

# プレスリリース

ご当地鍋日本一決定戦!



## <開催趣旨>

地域の歴史に受け継がれた伝統鍋、地域食材を活用した新作鍋、新たな地域資源を活用した創作鍋など、鍋料理を活用した地域活性化の活動推進を「鍋文化」と称します。

そして、日本の安心安全で豊かな国内食材資源による鍋文化を一堂に会し、優れた鍋文化を発掘・表彰し、日本の「和食」として世界に発信することを「ニッポン全国鍋グランプリ」の開催趣旨とします。

全国に1000種類以上あるとも言われている鍋料理の中から「ご当地鍋日本一決定戦!」を競う日本最大級の鍋料理コンテストを毎年開催し、2020年開催の東京オリンピック・パラリンピックにおいて、世界に向け「鍋=和食」を発信します!

\*一般社団法人ニッポン全国鍋協会を設立し、従前の開催組織を側面的に支援するオフィシャル機関を加え、全国的な運営を展開いたします。

来場者が選ぶ!

ファンが選ぶ!

プロも選ぶ!

百花繚乱! 『下克上の鍋バトル』ここにあり!

2017年1月28日(土)~29日(日)

主催:ニッポン全国鍋グランプリ2017実行委員会  
<和光市商工会>

# ニッポン全国鍋グランプリ2017

## <開催概要>

### <イベント名>

#### ニッポン全国鍋グランプリ2017

◆開催期日：平成29年1月28日(土)～29日(日)

\*両日とも10:00～15:00

◆開催会場：埼玉県和光市広沢1-5

和光市役所内「市民広場」特設会場

※専用の駐車場はございません。会場へは公共交通機関をご利用下さい。

### <主催>

ニッポン全国鍋グランプリ2017実行委員会(和光市商工会)

\*委員長：斎藤 和康

◆所在地：〒351-0114 埼玉県和光市本町31-2-109

TEL 048-464-3552/FAX 048-464-3554/E-mail info@wako-sci.or.jp

◆プレス対応：事務局長 本橋淳男

### <共催>

和光市/一般社団法人ニッポン全国鍋協会

\*以下順不同敬称略

### <後援>

農林水産省/観光庁/全国商工会連合会

フード・アクション・ニッポン推進本部/埼玉県/埼玉県商工会連合会

社団法人埼玉県物産観光協会/あさか野農業協同組合

NHKさいたま放送局/テレ玉/(株)ジェイコム東京東エリア局

読売新聞さいたま支局/朝日新聞さいたま総局

毎日新聞さいたま支局/産経新聞さいたま総局/埼玉新聞社

日本経済新聞社さいたま支局/東京新聞さいたま支局

ニッポンセレクト.com

### <特別協賛社>

auWALLET/キリン(株)/ヤマキ(株)/(株)リロバケーションズ

### <協賛>

(株)大和薬局/(株)タケカワ建機/和光バーディゴルフクラブ

(有)柳下商事

かつみ不動産(株)/協永堂印刷(株)/クローバー整骨院/サクラ建設(株)

(株)清水製作所/(有)田村商店/東横イン和光市駅前/豊泉法律事務所

(株)フロンティア/(株)リゾン和光支店/

和光市応援団長SKE49松村香織ファン有志一同

(有)三栄商事/杉本税理士事務所/(有)鈴木園芸生花店/双立プラスチック工業(有)

津上精工(株)/(株)丸善マテリアル本舗/柳下技研(株)/(株)山西商事

会川ダイカスト工業(株)/As of the past STORE/井上興産(株)/(株)イハラ/岩田建設(株)/(有)インブルー

(株)宇野葬儀/(有)生方商店/(有)永信光機/(有)大熊電機/(株)大粒来組/岡田商店/(有)岡田土

(株)小澤商事/御食事処 濱松屋/飾り雑貨のe2企画/(有)加登屋商店/(有)神商/川口信用金

和光支店/紀和建設工業(株)/久保精肉店/(株)五光コーポレーション/(株)埼玉りそな銀行和光支

(株)三共電気商会/三陽商事(株)/清水工業(株)/(株)常進工業/新和自動車工業(株)/(株)セレモニ

和光支店/(株)先端力学シミュレーション研究所/(株)高木不動産/高桑自動車(株)/田中建設(株)

(株)田中工務店/(有)中央電化和光店/東京ガス(株)北部支店/(有)鳥飼電気商会/日伸工業(株)

(株)原田製作所/深野建設(株)/(有)福寿わこうの丘/(株)宝優/(株)まつもと電機/丸勤商事(株)

(有)宮前自動車/(株)武蔵野銀行和光支店/(有)柳下米店/柳下生コン(株)/山田史明税理士事

(株)和光観光バス/和光ゴルフ練習場/和光ライオンズクラブ

### <協力>

東武鉄道(株)東武東武東上線(ポスター掲載協力)

埼玉県立和光高等学校(運営ボランティア)

