

全国まるごとうどんEXPO2017実行委員会

大会会長 和賀 幸雄

大会実行委員長 佐藤 正明

今年で7回目！

秋の湯沢が今年もうどん一色に染まる！

## 全国まるごとうどんエキスポ2017 in 秋田・湯沢 11万人のお腹と心を満たす2日間いよいよ開催！

◀ 前売券好評販売中！ ▶

全国まるごとうどんEXPO2017実行委員会(所在:湯沢市、大会会長:和賀 幸雄、大会実行委員長:佐藤 正明)は、来る9月30日(土)、10月1日(日)の2日間、日本3大うどんのひとつに数えられる“稲庭うどん”発祥の地、秋田県湯沢市において、「全国まるごとうどんエキスポ2017 in 秋田・湯沢」を開催します。

昨年の大会では、過去最多の来場者数約11万5千人を記録しました。これは「うどん」という魅力のあるコンテンツの力だけではなく、地方ならではの温かい「おもてなし」がリピーターを創出し、毎年の来場者数増につながったと考えています。今年は、全国各地から19銘柄のご当地うどんが集い、ひとつの会場で、本場の職人による本物の味を味わうことができる貴重な機会を提供します。全国各地のご当地うどんに特化したイベントを通して、日本の食文化の豊かさ、奥深さを発信しながら、文化を愛する心を育むような場を創造したいと考えています。

また、毎年好評を頂いている「ご当地うどんグランプリ」を今年も開催します。うどんチケットに付いている投票券を使って来場者が投票、集計して2017年の「ご当地うどん」のNo.1を決定します。昨年は「北海道 純雪うどん」が1位となりましたが、今年はどのうどんがこの栄誉を受賞するのでしょうか。

さらに湯沢・雄勝地域の観光・物産資源に関する情報発信と、交流人口の拡大による地域活力の創出をねらい、「まるごと特産市」も同時開催します。

秋田県内はもとより、東北そして日本に元気を、と強く願う「全国まるごとうどんエキスポ2017in秋田・湯沢」の趣旨を何卒ご理解の上、ご支援ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

※飲食時に使用するチケット「うどん食事券」については、3枚綴り1,000円の前売券をイープラス、湯沢商工会議所窓口、秋田県内の佐藤養助商店各店、ビフレ全店、県内商工会議所 等で販売中です。当日券は1,200円になります。

# 事業概要

## ◆タイトル

全国まるごとうどんエキスポ2017 in 秋田・湯沢

## ◆開催期間

平成29年9月30日(土)10:00~18:00  
10月1日(日)10:00~17:00

## ◆開催場所

湯沢市役所駐車場特設会場 ほか

## ◆事業内容

### ■ ご当地うどんグランプリ

参加する19店舗から来場者の投票で今年の「ご当地うどん」のNo.1を決定します。

### ■【同時開催】「まるごと特産市」

秋田県内で活躍している団体・組織の皆さんが湯沢雄勝の名産品や特産品の販売などを行います。

■その他、地域の学校、団体参加型のイベントを開催します。

## ◆食事券

今回のイベントでは、前売券1,000円／当日券1,200円で3枚一綴りとなっている「うどん食事券」を発行。イベント期間中、会場内に限り、1枚当り一杯のお食事券として利用します。残ったチケットはイベントストリートまたは商店街で商品と交換できます(参加店限定)。当日券は会場内の案内所で販売。前売り券は、イープラス、秋田県内の商工会議所などで販売。

## ◆主催

全国まるごとうどんEXPO2017実行委員会

(湯沢商工会議所・ゆざわ小町商工会・湯沢市観光物産協会・秋田県稲庭うどん協同組合)

