ビックシティ」考案のうどんも登場! とかちの秋を楽しむ秋の陣へいざ、出陣!!

創作うどん巡りのBGMは十勝のラジオFMWING。期間中、スタンプラリーの情報をお届けしています。各店の店主自らの言葉で語る創作焼うどん。おすすめの食べ方、制作秘話などをチェックすれば、収穫うどんがさらに美味しくなること間違いなし! さらに札幌吉本芸人の「ビックシティ」が考案した「収穫うどん」なども登場!

ホームページもご覧下さい 十勝穂ドリームネットホームページ
<http://www.fmwing.com/tokachiho/index.html>
FM WINGのホームページからもご覧いただけます。十勝穂のパナーをクリック!

FM WING 76.1MHz

とかち小麦フェスタ 9月26日(土)開催

会場: 帯広駅北多目的広場 時間: 午前11時~午後4時 (雨天の場合は27日に延期します)

小麦の生産量日本一の十勝、秋蒔き小麦も始まる10月を前に、小麦の様々なことがわかる・味わう・感じられるイベントを開催。幸せ料理研究家「こうちゃん」こと相田幸二さんも登場。その他札幌吉本ビックシティさんやながいみゆるさんのステージなど盛りだくさんの内容で実施します。会場にも来てね!

こうちゃん考案うどんレシピ <鶏とネギの韓国風焼うどん> 是非ご家庭で!

材料(2人前) ●うどん2玉 ●鶏もも肉1枚 ●長ネギ1本 ●ニラ少々 ●合わせ調味料(コチュジャン大さじ2、砂糖大さじ1、醤油大さじ1/2、酒大さじ2、鶏ガラスープ100CC、おろしんにんにく1片分)

作り方 1.うどんは一度茹でておきます。 2.鶏肉は一口大にそぎ切りにし、塩コショウ(分量外)で下味をつけます。長ネギは1cm厚の斜め切りにします。ニラは2~3cmにカットしておきます。 3.フッ素加工なら油をひかず(鉄製ならちよっとサラダ油を)フライパンを熱して、下味をつけた鶏肉を炒めます。ある程度鶏肉に火が通ったところで1とネギを加えて合わせ調味料も加えて全体に味がからむように炒めていきましょう。

主催 十勝地区米麦改良協会(事務局:ホクレン米麦農産課内)
協力 ホクレン・農協サイロ株式会社・農協観光帯広支店・キリンビール株式会社
企画実施 FM WING 76.1MHz (株式会社おびひろ市民ラジオ)