ボーイスカウト和光第一団(運営ボランティア)

(株)埼玉りそな銀行和光支店(運営ボランティア)

朝霞地区交通安全協会和光支部(交通警備協力)

小田建設(株)(割り箸処理:堆肥化)

一般社団法人日本鍋奉行協会



イメージキャラクター  
「にこむっち」

## ＜イベント内容＞

### 【鍋料理コンテスト】

全国各地の伝統鍋、地域食材を活用した新作鍋、新たな地域資源を活用した創作鍋など、参加60チームによる鍋バトル。家庭や店では味わえない「本日限定」の鍋料理をご堪能下さい。参戦鍋料理を食べていただいた方へ、投票券をお渡しし、その投票結果により優勝などの各賞が決定します。あなたの投票が大きく左右します。

#### ◆来場者投票による表彰

- 優勝:金の鍋賞(グランプリ)
- 準優勝:銀の鍋賞(準グランプリ)
- 第3位:銅の鍋賞
- 第4位～第6位:優秀賞

上位3鍋を「J-ブランド鍋」に認定  
2020年にグランドチャンピオン大会  
を開催予定！

#### ◆審査委員審査などによる表彰

- 審査委員特別賞(プロが選ぶ特別賞:グランドチャンピオン大会への推薦枠)
- 特別賞:和光市長賞(和光市長が選出)
- 協賛社賞:キリン一番搾り賞(キリン一番搾りに合う鍋を選出)
- 協賛社賞:ヤマキ(株)賞(鍋の決め手は”だし”にあり！)

「だし屋のヤマキ」が選ぶ今年注目の鍋はこれだっ！！)

### 【審査方法】

- ①本大会当日、鍋料理を購入した方に投票券を進呈。お好みの鍋料理に投票下さい。
- ②の結果で各賞が決定。
- ③特別審査委員による審査:タベアルキスト&小誌知恵袋「マッキー牧元」氏 & 野菜を作るアナウンサー「小谷あゆみ」氏の二人の「プロが選ぶ！」鍋料理を2点選出。\*2020年開催予定のグランドチャンピオン大会推薦
- ④その他、協賛社が選ぶ「協賛社賞」、和光市長が選ぶ「和光市長賞」あり



### 【歴代優勝鍋】

回	開催年(鍋数)	優勝鍋名	優勝団体名
第1回	2005(16)	牛肉のワイン煮鍋	食文化研究会(埼玉県和光市)
第2回	2006(24)	こしがや鴨ネギ鍋	越谷市商工会(埼玉県越谷市)
第3回	2007(30)	本場黒豚肉入りだんご汁	和光鹿児島の会(埼玉県和光市)
第4回	2008(40)	こしがや鴨ネギ鍋	越谷市商工会(埼玉県越谷市)
第5回	2009(34)	本場黒豚肉入りだんご汁	和光鹿児島の会(埼玉県和光市)
第6回	2010(39)	龍馬が愛した土佐の味シャモ鍋	土佐南国ごめん軍鶏研究会 (高知県南国市)
第7回	2011(43)	煮ぼうとう	武州煮ぼうとう研究会(埼玉県深谷市)
第8回	2012(43)	山形牛すじ煮	尾花沢鍋愛好会(山形県尾花沢市)
第9回	2013(43)	能登豚塩糍鍋	鍋プロ部(石川県七尾市)
第10回	2014(43)	白川郷飛騨牛すったて鍋	白川郷鍋食い隊(岐阜県白川村)
第11回	2015(50)	もちぶた炙りチャーシューパージョントん汁	街づくり市民の会(千葉県八千代市)
第12回	2016(60)	牛すじシチュー	カフェ・ラ・ベル/カウカウハウス(埼玉県和光市)
第13回	2017(60)	?	?

### 【認定「J-ブランド鍋」】

2015年より、上位3鍋を「J-ブランド鍋」に認定し、2020年開催予定の(仮称)グランドチャンピオン大会への出場権が与えられます。  
2016年よりは、特別審査委員審査によりさらに2鍋に出場権(推薦枠)を付与。

## 【アンテナショップ】

41店舗以上のアンテナショップが花を添えます。

各種物産や特産品などを販売します。鍋料理とともどもお楽しみ下さい。

また、協賛社によるPRブース・農水省ブースも設営します。

## 【ステージイベント】

### ◆和光太鼓

北京オリンピックでの応援イベント出演など海外での実績多数、和光市が誇る地域伝統芸能。東京都湯島の大江戸助六太鼓の打法を継承する「和光太鼓」の迫力ある演舞をご堪能下さい！



