

2019年2月13日



<ニュースリリース>

日本が誇るオムライスの No.1 決定戦『カゴメ オムライススタジアム 2019』への出場をかけた戦いが始まる！

『カゴメ オムライススタジアム 2019 地方大会』出場店舗が決定！

ご当地の魅力が満載のオムライスが直接対決！地方代表権を手に入れるのはどの店舗か？！

カゴメ株式会社（代表取締役社長：寺田直行、本社：愛知県名古屋市）が主催する、日本生まれの洋食“オムライス”の No.1 を決める美食イベント『カゴメ オムライススタジアム 2019』の地方大会に出場する 33 店舗が、書類選考を経て決定いたしました。地方食材をふんだんに使ったオムライスやこれまでのオムライスのかたちに捉われない、個性豊かなオムライスまで、数々のメニューが出揃いました。全国 9 エリア(※)で実施する地方大会では、『カゴメ オムライススタジアム 2019』の地方代表として全国大会に駒を進めることを目指し、直接対決します。

※9 エリアのうち四国大会については1店舗のみエントリーのため、不戦勝としまして、四国大会は実施いたしません。

日本生まれの洋食“オムライス”は長年幅広い世代から愛されてきた国民的メニューです。2015 年に開催して以来、2 度目となる今回は、オムライスの美味しさを引き上げるケチャップの魅力をお伝えしていくために、“ケチャップのつかいどころ”をコンセプトに全国の飲食店の中から日本一のオムライスを決めます。

『カゴメ オムライススタジアム 2019』では、国内でオムライスを提供している飲食店舗を対象に、北海道、東北、関東甲信越、北陸、東海、関西、中国、九州で地方大会を順次開催し、各エリアを勝ち上がった店舗が全国大会に出場します。5月18日(土)～19日(日)に開催される全国大会では、地方予選を勝ち抜いたオムライス自慢の店舗が一同に集まる会場で、オムライスを来場者に召し上がっていただき、投票により「カゴメ オムライススタジアム 2019 No.1 オムライス」を決定いたします。

本大会を通じて全国の絶品オムライスの魅力をお伝えし、ケチャップの「美味しさ」や「楽しさ」をお伝えしながら、オムライスの“食べたい”“作りたい”気持ちを盛り上げていきます。



『カゴメ オムライススタジアム 2019』公式サイト:<http://www.kagome.co.jp/campaign/omusta2019/>

【本件のお問い合わせ先】

オムライススタジアム PR/取材申込み・問い合わせ先
村松、山内 TEL/03-6277-6701 MAIL/info@ppoint.co.jp

■北海道大会代表候補

出展店舗名	店舗所在地	メニュー名	特徴
和洋折衷喫茶 ナガヤマレスト	北海道札幌市中央区北2条 東6丁目2番地永山記念公 園内	北海道産鹿肉ハンバーグとトロチーズ の2種のトマトハヤシライスとトマトカレー	北海道産の鹿肉と北海道産大豆を使った豆腐でふんわりとした食感に。和洋折衷の喫茶らしく、トマトハヤシソースとトマトカレーを楽しめる欲張りな一品。
ガーデンレストラン スウィートグラス	北海道恵庭市盤尻20-1	リコピンたっぷり 北海道魚介のオムライス	北海道産のイカやホタテを使った魚介のピラフを卵で包み、見た目もイカの形にしてインパクトを残します。リコピンたっぷりのトマトケチャップと魚介のソースがマッチした鮮やかなオムライス。
シチューとラクレットの店 cocotte	北海道札幌市中央区南3条 西7丁目7	海老のトマトピスク・オムライス ～ラクレットソースがけ	海老の殻からじっくりと出汁をとり、風味やコクを残しながら、ケチャップ・トマトピューレを融合させたオリジナルピスクを使用して炊き上げた「トマトの炊き込みご飯」をふわとろ卵で包みました。「チーズ工房 タカラ」のラクレットチーズを贅沢に使ったラクレットソースをかけて濃厚な味わいに。
オムライス専門店 アロハ	北海道釧路市新富士町4丁 目8番25号	阿寒ポークの釧路産サラダパプリカの ラタトゥイユオムライス チーズソースがけ	北海道の食材をたっぷり使ったチキンライスはピラフを炊いて、一晩寝かせることでパラパラとした仕上がりに。釧路産のパプリカを使用したラタトゥイユと、ハワイの調理法で3時間蒸し焼きにした阿寒ポークをそえた、オムライス専門店ならではのこだわりが光ります。

