

日本一の“食べたい！”ナポリタン決定戦
第3回「カゴメ ナポリタンスタジアム 2021」日本一が決定！
全 209 メニューの中から激戦を勝ち抜いたのは、
北陸エリア代表「麺屋いく蔵」の『氷見イワシ香る ナポら一麺』
ラーメンとナポリタンの見事なコラボレーションに審査員から絶賛の声！

カゴメ株式会社（代表取締役社長：山口聡、本社：愛知県名古屋市中区）は、日本一の“食べたい！”ナポリタンを決める「カゴメ ナポリタンスタジアム 2021」の決勝戦を4月29日「ナポリタンの日」に実施し、北陸エリア代表「麺屋いく蔵」の『氷見イワシ香る ナポら一麺』がグランプリに輝きました。決勝戦の様子は、新しい未来のテレビ「ABEMA（アベマ）」の特別番組『ナポリタンスタジアム 2021 ～日本一のナポリタン決定戦～』で生放送いたしました。

決勝戦では、本大会にエントリーいただいた全 209 メニューの中から勝ち残った 3 メニューについて、メニューを考案したシェフ達が調理を実演し、料理愛好家の平野レミさんやナポリタン好きで知られる別所哲也さんらの実食審査によりグランプリを決定しました。

惜しくもグランプリを逃した関西エリア代表の『3度楽しめるとろける牛ホホのナポリタン』と、九州沖縄エリア代表の『博多もつナポ』も、地方食材やお店の特色を活かした、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を披露しました。

カゴメは今後も、幅広い世代から愛される国民的メニューであるナポリタンの新たな魅力を発信してまいります。



優勝した北陸エリア代表「麺屋いく蔵」のみなさん



氷見イワシ香る ナポら一麺

「カゴメ ナポリタンスタジアム 2021」:

https://www.kagome.co.jp/campaign/neapolitan2021/naposta/index.html?utm_source=ec&utm_medium=display&utm_campaign=20210430_0430_naposta_1&openExternalBrowser=1

●グランプリ



【北陸エリア代表】

氷見産の片口いわし&ハトムギを使用したラーメン屋自慢のスープナポリタン	
■メニュー: 『氷見イワシ香る ナポら一麺』	
■店舗名:	麺屋いく蔵(めんやいくぞう)
■住所:	〒935-0004 富山県氷見市北大町 25-5 ひみ番屋街
■ポイント:	地元・富山県や氷見市の食材を積極的に活用して地産地消に取り組んでおり、今回はその中でスープと麺に使用。スープは氷見産片口いわしをベースにし、麺は氷見産ハトムギを練り込んでいます。レアチャーシューも自家製です。ケチャップと魚だしのスープを合わせても魚の臭みはなく、むしろよりまろやかで深い味わいに仕上がりました。食感を出すため、トッピングに使用しているチャーシューを野菜と共に混ぜ合わせました。見た目はラーメンそのもの。ボリューム満点、ラーメン屋ならではのナポリタンです！
■動画:	https://youtu.be/Pu8lkrKNqu8

【北陸エリア代表「麺屋いく蔵」代表 久保 俊介さんコメント】

めちゃくちゃ嬉しいです。いつもまっすぐ丁寧に料理に向き合ってきました。地元・氷見市のみなさまのおかげです。ありがとうございます。

【審査員コメント】

麺がアルデンテなので、歯触りがすごく良かったです。ラーメンとナポリタンをガツンと合わせてくれました。出汁がすばらしかったです。

●準グランプリ

【関西エリア代表】



テイクアウトもOK！おうちでも3度楽しめる大満足ナポリタン

■メニュー：『3度楽しめるとろける牛ホホのナポリタン』

■店舗名：	とろける牛ホホ専門店 cheek (トロケルギユウホホセンモンテン チーク)
■住所：	〒553-0003 大阪府大阪市福島区福島 3-9-15 2F
■ポイント：	昨今のテイクアウト事情も考慮して、時間が経っても(冷めても)美味しくをテーマに、大阪の生駒で作られたワインとカゴメ濃厚リコピンで1晩マリネした牛ホホを真空にして70時間煮こみ、体験した事のないとろける牛ホホを実現。皿の底に当店自慢のデミグラスソースを敷く事で、最初は純粋なナポリタン、次第に底のデミグラスと混ざった濃厚なナポリタン、最後に温泉卵をまとったクリーミーなナポリタンと1食で3度楽しめる一皿に仕上げました。
■動画：	https://youtu.be/my60QXy7F6A