### ◆ステージ&ストリートパフォーマンス

ストリートステージ（A会場）& 野外ステージ（B会場）にて常時パフォーマンス展開！

野外ステージでは、参戦鍋チームによる「お国自慢・鍋自慢」が常時行われます！

ストリートステージでは、ご当地アイドル6チームが集結し、ご当地自慢やパフォーマンスなどを繰り広げます！

## <鍋合戦誕生の経緯>

「鍋を囲む」「鍋をつつく」といった言葉の先には、身も心も暖まる笑顔のコミュニケーションの場面が浮かびます。

鍋という題材には、全国各地や世界各国の様々な文化が存在し、気候風土に育まれた豊かなエッセンスがふんだんに盛り込まれております。

地域ならではの食材で作る鍋料理は、まさに「ソウルフード」であり、地域ブランドでもあります。

和光市は、東京都（板橋区・練馬区）に隣接する人口約8万人のベッドタウンで、東武東上線、東京メトロ有楽町線・副都心線の始発駅として、人口増加の一途を辿っております。

そのような状況下、市外からの移転者が大半を占めるようになり、必然的にそれぞれの出身地の話題や自慢話が飛び交い始めました。

その中で、地域それぞれの「鍋料理」が話題になり、ケンカさながらの自慢大会となってしまいました。（郷土愛のバトル勃発！）

そこで、「ならばお互いにどっちが旨いか対決しよう！」との話の先に「鍋合戦」が誕生したのです！

ベッドタウンならではのローカル自慢から端を発したイベントになりましたが、第1回開催での参加鍋数は16から始まり、回を重ねるごとに鍋自慢が増え、現在では60鍋の参戦による対決が繰り広げられています。また、全国各地からの参戦も増え、和光市の冬の風物詩・日本最大級の鍋料理コンテストとしてにぎわっております。

そして、2015年から「ニッポン全国鍋グランプリ」に改称し、全国各地よりの名物鍋による「ご当地鍋日本一決定戦！」として、日本の鍋文化を世界に向けて発信することになりました。（日本の鍋＝和食）

全国各地の「鍋による街の顔づくり」を精力的に応援してまいります。

## <和光流「鍋の定義」>

古今東西 地球の恵みを汁仕立て

煮立たせ 囲み 食すれば 心身ともに暖まり

和やかな笑顔が光る 煮込み料理である



★本会では、「鍋＝コミュニケーション」と位置づけ、円満な家庭・職場・地域づくりのアイテムとして活用いただくことを推奨します。

★また、災害時の炊き出し訓練の一環として、さらには地産地消や地域づくり・街おこしの一環として「鍋」の活用を推進してまいります。

★さらには、「鍋＝和食」として、鍋文化を世界に発信してまいります！

## <地球にやさしいイベント>

本大会で使用するカップは、再生可能なエコカップです。来場者の方々にご協力を頂き、ゴミステーションにて食べ終わったカップのシールをはがし、ゴミと資源に分別したうえで再資源化工場へ届けます。(アンテナショップでの販売も同様)

また、使用済みの割り箸も和光市商工会会員事業所にてチップ化し堆肥化。さらに食べ残しの残さい等も生ゴミ生成機(バイオランナー)にて堆肥化します。

**\*従前の1/50に削減!(ゴミ減量大作戦)**



エコカップ



フィルムをはがす



はがしたカップを再資源化



← 使用済みの割り箸を回収し、チップ化。  
その後、堆肥として再利用します。

また、残さい等も専門業者が回収し、生ゴミ生成機(バイオランナー)にて堆肥化します。

## <鍋料理店ガイド>

市内で鍋料理が食べられるお店も紹介する**市内最大級のスマホサイト「わこぐる」制作!**  
和光市で食べられる鍋料理もお楽しみ下さい!

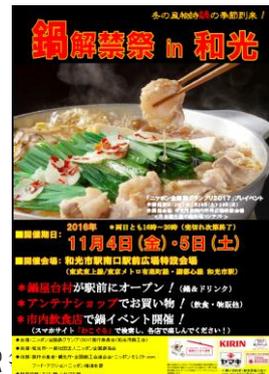
## <鍋解禁日イベント> \* 鍋グランプリ2017プレイベント

■開催期日 平成28年11月4日(金)~5日(土)  
\*両日とも16:00~20:00(売切れ次第終了)

■開催会場:和光市駅南口広場(特設テント)

■開催内容:「今年の冬も和光が熱い! / 駅前鍋屋台村!」

- (1)和光市内鍋料理のカップ販売
- (2)酒販組合による酒類の販売(協賛社:キリン株)
- (3)アンテナショップによる各種物品等販売
- (4)ニッポン全国鍋グランプリ2017/スマホグルメサイトのPR



## <2020年企画(案)>

2015年~上位3鍋+審査委員推薦2鍋を選出し、2020年東京オリンピック・パラリンピック開催年に、仮称「グランドチャンピオン大会」を開催予定。  
寒い冬を日本の冬の風物詩「鍋料理」で、身も心も暖まるホットなイベントを開催。  
日本の和食(鍋)を世界の方々にアピール!

## <2016年実績>

■来場者:約14万人(2日間合計)

■メディア露出

新聞・テレビ・ラジオ・雑誌・Webなどへの取り上げ件数→140件以上(2016.2.7現在)