## ◆後援

秋田県・湯沢市・羽後町・東成瀬村・JR東日本秋田支社・秋田魁新報・NHK秋田放送局・秋田放送・秋田テレビ・秋田朝日放送・エフエム秋田 他

## ◆協賛

(株)北都銀行・日本製粉(株)・アサヒビール(株)秋田支社・(株)秋田銀行・日清製粉(株)湯沢雄勝北都会、他180社

## ◆来場予定数

● 11.5万人(昨年約11.5万人)  
※開催期間2日間の延べ来場予定数

## ◆開催の目的

●秋田県内および全国の有名ご当地うどんが一堂に集結し、日本のうどんの食文化を見直す機会を創り、新たな発見と感動を生み出し、日本のうどん食文化の活性化を図ります。

●湯沢市中心市街地、地元商店街が中心となって交流人口を増やし、ご当地うどんのみならず、湯沢市の特産品や温泉等の地域資源を発信します。

●湯沢市民と地元事業者が創り上げるイベントとすることで、「湯沢・再発見！」という観点により、地域活性化の継続的な気運・活動に繋がります。

## ご当地うどん出店一覧

| No. | 県名  | ご当地うどん名           | 特長   |
|-----|-----|-------------------|--|
| 1   | 秋田  | 稲庭うどん<br>出店7回目    | 日本三大うどんのひとつ。細く延ばして絢う製法による、繊細で独特のこしの強さとツルツルとしたのどごしを持つうどん。   |
| 2   | 北海道 | 北海道純雪うどん<br>出店3回目 | 北海道産小麦(きたほなみ)とオホーツクの塩で練り上げられたうどんを鰹節の出汁で作った北海道ならではのうどん。   |
| 3   | 岩手  | 岩手じゃじゃ麺<br>出店6回目  | 平たい麺に、特製の肉味噌とキュウリ、ネギをかけ、好みに合わせてラー油やおろしショウガやニンニクをかけて食べる。麺を食べ終わった後の器に、卵を割り肉味噌を加え、茹で汁を注いでかき混ぜたスープを「鶏蛋湯(チータンタン)」と言う。 |
| 4   | 山形  | 山形肉うどん<br>出店5回目   | 山形肉うどんは、親鳥の肉と甘いたれに、つるつるとしたうどんが特徴。  |
| 5   | 山形  | 鶴岡のむぎきり<br>出店6回目  | コシのある歯応えと素朴な風味が人気。麦きりの名は小麦粉をこねてのばし包丁で切る、作り方に由来する。夏だけでなく、1年を通して食べられる。   |
| 6   | 山形  | ひっぱりうどん<br>出店2回目  | 山形県村山市に伝わるうどんの食べ方。食べる人自身が、ゆで鍋から直接めんを“ひっぱり”上げ、つけだれにからめて食べるころから、その名がついたと言われている。                                    |
| 7   | 宮城  | 白石温麺<br>出店5回目     | 白石市で生産される素麺の一種。一般に素麺は乾燥を防ぐために油を使うが、白石温麺は油を使っていない。およそ400年の歴史を持つ。  |
| 8   | 群馬  | 水沢うどん<br>出店6回目    | 日本三大うどんのひとつ。麺はコシと弾力があり、ところどころ透き通るつるつるした白い麺で、一般に冷たいざるうどん提供される。つけ汁は、しょうゆだれやゴマだれなど、店によって異なる。                        |
| 9   | 埼玉  | 熊谷うどん<br>出店7回目    | 熊谷市は半世紀以上もの間、小麦の生産量が県内一であることから、熊谷独自のうどんブランドとして誕生した。現在、20店舗程度が、市から認定されている。  |
| 10  | 茨城  | 塩ホルモンうどん<br>出店6回目 | 茨城県大洗町「朝日堂」特製ホルモン鍋をふんだんに使ったオリジナルうどん。コラーゲンたっぷりのホルモンうどんを提供。  |

