

『7月4日6時』、満を辞してデビュー!

※サービスの提供は各店舗の営業開始時間からとなります。

# なよろ煮込みジンギスカン

since 1948

## 実は!?ジンギスカン発祥の地「名寄」!

さかのぼること大正時代、2011年ロードショーの「星守る犬」のロケ地として注目を集めた、ひまわりが咲き誇る名寄市智恵文地区。そこは、綿羊飼育のメッカだった。その傍ら、今では道民の誰もが慣れ親しんだジンギスカンが産声を上げた。北海道ソウルフードの原点が、ここ名寄市にあった。

## 2011年、衝撃の東京DEBUT! 行列のできる人気!

2011年9月、東京の中野区で行われた名寄市の魅力をPRするイベントで“なよろ煮込みジンギスカン”は、デビューした。アンケート結果からは、8割の方が期待以上に美味しいと答え、東京でも絶大な支持を獲得!

## 2011年開催『N-1グランプリ』名寄市民の支持獲得!

名寄市の冬のイベント“雪質日本一フェスティバル”にて開催された鍋の競演「N-1グランプリ」では、地元代表として、ダントツの得票数で特別賞を受賞。つまり、名寄市民から絶大な支持があるのです。

なよろ煮込みジンギスカン研究会



# なよろは煮込んでこそジンギスカンの極意

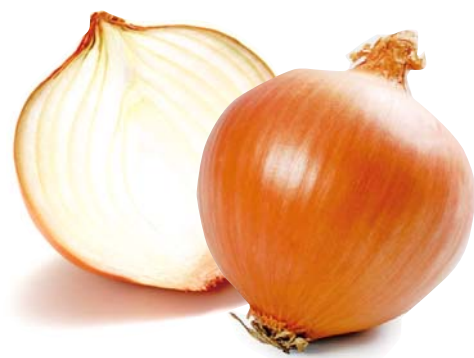
名寄市のジンギスカンは、7店ある老舗精肉店秘伝の漬けダレが命。その漬けダレの美味しさを余す事なくいただくために、「油揚げ」を入れて漬けダレをたっぷりしみ込ませて食べるのだ。

名寄のジンギスカンは、7店ある老舗精肉店秘伝の漬けダレが命。その漬けダレの美味しさを余す事なくいただくために、「油揚げ」を入れて漬けダレをたっぷりしみ込ませて食べるのだ。

「もち」は「もち」。名寄市は、全国でも日本の生産量を誇るもち米の大産地。しかもその品質は、国内の有名企業から大きな支持を得ている。一例をあげると伊勢の老舗ブランド「赤福」やロッテの「雪見だいく」にも使用されている。そんな、もち米を使ったもちの食べ方は、名寄のジンギスカン文化にも融合している。

その食べ方は、薄くスライスしたモチをグツグツ煮込んだ漬けダレにからませて召し上がる。そしてうどんを代表とした「麺」。道内他地域と比較して漬けダレがたっぷり。名寄流の食べ方は、老舗精肉店の秘伝ダレを余すことなくいただく事がポイント。その秘伝ダレの旨味がたっぷりしみ込んだ、うどんや蒸し麺を豪快にいただくのが名寄流だ。道産子もちょっと驚く独自の食文化を是非お試しください。

## 名寄流『なよろ煮込みジンギスカン』の具材



### 玉ねぎ

タレが染みこみ、甘み際立つ

### 名寄産もやし

名寄の地に創業して54年の老舗食材卸坂本食品が提供するもやしは、オーナーの思いが詰まっている。独自の製法で育てられたもやしは、他社に比べて、ヒゲが短くまっすぐでシャキシャキ感が自慢。もちろん名寄で育てられたジンギスカン文化に相性バツグンのもやしです。

### もち

もち米(日本一)のもち

伊勢の老舗ブランド「赤福」やロッテの「雪見だいく」にも使用されている日本一のもち米は鍋でグツグツ煮込んだ漬けダレと相性バツグンです。

### うどん・蒸し麺

煮込みジンギスカンの名脇役

精肉店秘伝の漬けダレを余すことなく麺に染みこませ、肉や野菜と一緒に豪快に食すのが名寄流。

### 揚げ

秘伝の漬けダレが染みこむ

タレを残すこと無く吸い上げる「揚げ」は各家庭で長年食べられてきた工夫の賜物。ごはんがすすむこと間違いなしです。

名寄を愛するすべての人に  
思いっきり楽しんで頂く為の  
Facebookファンページのご紹介。



名寄市観光情報 |  
北海道の“なよろ”を  
とにかく思いっきり  
楽しむサイトなんです!