■東北大会代表候補

出展店舗名	店舗所在地	メニュー名	特徴
キッチン ポテ	福島県相馬市新沼字大森 353-1	ガーリックチキンとトロ玉ダブルチーズのオ ムライス	地元相馬の食材を使い、オムライスをつくる全ての工程にトマトケチャップを活用し、おいしさを引き出しました。ガーリックをきかせたパンチのあるオムライス。
森の芽ぶき たまご舎	宮城県刈田郡蔵王町大字 円田字弁天10-8	蔵王のうみたて卵のデミモツアレラチー ズオムライス～炭火焼チキン	トマトケチャップを使ったしっとりチキンライスに蔵王の大地で生産からこだわった「蔵王のめぶき卵」を贅沢に使用し、ふわふわのオムライスに仕上げました。新鮮な卵のおいしさが味わえます。
ブッチャーノ	秋田県秋田市川尻大川町 1-1	比内地鶏玉子のオムミート いぶりがっこチーズのせ	秋田を代表する比内地鶏の卵といぶりがっこを使ったオムライス。いぶりがっこの燻製の香りが食欲を沸かしたせ、最後まで食べ飽きないオムライスです。
カンティース ルボゼ	宮城県仙台市若林区卸町 1-1-1 イオンスタイル卸町店	三陸魚介のオムエールライス	東北の食材の旨味を活かしたチャウダー仕立てのオムライス。アンダーにチャウダー、トップに高リコピントマトケチャップを使用し、混ぜりあうことで深みのあるソースの味わいが楽しめます。

■関東甲信越大会代表候補

出展店舗名	店舗所在地	メニュー名	特徴
ご当地グルメレストラン LAUNA	神奈川県横須賀市本町 1-15-11	おいしい魔法のオムライス	横須賀産の卵で包んだオムライスは島をイメージして形作り、まわりをミネストローネで彩ります。食べ方や時間によって魔法のように味や食感が変化します。
ダッキーダック	東京都江東区豊洲2-4-9 アーバンドックららぽーと豊洲 3階	とろーりラクレットチーズのスコッチEGG オムライス	チキンライスソースはトマトペーストとトマトケチャップを大釜で煮詰めることでコクと甘さを引き出します。子どもに人気のスコッチEGGと豊洲マダムに話題のラクレットチーズで、インスタ映えとボリュームが自慢のオムライスに。
神田たまごけん	東京都千代田区神田小川 町3-10 駿台中根ビル1F	江戸東京野菜の グリーンカレーオムライス	タイの本場の味を再現したグリーンカレーと東京らしい江戸野菜を使ったユニークなコラボレーション。自慢のふわとろ卵にカラフルな野菜が目にも鮮やか。

出展店舗名	店舗所在地	メニュー名	特徴
東京洋食屋 神田グリル	東京都千代田区有楽町 1-2-2 日比谷シャンテB2	オムライス幻の豚肉「TOKYO X」と カラフルトマト	じっくりと煮込んだ東京生まれの豚「TOKYO X」を贅沢にのせたオムライス。上質な赤身と脂肪がほどよく混ざった豚肉とふわふわの卵の相性は抜群。
洋食バル 横浜ブリ	神奈川県横浜市中区本町 1-8 SKビル2階	野菜たっぷりオカンのオムライス オマール 香るアメリカヌケチャップソ ースで	地元野菜をたっぷり使ったチキンライスをドレسدオムライスに仕上げたフォトジェニックな一品。オマール海老の殻と鶏のフォンで作ったアメリカヌとケチャップをあわせた特製ソースがポイント。
街のひいき屋	埼玉県さいたま市大宮区 桜木町2-159-2 安田ビル1F	ラクレットチーズ、オマール海老、 牛ハヤシのトリプルソースのオムライス	スプーンで切り分けると、トロロふわふわな卵と溶けたチーズや牛バラのハヤシソースで、シズル感を楽しめる一皿に。

■北陸大会代表候補

出展店舗名	店舗所在地	メニュー名	特徴
欧風レストラン ユーロカフェ エヴー	富山県富山市牛島町11-1 (オークスカナルパークホテル富山内)	炙り紅ズワイガニのオムライス 箱仕立て	富山の紅ズワイガニをふんだんに使用し、卵を箱型に包み、かに爪を添えた贅沢なオムライス。油分と相性の良いケチャップで先にソースをつくり、つやを出してからご飯と混ぜるのがポイントです。
トラットリア ぶどうの木	石川県金沢市堀川新町 3-1フォーラス内6F	海老の極み！ 金澤ブラックオムライス	石川で水揚げされる甘海老から丁寧に出汁をとり、エキスを抽出。ソース、卵、チーズに用いて海老の旨味全開に仕上げました。インパクト大な真っ黒な見た目は食用炭パウダーを使用することで海老の風味を邪魔しません。
Kaga Noto Zawatalian La Foresta	石川県金沢市西泉1丁目 66番地12	百万石 海の幸 オムリゾット	日本海の甘海老、紅ズワイガニ、真イカを使用し、魚介の旨味とケチャップの甘味、酸味をまとめ、複数のソースで味の変化を楽しめる一皿。イタリア料理の技法を活かして石川産のお米をリゾット風に仕上げました。
Relax cafe	福井県福井市中央1-4-13 響のホール1F	照り焼きチキンとレタスのオムライス	和風照り焼きタレで仕込んだ鶏肉とレタスとタレでご飯を炒めた和風オムライス。オムライスの上に自家製トマトソースとマヨネーズをかけて子どもから大人まで楽しめる味わいに。

