

# 編集部PickUp! 清須 からあげまぶし提供店

## 中華食堂 桜華

「清須の名物作りは面白そう!」とメニュー開発に協力した中華食堂桜華。もともと店のメニューにあった甘酢醤油のとり丼や手羽先の応用を考えていたが、味噌を使うことが条件だったため再試行し、鰹だしをブレンドしたオリジナル味噌ダレが完成。ご飯の上には一口サイズのからあげ15~20個とレタス・錦糸卵・海苔・紅生姜が添えられボリューム満点! まずはそのまま、次に薬味のわさびや山椒と一緒に、最後に半熟卵と魚介ベースの出汁をかければ卵スープのようにまるやかな味になり、最後まであっさり食べられるのが特徴だ。「からあげまぶし提供店がもっと増えて、みんなで盛り上げていきたい」と店主は意気込んでいる。



桜華清須からあげまぶし 1,000円  
味噌と醤油を独自にブレンドした味噌だれを使用した中華風丼ぶり



半熟卵に出汁をかける  
と卵スープのようにまるやかに

店主の田中正道さん

桜華人気メニューは  
**にんにくラーメン**  
醤油ベースのスープに揚げニンニクが乗ったがっつり系ラーメン。スタミナをつけたいときにおすすめの一品

## 八百喜

「新名物を作りたい」という観光協会からの呼びかけに賛同し、「さらにお店の名物になれば」とメニュー開発に協力を決めた老舗和食店・八百喜が完成させたのは、からあげの味噌ダレとご飯にかかる継ぎ足し醤油ダレが絶妙なバランスのからあげまぶし。からあげのジューシーさを活かすため、あえて刻まずそのままご飯にのせ、梅おろしと大葉、わさびの薬味が甘めのダレの旨さを引き立てる。最後にかけるのはお吸い物の出汁なので、最後までしつこさがなくあっさり食べられると好評だそう。「おかげ様でリピーターも多く、若い世代のお客も増えました。清須発祥のグルメとして、他の地域でも食べていただけるよう、からあげまぶしが広まってほしいですね」と富田店主。



店主の富田真司さん

八百喜人気メニューは  
**かき揚げ天茶**  
分厚いかき揚げ!最後にお茶漬けでさらさらっといただける



八百喜清須からあげまぶし 1,320円  
からあげの味噌ダレとご飯にかかる継ぎ足し醤油ダレの絶妙バランス



2021年12月18日に開催した「きよすフェス」で清須からあげまぶしを販売。1時間で1000食を販売した。

内製製造しているナカモヤマスカンの味噌、太陽ソースなどの調味料を使ったうどんやパスタ、清須の伝統野菜である土田かぼちゃを使用したプリンやチーズケーキなどたくさんある。案が出されたが、市内事業者の一部から意見を聞きながら候補を絞り、清須市と協定を結んでいる愛知文教女子短期大学にも試作を依頼した。協議を重ねた結果、「清洲城から出陣した織田信長が桶狭間の戦いで勝利したこと天下取り(とり)の足がかりとしたこと」にあやかり、とり(鶏)のからあげをメインにすることを決定。さらに信長が「焼き味噌」を好物とし、市内には味噌製造会社があることから「味噌からあげ」を清須の「当地グルメ」とすることとした。ところが事業者からは「味噌からあげだけではインパクトに欠けるのではないか?」という意見が多く出た。そこでさらなる改良に取り組むなか

### 観光・産業きよす会議にて新名物開発を提議

2020年7月、清須市は国の地方創生推進交付金を活用し、3か年計画で市内の中小事業者の稼ぐ力の創生と稼ぐ力を高めるための観光・産業活性化プロジェクトをスタートさせた。まず、市民や市内の事業者、委員を募り「観光・産業きよす会議」を結成。さらに「観光部会」と「産業部会」の2つの分科会に分かれ、観光部会では観光協会の組織体制の強化に、産業部会では特産品の開発に取り組むこととなった。

### 巻頭特集 新名物誕生!

# 清須からあげまぶし

2021年12月、清須市に新たな名物「清須からあげまぶし」が誕生した。それはどんな食べ物で、どのような意図が込められているのか? 市内提供店から2店をピックアップし、取材した。

観光・産業きよす会議にて新名物開発を提議  
産業部会では会議を重ねるなかで「清須市には代表的なグルメが何もない」という意見が出た。清洲城という有名な観光スポットがありながら、清須に来た観光客が市内の飲食店に立ち寄ることに繋がっていないという指摘を受け、特産品として「当地グルメ」を開発することが決まったのだ。

信長の好物からヒントを得て「当地グルメを開発」  
開発を目指す「当地グルメのコンセプト」は①清須を連想させる食材が使用されていること、②万人受けすること、③様々なジャンルのお店で作れるもの3つとなった。

これらを満たすメニューとして市

で、信長は茶漬のルーツといわれる「湯漬け」を好物としていたこと、名古屋めしの代表である「ひつまぶし」にヒントを得て、「からあげまぶし」が考案された。

こうして令和3年8月に「清須からあげまぶし」は正式にご当地グルメとして採用が決まり、認定条件となる3つのルールを決定。翌9月より販売店を公募し、同年12月より販売を開始した。

共通のルールながらも  
お店ごとで違う味

地域活性化に向け、新たな名物として誕生した清須からあげまぶし。そのルールは次の3つだ。

- ①下味またはダレに清須産の味噌を使用したからあげを盛り付けること
- ②ひつまぶし形式で提供すること(そのまま薬味をのせて↓出汁等を注いで)
- ③愛知県産の野菜を使用すること

このルールを満たすことを必須条件にお店ごとの開発努力の結果、バリエーション豊かな「清須からあげまぶし」が誕生したという。

現在、市内で提供しているのは八百喜、中華食堂桜華、まつ寿司、カフェ&レストラン田園、カレーハウスCoCo壱番屋の5店。

**まつ寿司**  
戦をイメージした2種類のからあげと特製タルタルソース 1,200円

**カフェ&レストラン田園**  
清須産にこだわった秘伝の甘辛ダレと種類豊富な薬味で楽しく味変! 1,180円(単品)

**カレーハウスCoCo壱番屋**  
新提案! 食欲そそるからあげと2種類のカレーが味わえる! 950円

清須からあげまぶし  
**提供参加店**  
(2022.6月時点)

