

<ニュースリリース>

日本が誇るオムライスの No.1 決定戦！
 全国の地方大会を勝ち抜いた、個性豊かな絶品オムライスが大集結
『カゴメ オムライススタジアム 2019』
全国大会出場の 10 店舗が遂に決定！！

本戦開催日：2019年5月18日(土)～19日(日)2日間
 場所：アーバンドック ららぽーと豊洲 シーサイドデッキ(中庭)

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』の全国大会に出場する 10 店舗が決定いたしました。

『カゴメ オムライススタジアム 2019』に出場が決定したのは、全国の地方大会を勝ち抜いた 10 店舗です。出品されるオムライスは、野菜をたっぷり使った鮮やかなオムライスやインパクト抜群の黒いオムライスなど、今まで見たことや味わったことのないバラエティに富んだ逸品ばかりです。

大会当日は、来場したお客様に出場店舗の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。

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』は日本全国のみなさまに一食でも多くオムライスに触れる機会を創出するとともに、オムライスの魅力を幅広くお伝えすることで、日本のオムライスファンを増やすことを目指します。

※本戦当日のメニューは一部変更になることがございます。



『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
 山内(080-5644-7370)、中立(080-5518-7370)、佐瀬(080-5042-7370)
 TEL/03-6277-6701 MAIL/info@ppoint.co.jp

『カゴメ オムライススタジアム 2019』出場店舗紹介

●【北海道大会 代表】

ハワイの調理法を取り入れ、阿寒ポークをそえたオムライス

『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』

- ・店舗名 : オムライス専門店 アロハ
- ・代表 : 三上 恭平
- ・住所 : 北海道釧路市新富士町 4 丁目 8 番 25 号
- ・オムライス名 : 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



〈オムライスのポイント〉

北海道の食材をたっぷり使ったチキンライスにピラフを炊いて、一晩寝かせることでパラパラとした仕上がりです。釧路産のパプリカを使用したラタトゥイユと、ハワイの調理法を参考にして3時間蒸し焼きにした阿寒ポークをそえました。

●【東北大会 代表】

ガーリックとケチャップをたっぷり使ったガッツリ・オムライス

『ガーリックチキンとトロ玉ダブルチーズのオムライス』

- ・店舗名 : キッチン ポテ
- ・代表 : 門馬 秀光
- ・住所 : 福島県相馬市新沼大森 353-1
- ・オムライス名 : ガーリックチキンとトロ玉ダブルチーズのオムライス



〈オムライスのポイント〉

主な食材を地元・相馬産にこだわり、オムライスが出来上がるまでの全ての工程においてケチャップを使用しています。

ケチャップをそのまま使う、炒める、混ぜる、煮込むなど、様々な活用方法でケチャップの持てるおいしさをすべて引き出したオムライスです。

●【関東甲信越大会 代表】

目にも鮮やか！野菜たっぷりのミネストローネ風オムライス

『おいしい魔法のオムライス』

- ・店舗名 : ご当地グルメレストラン LAUNA
- ・代表 : 平野 耕司
- ・住所 : 神奈川県横須賀市本町 1-15-11
- ・オムライス名 : おいしい魔法のオムライス



〈オムライスのポイント〉

オムライスを島に見立てて、まわりをミネストローネの海で彩りました。

ケチャップライスはケチャップの味が生きるようにシンプルに仕上げ、卵は横須賀産を使用しています。食べ方や食べる時間によって魔法のように味や食感が変化します。

話題のラクレットチーズのせ！「SNS映え」オムライス

『とろーりラクレットチーズのスコッチEGGオムライス』

- ・店舗名 :ダッキーダック
- ・代表 :内木 徹
- ・住所 :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
- ・オムライス名 :とろーりラクレットチーズのスコッチ EGG オムライス



〈オムライスのポイント〉

チキンライスのソースはトマトケチャップとトマトペーストを使い、玉ねぎと鶏ひき肉を加えて大釜でことこと煮つめることでコクと甘さを引き出しています。子どもに大人気のスコッチ EGG と話題のラクレットチーズを加えています。