■東海大会代表候補

出展店舗名	店舗所在地	メニュー名	特徴
洋食屋マ・メゾン	愛知県名古屋市中区金城 ふ頭2-7-1 メイカースピア内	鉄板オムリタン	オムライスと名古屋のご当地グルメ・鉄板ナポリタンを融合した新しい名古屋メシ。ソースの隠し味には、バルサミコビネガーを使い、味に深みを出すとともに、熱々の鉄板にソースがかかったときの香りが食欲を刺激します。
洋食ダイニング OGATSHI	愛知県春日井市瑞穂通4- 62 コーポエトワール1F	アボカドチーズのせクリーミーデミカレーの ふわトロオムライス	ふわとろ卵のオムライスにクリーミーな甘めのデミカレーソースとチーズソースをかけたダブルソースのオムライス。さらにアボカドやハンバーグ、トマトコンカッセをトッピングし、食感を豊かに仕上げました。
てんでん	愛知県安城市桜井町貝戸 尻60 アビタ安城南店2F	やわらかチキンとクワトロ・チーズの オムライス	ケチャップライスに「チェダー」「エメンタール」「グリエール」「マスカルポーネ」の4種のチーズのホワイトソースをかけたホワイトオムライス。やわらかく煮込んだチキンの旨味とチーズのコクが甘味のあるケチャップライスにベストマッチ。
洋食のここと屋	愛知県名古屋市中区港明 2-3-2 ららぽーと名古屋み なとアクルス	生クリームたっぷりのオムストロガノフ トロトロポークのせ	リゾットライスに半熟卵、洋食屋のデミグラスソースとトロロのスペイン産ポーク、チーズフォンデュと生クリームをのせたストロガノフ風オムライス。デミソースには隠し味として八丁味噌をイン。

■ 関西大会代表候補

出展店舗名	店舗所在地	メニュー名	特徴
長屋オムライス	大阪府大阪市北区梅田1-1-3大阪駅前第3ビルB2F	関西風ソースのふわトンオムライス	ふわふわの卵に関西風ソースを合わせたご当地オムライス。ソースはケチャップやウスターソースに、生姜やフェヌグリーク、黒酢を加え、独特の深みある味わいに仕上げました。
古民家カフェ&オムライスの店 ピコーズ	兵庫県神崎郡神河町栗賀町520-1	フリフリ海老のクリーム・オムライス	地元で採れた自然栽培の野菜を使用し、コクのあるホワイトクリームと高麗ポントマトケチャップの酸味がマッチしたオレンジ色のソースがポイント。海老を並べて見た目も楽しいオムライスに仕上げました。
KYKカツ&カレー	大阪府大阪市阿倍野区阿倍野筋1-3-21	食いだおれの味！！ 大阪ソースオムライス	明石の蛸と淡路産玉葱を使用したソース味のバターライスに、トマトケチャップでコクをプラス。卵は和風出汁でまとめ、蛸と玉葱の串カツをのせて、ソース、青海苔、鰹節で大阪らしき満点に。
さば料理専門店 SABAR	大阪府大阪市北区天神橋3丁目2-37	「おやすみSABA」のオムライス	鯖のボロネーゼソースをご飯と炒めた特製ライスが特徴。トマトのグルタミン酸と鯖のイノシン酸の相乗効果で、くさみが無く、ソースいらずの味わい。オムレツを布団に見立てて、鯖が寝ているようなかわいいた目にも注目。

■ 中国大会代表候補

出展店舗名	店舗所在地	メニュー名	特徴
レストハウス・たんぽぽ	山口県岩国市川西4丁目5-156	黒い山口野菜のブラック&レッド スパオムカレー	山口県産黒豆やゴボウなど、黒い食材を使ったブラックスープカレーとイカ墨スパゲティ、赤いケチャップご飯のオムライスの三位一体の味が楽しめるユニークな一品。
うぶこっこ家	岡山県倉敷市玉島勇崎544-1	たまご屋が作る♪ 鶏つくねinチーズオムライス	たまごの生産者である同店が、愛情をこめて育てたニワトリの卵を使った濃厚オムライス。ふわとろたまご、濃厚卵黄、若鶏のぶりつとした食感、親鳥のコク旨な味など、一皿でニワトリの味わいをとことん楽しめします。