## ご当地うどん出店一覧

| No. | 県名 | ご当地うどん名                   | 特長  |
|-----|----|---------------------------|---|
| 11  | 東京 | 村山かてうどん<br>出店5回目          | 地粉(地元国産の小麦粉)を配合した冷たい麺を暖かい醤油味の魚介ダシのつけ汁に浸し“かて(茹でた季節の地場野菜など)”と一緒にいただく。                               |
| 12  | 東京 | 武蔵野うどん<br>出店5回目           | 武蔵野丘陵は小麦主食の文化地帯となっており、各家庭でうどんを打つ習慣があったものが由来。麺は足で踏んで強いコシを出すのが特徴で、出汁は削り節が中心。                        |
| 13  | 愛知 | ガマゴリうどん<br>出店4回目          | 三河湾のアサリ。愛知県産小麦「きぬあかり」100%の麺。アサリ出汁が自慢のガマゴリうどんはご当地素材の美味しさたっぷり。                                      |
| 14  | 愛知 | 名古屋きしめん<br>出店7回目          | 生地を薄く伸ばすため麺が長く、薄く平らなため茹であがる時間が短い。製造には熟練した技術を要する。茹でた麺に熱いつゆをかけ具を入れ、ネギ、かつお節を載せるのが一般的な食べ方。            |
| 15  | 三重 | 伊勢うどん<br>出店7回目<br>※出店者は変更 | 伊勢市で食べられているうどん、麺は太めで柔らかくもちもちしており、具をあまり載せず黒く濃厚なつゆを、時間をかけ軟らかく煮た極太の麺に絡めて食べる。                         |
| 16  | 大阪 | 大阪かすうどん<br>出店3回目          | だしの中に、牛のホルモンを脂が抜けるまでじっくり素揚げした「油かす」が入っており、肉の旨味が凝縮されていて独特の風味がする。高タンパク・低脂肪・コラーゲンたっぷりなうどん。            |
| 17  | 香川 | 讃岐うどん<br>出店7回目            | 日本三大うどんのひとつ。香川県はうどんの消費量日本で地元でもよくうどんが食べられている。足踏み製法によるコシの強さが特長で、だしや生醤油をかけるが、少なめで飲み干すのが基本。あくまでも麺が主役。 |
| 18  | 長崎 | 長崎五島うどん<br>出店7回目          | 遣唐使の時代に五島列島に伝わったといわれる手延べうどん、断面は丸く細い。手延べの際に粉をふらず五島産の椿油を使用しており、かすかに香りがある。                           |
| 19  | 沖縄 | 沖縄そば<br>初出店               | 「そば」といっても「小麦粉100%」の麺で、沖縄ではスタンダードなストレート麺。スープは鰹節ベースのあっさりスープに仕上げ、具材には「三枚肉(豚バラ肉)」の醤油煮と沖縄県産のかまぼこをのせます。 |

合計 19銘柄・15都道府県

## イベント紹介

### ■全国まるごとうどんエキスポ2017開会式

「全国まるごとうどんエキスポ2017」大会開催を宣言する開会式を開催します。  
出店者、関係者が一同に会する開会式となります。

日時: 9月30日10時00分～10時15分

場所: 湯沢市役所駐車場特設会場メインステージ

参加者: 秋田県知事(代理)、湯沢市長、大会会長 等 ※開会式からの取材をお願いします。

### ■ご当地うどんグランプリ

今回で4回目の開催となるイベント。参加する19店から投票により、「ご当地うどん」のNo.1が決まります。  
うどんチケットの上部が投票券になり、来場者が会場内に2ヶ所設けられた専用投票箱に投票。  
合計得票が多かった上位3店と審査員による選考の1店の計4店が表彰されます。

### ■19のご当地うどん大PR合戦!

うどんエキスポ佐藤実行委員長とタレント石垣政和が19のご当地うどんを  
紹介! 高校生ボランティアによる「ご当地うどんプレゼン」も必見です。



石垣政和

### ■アサヒビールプレゼンツ エキスポBAR炭火焼き屋台村

アサヒビール、湯沢の日本酒等のアルコール飲料、清涼飲料水、地元の特産品  
をつかった料理を楽しめるコーナーです。岩牡蠣、サンマなどの海の幸の炭火焼き  
が楽しめます。

(※仕入れ状況によりメニュー変更の場合がございます。)

