

上三川町のご当地BQグルメ(Best Quality グルメ)

「かみのかわ黒チャーハン」とは

その一 地産地消のため、地元上三川の農産物をふんだんに使うべし

その二 特製ソースを使い、できるだけ黒くあるべし

その三 広く賛同者を集め町全体を巻き込み上三川のまらおこしを最大の目標とすべし

経緯 (黒チャーハンができるまでのストーリー)

上三川町商工会青年部恒例のバーベキュー大会において、皆で持ち寄った地元野菜を見て、「これでチャーハン作ったら美味そうじゃねえか？」と遊び心で作ったのが始まりです。

上三川の特産物を使ったチャーハンは、味こそまだ完成されていなかったものの、とても魅力的で、もう少し研究すればすごく美味しい料理になるに違いないと考えました。

全国で話題のご当地グルメにも優る料理が上三川でも出来るんじゃないだろうか、そんな夢が皆の心に湧いてきましたので、研究会を立ち上げて研究開発に一所懸命取り組んで完成したのが「かみのかわ黒チャーハン」です。

食材

上三川特産 アスパラ・トマト・にら・かんぴょう・たまねぎ・豚肉・卵・米

(ソースは黒チャーハン用の特製ソースです。)

かみのかわBQグルメ研究会