【審査員コメント】

ビジュアルが最高で、ぐっと引き寄せられますね。牛ほほ肉がすごくおいしかったです。ゆで置きした麺のもちもち具合が良かったです。

【九州沖縄エリア代表】



プリプリもつと野菜タップリの新ジャンルナポリタン	
■メニュー：『博多もつナポ』	
■店舗名：	チーズ&ワイン みんなのイタリアン 大濠公園駅店 (チーズ&ワイン ミンナノイタリアン オオホリコウエンエキテン)
■住所：	〒810-0062 福岡県福岡市中央区荒戸 2-1-22 齊藤ビル 1F
■ポイント：	もつのプリプリ感とケチャップとの相性が良く、野菜をふんだんに使っているので、アツサリ食べられます！博多の代名詞もつ鍋をナポリタンと融合させる事でご当地感のある新ジャンルのパスタを意識しました。もつで重そうなイメージを無くす為、フレッシュな野菜をトッピングして、彩りも綺麗に仕上げました。
■動画：	https://youtu.be/VnJJZdSQ4bA

【審査員コメント】

ニラとニンニクの香りで、運動部が喜びそうな味ですね。ナポリタンの中にもつの食感があるのがすごく斬新でおいしかったです。

■日本一の「“食べたい！”ナポリタン」を決める「カゴメ ナポリタンスタジアム 2021」

【大会概要】

2013年に第1回を開催し、今回は第3回となります。全国各地のナポリタン自慢の店舗からメニューを募集し、「日本一の“食べたい！”ナポリタン」を決めます。

【日本一決定までの選考プロセス】

① 書類・実食選考

実施時期：2021年2月

エントリーいただいた全209メニューを対象に、審査員が書類・実食選考を実施し、全国の各エリア代表10メニューを選出しました。

<評価ポイント> 1)美味しさ 2)オリジナリティ 3)ビジュアル

・書類選考での美味しさとは、「調理のワザ」「ケチャップの使い方」などを指し、実食選考ではメニューの「味」を指します。

・オリジナリティとは、「アイデアの斬新さ」「地域特性」などを指します。

・ビジュアルとは、「盛り付けや彩りの美しさ」を指します。

※審査員：各事業所の当社社員及び食業界に携わる社外関係者

② 一般の方によるWEB投票

期間：2021年3月23日(火)～4月5日(月)

審査方法：各エリア代表10メニューのPR動画とお店情報をWEBで公開し、皆さまが店舗やメニューへのこだわりを見て、「食べたい！」と思ったナポリタンに投票いただき、投票数が多かった順に「“食べたい！”ナポリタン」ベスト3を選出しました。

③ 決勝戦：2021年4月29日(木・祝)「ナポリタンの日」

「ABEMA」にて配信される特別番組内で決勝戦を実施。WEB投票で選ばれた3メニューの調理実演後、審査員の実食により「日本一の“食べたい！”ナポリタン」を決定しました。

番組名：ナポリタンスタジアム 2021～日本一の食べたいナポリタン決定戦～

配信：ABEMA

放送日：4月29日(木・祝) 18:20～19:50(放送終了後1ヶ月間無料視聴できます)

番組内容：

エントリーいただいた全209メニューの中から、書類・実食選考と一般の方によるWEB投票で選ばれた上位3メニューが対決。審査員の実食審査により、「日本一の“食べたい！”ナポリタン」を決定。

キャスト：

【MC】平成ノブシコブシ吉村崇

【審査員】平野レミ、別所哲也、菊地亜美、安元洋貴

【大会に関するお問い合わせ先】

カゴメ ナポリタンスタジアム 2021 事務局

MAIL: kagome_naposta2021@kgmcpn.info 受付時間：平日 10:00～17:00

※2021年4月末までの受け付けとなります。

※電話でのお問い合わせは受付けておりません。

■「ABEMA」について

「ABEMA」はテレビのイノベーションを目指し“新しい未来のテレビ”として展開する動画配信事業。登録は不要で、国内唯一の24時間編成のニュース専門チャンネルをはじめ、オリジナルのドラマや恋愛番組、アニメ、スポーツなど、多彩なジャンルの約20チャンネルを24時間365日放送しています。

また、オリジナルエピソード数は国内発の動画サービスで日本 No.1(※1)を誇り、総エピソード数は常時約30,000本以上を配信。ほかにも、注目の新作映画、国内外の人気ドラマ、話題のアニメなど豊富なラインナップの作品や、様々な音楽や舞台のオンラインライブも展開。テレビ、オンデマンドなど、時間に囚われることなくいつでも作品をお楽しみいただけるほか、スマートフォンやPC、タブレット、テレビデバイスで、場所に囚われることなくライフスタイルに合わせて番組を視聴いただけます。

さらに、月額960円のABEMAプレミアムに登録すると、限定コンテンツや「動画ダウンロード機能」「見逃しコメント機能」が利用できるようになるなど、「ABEMA」の全ての作品、全ての機能をお楽しみいただけます。

(※1)2021年4月時点、自社調べ

【取材申込み・問い合わせ先】

「みんなのナポリタン」PR/取材申込み・問い合わせ先

山内(090-4580-5958)、八木澤

TEL/ 03-3584-7370 MAIL/ h_yamauchi@ppoint.co.jp