### ■まるごと湯沢ミュージックストリート

フォーク・ジャズ・クラシック・ポップスなど市内や市外、そして首都圏などから40の個人・団体が出演し  
うどんエキスポを盛り上げる音楽イベント。

### ■まるごと特産市

湯沢雄勝の特産品・農産物・お菓子などが勢ぞろいします。地元の恵みや工芸品をうどんといっしょに  
ぜひご堪能ください。

### ■ご当地うどん販売コーナー・産地ご紹介コーナー

ご当地うどんの販売やご当地の特産品を販売。また、ご当地の観光パンフレットも設置しています。  
ぜひこれを機会にご当地を知ってください。

### ■書道ガールズパフォーマンス

秋田県立湯沢高等学校書道部による音楽にあわせた書道パフォーマンス。  
約10畳分に描く書は圧巻です。

### ■オールドカーの展示

愛好家有志による懐かしいレトロな自動車が展示されます。車マニアの方もそうでない方も  
珍しい年代車をご覧ください。

### ■足湯・ゆざわジオパーク・湯沢雄勝観光(宮城県大崎地域・山形県最上地域)PRコーナー

湯沢雄勝広域観光推進機構による足湯やゆるキャラとの触れ合いコーナーなどのPRブース。  
そして湯沢市のゆざわジオパーク推進協議会によるPRブースです。

### ■酒蔵見学

東北の灘といわれた湯沢の日本酒に触れることができます。  
湯沢市内の蔵元「両関酒造(株)」「秋田銘醸(株)」「(株)木村酒造」の各酒蔵が開放され  
見学が自由にできます。



# 会場図・イベント内容

※情報は変更となる場合がございます。最新の情報はHPをご確認下さい。



進行：石垣政和

## 佐藤実行委員長による 19のご当地うどん大PR合戦!

うどんエキスポ佐藤実行委員長と  
石垣政和が19のご当地うどんを紹介!  
高校生ボランティアによる  
「ご当地うどんプレゼン」も必見!

タイムスケジュール

9月30日 13:30から  
メインステージにてスタート!

学生  
ボランティアが  
ご当地うどんを  
プレゼン

### アサヒビールプレゼンツ エキスポBAR (バル) 炭火焼き屋台村

ビールやハイボール、湯沢の日本酒などのドリンクと、  
海の幸の炭火焼きなどが楽しめます!



※Photoイメージ



その他、メニュー取り揃えています!

※仕入れ状況により、メニュー変更の場合があります

### ご当地うどん販売& 産地ご紹介コーナー

1,000円(税込)以上お買い上げて  
特賞:「秋の宮温泉郷 鷹の湯温泉」  
「小安峽温泉 元湯くらぶ」  
各ペア宿泊券・その他湯沢の  
特産品等がたくさん当たる!



[主催] 秋田県相庭うどん協同組合

### 足湯・湯沢雄勝観光PRコーナー



足湯でホッと一息!  
ぜひお立ち寄りください!

日時 30日(土) 10:00~18:00  
1日(日) 10:00~17:00

### まるごと特産市コーナー



農産物や特産品が大集合!  
20のお店がお待ちしております。

日時 30日(土) 10:00~18:00  
1日(日) 10:00~17:00

### 約40団体と個人が参加!! まるごとミュージックストリート



日時

30日(土) 10:30~16:00  
1日(日) 10:00~16:00

場所

湯沢市役所駐車場特設会場  
湯沢市役所通り特設会場  
湯沢駅前交流広場特設会場



裏表紙MAPにある、このマークが会場の目印!

### うどんエキスポ出店会場図



その他、  
イベント  
盛りだくさん

- 酒蔵見学(巡回バス運行予定)
- オールドカーの展示(1日のみ)
- チャレンジショップ ●企業展
- 書道ガールズパフォーマンス
- キッズコーナー...など

この件に関するお問い合わせ

全国まるごとうどんエキスポ2017実行委員会 担当:田原、境

TEL.0183-73-6111 FAX.0183-73-2900

<http://udonexpo.net>

湯沢市柳町一丁目1番13号(湯沢商工会議所内)