●【北陸大会 代表】

甘海老のエキスがつまったインパクト抜群のブラックオムライス

『海老の極み！金澤ブラックオムライス』

- ・店舗名 :ぶどうの木
- ・代表 :小松 稔季
- ・住所 :石川県金沢市堀川新町 3-1 フォーラス内 6F
- ・オムライス名 :海老の極み！金澤ブラックオムライス



〈オムライスのポイント〉

石川で多く水揚げされる甘海老からエキスを抽出し、ソース、オムレツ、トッピングチーズに用いることで海老の旨味を全開に仕上げました。海老の風味を邪魔しない、炭パウダーを使用し、見た目にも斬新な黒いオムライス。海老と相性の良いトマトソースベースにケチャップを加えています。

●【東海大会 代表】

リゾットライス、半熟卵、デミグラスソース、チーズ、すべてがトロトロの贅沢オムライス

『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』

- ・店舗名 :洋食のことこと屋
- ・代表 :都外川 景司
- ・住所 :愛知県名古屋港区港明 2-3-2 ららぽーと名古屋みなとアクルス
- ・オムライス名 :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

〈オムライスのポイント〉

自慢のリゾットライスとトロトロの半熟卵の上に、ストロガノフ、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ています。デミグラスソースにはコク出しの八丁味噌が隠し味となっています。

召し上がる際にスプーンでかきまぜて全てを一体になるようにお召し上がり下さい。



●【関西大会 代表】

ソース文化を継承！関西色たっぷりの進化系オムライス

『関西風ソースのふわトンオムライス』

- ・店舗名：長屋オムライス
- ・代表：尾崎 淳二
- ・住所：大阪府大阪市北区梅田 1-1-3 大阪駅前第3ビル B2F
- ・オムライス名：関西風ソースのふわトンオムライス

〈オムライスのポイント〉

ソースはケチャップやウスターソースのほか、隠し味にショウガとフェネグリーク、黒酢を使い、独特な深みのある味に仕上げました。醤油ベースの和風味のご飯にふわふわの半熟卵をのせ、ケチャップと味噌をベースにしたタレで和え炒めた厚切りの豚バラ肉をトッピングしました。



●【中国大会 代表】

鶏と卵の旨味が一皿に凝縮された華やかオムライス

『たまご屋が作る♪ 鶏つくねinチーズオムライス』

- ・店舗名：うぶこっこ家
- ・代表：杵田 由貴子
- ・住所：岡山県倉敷市玉島勇崎 544-1
- ・オムライス名：たまご屋が作る♪ 鶏つくね in チーズオムライス

〈オムライスのポイント〉

口の中に入れるとなめらかな食感が味わえる、ふわとろたまごに、チーズをいれたホワイトソースをトッピングし、最高級卵「あっぱれたまご」をのせました。チキンライスの中には、親鶏の歯ごたえが楽しめるつくねを入れています。

一皿でニワトリの様々な味を楽しんでいただけるオムライスです。



●【四国大会 代表】

高知県日高村シュガートマトをたっぷり使ったフォトジェニック・オムライス

『トマト村の、まんぷくオムライス』

- ・店舗名：喫茶わのわ 2号店
- ・代表：柏井美智
- ・住所：高知県高岡郡日高村本郷 512
- ・オムライス名：トマト村の、まんぷくオムライス

〈オムライスのポイント〉

シュガートマトの産地として有名な高知県の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。



●【九州大会 代表】

長崎県の雲仙岳に見立てた、優美なドレسدオムライス

『長崎雲仙オムライス』

- ・店舗名 : TERRACED FIELDS
- ・代表 : 山口 祐一
- ・住所 : 長崎県大村市東本町 604 コレモおおむら内
- ・オムライス名 : 長崎雲仙オムライス



〈オムライスのポイント〉

自家製の牛スジ入りボロネーゼにはケチャップを使用し、ケチャップが味の決め手となりしっかりとしたコクを出してくれています。雲仙市を代表する、じゃがいも、アスパラなどの野菜をたっぷり使用し、雲仙岳に見立てたオムライスに添えました。

【『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