■ 四国大会代表(決定)

出展店舗名	店舗所在地	メニュー名	特徴
喫茶わのわ 2号店	高知県高岡郡日高村本郷512	トマト村の、まんぶくオムライス	シュガートマトの産地として有名な日高村のトマトのピューレと濃厚なトマトケチャップのハーモニー。ライスにはトマトと相性抜群のカツオをいれて旨味たっぷりの味わいに仕上げました。輪切りトマトが美しい、トマトづくしの一品。

【四国大会中止のお知らせ】

四国大会については1店舗のみエントリーのため、不戦勝としまして、四国大会は実施いたしません。

■ 九州大会代表候補

出展店舗名	店舗所在地	メニュー名	特徴
タコライスcafé きじむな	沖縄県中頭郡北谷町美浜9-1 デポアイランドビルC棟2F	オムタコ	沖縄の歴史の中で生まれたタコライスとオムライスがコラボ。10種以上のスパイスと隠し味のケチャップでコクを出したひき肉に、たっぷりのチーズ、トマトペースト、野菜をトッピングし、ふんわりとろとろの卵で包みました。
TERRACED FIELDS	長崎県大村市東本町604 コレモおおむら内	長崎雲仙オムライス	オムライスを雲仙岳に見立てた、長崎の魅力溢れる一品。田畑をイメージした自家製牛スジ入りボロネーゼはケチャップが味の決め手となり、コクを生み出します。長崎産の新鮮な野菜を添えています。
森の洋食家 花咲かG	鹿児島県鹿児島市下福元町1695	わっぜか白い！！オムライス ～さつまAll Blacks～	黄身まで白い卵を使用した真っ白な個性派オムライス。オムライスをラグビーボールに見立て、薩摩の黒いソースをアクセントに。
レッフェル 流通団地店	熊本県熊本市南区流通団地2丁目3番79号	自社牧場産あか牛ステーキとふわとろチーズのオムライス自家製ミートソースかけ	阿蘇のあか牛のステーキをのせた贅沢なオムライス。自家製ミートソースには生産量日本一のトマトをふんだんに使用することでコクがありつつもさっぱりとした味わいに仕上げました。熊本の「赤」のうまみがつまった一品。

【『カゴメ オムライススタジアム 2019』開催概要】

■ 飲食店部門・開催概要

全国各地のオムライス自慢の店舗を募集し、書類選考の上、地方大会を実施します。全国 9 エリア(※)の地方大会を勝ち上がった10店舗(関東甲信越は2店舗)がアーバンドック ららぽーと豊洲 シーサイドデッキ(中庭)で開催される全国大会に集結し、来場したお客様にオムライスを召し上がっていただき、最終日の投票結果により日本一のオムライスを決定します。

※9 エリアのうち四国大会については1店舗のみエントリーのため、不戦勝としまして、四国大会は実施いたしません。

<飲食店部門・全国大会詳細>

- 会期 : 2019年5月18日(土)～19日(日) 11:00～19:00
※5月17日(金)15:00～19:00に報道陣に向けたプレスデーを実施。
- 会場 : アーバンドック ららぽーと豊洲 シーサイドデッキ(中庭)
- 住所 : 〒135-8614 東京都江東区豊洲2-4-9
- 入場料 : 無料・オムライスの購入は一皿あたり700円
- 公式サイト : <http://www.kagome.co.jp/campaign/omusta2019/>

■ 大会についてのお問い合わせ先

『カゴメオムライススタジアム事務局』 TEL/03-3543-7181

土日祝日を除く10:00～17:00

【参考】地方大会 日程 ※諸事情により変更になる場合がございます。

北海道大会	3月28日(木)	北ガス ショールーム SAGATIK	北海道札幌市中央区北1条東4丁目サッポロファクトリー1条館3階
東北大会	3月14日(木)	仙台市ガス局 ショールームガスサロン	宮城県仙台市青葉区中央2-10-24
関東甲信越大会	3月26日(火)	カゴメトマトキッチンスタジオ(カゴメ東京支社内)	東京都中央区日本橋蛸殻町1-24-11(カゴメ水天宮ビル)
北陸大会	3月19日(火)	北國新聞文化センター金沢本部教室	石川県金沢市南町2-1 北國新聞会館
東海大会	3月29日(金)	東邦ガス クッキングサロン栄	愛知県名古屋市中区栄3-15-33栄ガスビル
関西大会	3月12日(火)	大阪ガス ハグミュージアム	大阪府大阪市西区千代崎3丁目南2-59
中国大会	3月18日(月)	広島ガスショールーム ガストピアセンター	広島県広島市中区南竹屋町 1-30
四国大会	3月11日(月)		※四国大会は非開催
九州大会	3月25日(月)	中村学園大学 短期大学部	福岡県福岡市城南区別府5-7-1