「名寄に暮らしている人/名寄に暮らしていた人/名寄が出身の彼女、家族がいる人/名寄を訪れた事のある人/名寄産の食べ物が好きな人/名寄を盛り上げたい人/名寄が好きの人/名寄に興味を持った人」

そんな皆さんの名寄に関する気軽な書き込みをどんどん募集しています♪  
また、名寄市(なよろ市)の季節のイベント情報や、観光スポット、地元民しか知らないローカル情報を発信していきますので、よろしくお願ひします!  
“なよろ煮込みジンギスカン”を食べて美味しいと思ったあなたには、是非、ファンページを、「いいね!」してください。そして、是非是非、あなたの投稿をお待ちしております♪

名寄市の魅力的な情報を発信しています!

名寄市の観光総合情報サイト

「なよろ観光まちづくり協会」

名寄 観光

検索

URL: <http://www.nayoro-kankou.com/>

クリック!!

## 名寄流ジンギスカンの食べ方は、タレが命!

名寄市内で産声をあげた肉店が競い合い、これまで独自の味を生みだしてきた。各精肉店が独自の製法で創りあげられたタレをしみ込ませた上質の羊肉を豪快に袋詰める。ひいきの客はその味に惚れ込み、他のジンギスカンを食べないと言う...



## ジンギスカンは煮込むべし!!

“四分六(しぶろく)”の真意とは?

名寄市のタレ付きジンギスカンは、他地域よりもタレの量が多く、肉と共にタレを大切にしており、焼くというよりは煮込むタイプで、肉と野菜、うどん等をいれて一緒に煮込んで食べたり、名寄市民は昔からこのようにジンギスカンを食べてきた。そこで、まち独自のジンギスカン文化をよりわかりやすいネーミングにするため「煮込みジンギスカン」と命名し、東京のイベント会場で試験的に販売を実施したところ、購入者から高い評価を得た。さらには毎年2月に開催される冬の一大イベント「雪質日本一フェスティバル」の特別企画である「N-1(鍋1グランプリ)」に出場し、高い得票数の結果、特別賞を受賞した。

### ①豪快に肉・野菜・麺 全てを煮込む!

名寄市の各家庭ではひいきの店で仕入れてきたジンギスカンと大量の野菜、そして独自の製法で作られたタレの旨味を一身に受け止めるための麺を入れて煮込むのだ。煮込む調理具は、観光雑誌でおなじみの「ジンギスカン鍋」にはこだわらず、各店舗のコンセプトによって様々だ。



### ②そして、豪快に食べる!

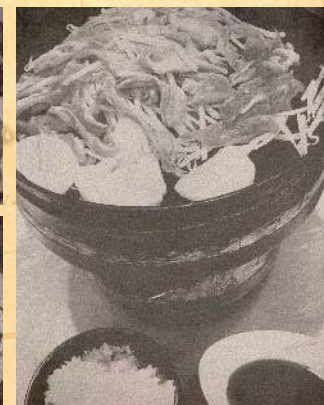
ぐつぐつと豪快にジンギスカンが煮込まれ5分程たつと、新鮮な野菜の香りから食欲をそそる甘じょっぱい匂いになる。良質なラム肉から出る肉汁と新鮮な野菜からしみ出る旨味がタレに混じりあつたところで、思い思いに箸をのぼす。まずはじめは、火の通ったばかりのラム肉を頬張ると、肉汁とタレの旨味が口いっぱいに広がるのだ。



ジンギスカンストーリー! 発祥の物語。

## 時は、一九四八年。 ジンギスカン発祥の地は、実は、名寄にあり!

の各家庭に普及したのが、煮込みジンギスカンのルーツだ。 昭和25年当時、滝川種羊場 へいた肉店などの小売店が存在していた。昭和25年当時、滝川種羊場に勤務し、道内のジンギスカンに携わっていた。 普及に尽力された北海道めん羊協議会顧問である近藤氏からは存在していたにもかかわらず、昭和25年当時、滝川市にてタレ付きジンギスカンを販売し、肉店に聞き取り調査を行った。



※滝川種羊場・現在の北海道立総合研究機構農業研究本部畜産試験場で北海道の畜産の試験研究を中心に進めている行政機関。北海道の畜産の発展を支えてきた。

◎写真はイメージです。