

「岡崎まぜめん」 プロジェクトとは！

岡崎のご当地グルメを作ろう！

“まぜる” からはじめよう！

岡崎といえば、徳川家康も愛用した八丁味噌が全国的にも有名である。そんな岡崎の街で、地域の元気・つながりを作ることを目的に、市内の飲食店で組織された「岡崎まぜめん会」は、特産品である八丁味噌を使った新しい名物料理開発プロジェクト『岡崎まぜめん』を立ち上げた。地域の飲食店が連携し、“まぜる”をキーワードに、和・洋・中のジャンルを超えて、みんなでつくり上げる岡崎の“魅力＝ご当地グルメ”を全国に発信し地域の活性化を目指す。

2012年11月11日 ～岡崎市内の参加飲食店、移動販売車で販売中～



■岡崎まぜめん会 会長 とろ〜り卵のオムライス さん太 神谷知秀

■URL <http://okazaki-mazemen.jimdo.com/>

■協 力 八丁味噌協同組合、太田油脂株式会社

■後 援 岡崎市、岡崎商工会議所、岡崎市六ツ美商工会、岡崎市ぬかた商工会

「岡崎まぜめん会」参加要項

「岡崎まぜめん会」入会要項

1. 「岡崎まぜめん定義八ヶ条」のうち、1~4 をすべて満たすこと
★八丁味噌は純粋な八丁味噌を使用すること。赤だし味噌は使用不可
2. 岡崎市内に店舗を構えていること
3. 岡崎を元気にしたいという気持ちで取り組むこと
4. 精一杯おいしいと言われるメニューを考える
5. レシピを事務局へ提出する。レシピは許可を得ず開示はしない。
6. 主体となる味の構成が八丁味噌から外れた場合、実行委員会からの指導がある。それに従う。
7. 入会後にメニュー写真とHP掲載内容を事務局へメールにて送り「岡崎まぜめんブログ」及び「フェイスブック」への掲載を承諾し、掲載内容については、事務局へ一任する。
8. 各種イベントへの参加、メディア出演、岡崎まぜめん会交流会への参加に協力をする。
9. 会費は年度末更新。(入会金 2,000 円、年会費 8,000 円) を実行委員会へ納入し、受領された日から会員とする。ただし、年度途中での入会は、10月~3月とし、会費は4,000円とする。
10. 参加要項に反した場合、実行委員会からの改善に従う。改善されない場合は退会とする。
11. 退会時には、のぼりを返却する。ただし、年度途中の場合は、会費の返却はしない。
12. その他、おいしいご当地グルメを広めるため、精一杯宣伝し、会の発展と貴店の発展に努める。
13. 軽微な規約及び内容の変更等は、実行委員会に一任する。

岡崎まぜめん 定義八ヶ条

- 一、八丁味噌を使用！！
- 二、なたね油赤氷を使用！！
- 三、岡崎産の食材を使用！！
- 四、麺料理である！！
- 五、ちゃんとまぜる！！
- 六、自分オリジナルの食べ方を見つける！！
- 七、まぜめんを食べ歩こう！！
- 八、まぜ友を増やそう！！

*「岡崎市八帖町（旧八丁村）でカクキュー、まるや 2つの蔵元が江戸時代初期より作り続けている味噌です」

仕入 問合せ先	担当者	電話番号
①マルコ大村	長坂	0564-21-0231
②太田油脂(株)	守山	0564-51-9524
【八丁味噌】		
③まるや八丁味噌	石原	0564-22-0222
④カクキュー	野村	0564-21-0151



「岡崎まぜめん会」 入会申込書

ご入会希望店舗の方は、下記にご記入の上、メール添付またはFAXにて 送信してください。
TEL 確認後、事務局にて のぼり・ステッカーの受け取りをお願いいたします。

発売予定日 年 月 日

店名		代表者名	
		担当者名	
住所	〒	TEL	
		FAX	
		携帯	
PC アドレス (必須)	※事務局からの連絡事項は、すべてメールです。		
会費の 支払方法 *いづれかに☑し てください	<input type="checkbox"/> 現金 <input type="checkbox"/> 振込 岡崎信用金庫 中央支店 普通 口座番号 9012775 岡崎まぜめん会 会長 神谷 知秀	<input type="checkbox"/> 商品の写真をメールにて送る <input type="checkbox"/> 横位置 (望ましい) <input type="checkbox"/> 縦位置 ※2MB程度の容量	

※メニューに関するご相談は、下記役員までご連絡ください。
営業中などで対応が出来ない場合もございますので、ご了承ください。

■お問合せ

<会長> 神谷 知秀 元祖鉄板やきカレーby さん太	TEL&FAX: 0564-64-2001 MAIL : Santa-cooking.school@beach.ocn.jp
-------------------------------	--



「岡崎まぜめん会」
レシピ用紙
(非公開)

店名 _____

【八丁味噌】

- まるや八丁味噌 本漉 漉
カクキュー 味噌銀袋 粒 漉

【なたね油赤水 使用方法】

使用例：野菜を炒める
.....

.....

.....

【食材・調味料】

(たれ)
.....

(具材)
.....

【調理方法】

.....

.....

.....



「岡崎まぜめん会」 HP 掲載内容用紙

発売日 年 月 日

店名	
住所	〒 岡崎市
TEL	
お店の URL	
価格	(税込)
定休日・営業時間	
商品紹介文 (60～100 文字) 温・冷 どちらかに○	

受領日 年 月 日



最期に・・・

今後とも、皆様とまざりあい、つながりを大切にしながら、
共に岡崎を盛り上げていきたいと思えます。

皆様が主役です。ここから様々な活動が生まれ、そして
このプロジェクトで「食」を通じた絆が生まれることを願います。