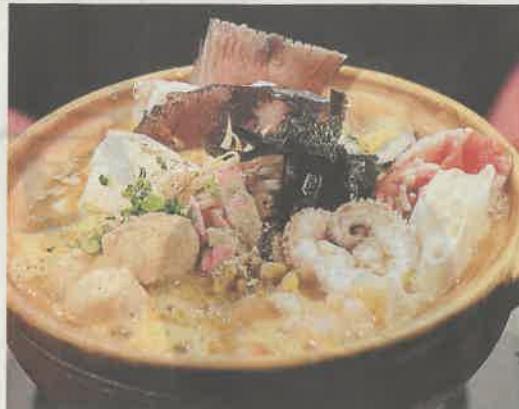


松山の「しびれ鍋」日本一 県産タイだしななど評価 飲食店情報サイト主催



しびれ鍋グランプリに選ばれた
「海鮮酸辣(サンラー)ちゃんぽん
鍋」(ぐるなび提供)

サンショウなどを使った、舌がしびれるような刺激と爽やかな香りが特徴の「しびれ鍋」。その日本一を決める「しびれ鍋グランプリ」の授賞セレモニーが6日、東京都渋谷区のホテルであり、松山市鴨川2丁目の居酒屋「麺酒場かもがわ」の「海鮮酸辣(サンラーメン)ちゃんぽん鍋」がグランプリに輝いた。サンショウなどの辛み成分が新陳代謝を高め、体を温めるため冬に適しているとして、飲食店情報サイト運営会社「ぐるなび」(東京)がしびれ鍋を2018年のトレンド鍋に選出。鍋商戦を盛り上げようとグランプリを催した。

全国約370の飲食店が応募。約4100票の一般投票で上位に入った20店から、料理の専門家ら審査員が選んだ。

「海鮮」は、オーナーの山本徹さん(35)が30年以上ちゃんぽん店を営んでいた父から受け継いだスープと、県産タイのだしを合わせた。独自ブレンドの酢と溶き卵がトウバンジャンやサンショウの辛みやしびれとマッチしている。審査員は、店の名物料理「酸辣ちやんぽん」とタイを使った独自性や、独自ブレンドの酢などを評価した。

山本さんは「地元の方の支援、素晴らしい賞を取れた」と喜び、「斬新な鍋料理なので、ぜひ県内外の多くの人に食べてほしい」と話した。

(河端涉)