

加古川ギョツとメシの提供店とメニュー

焼肉 志方亭 (別府町新野辺北町)	志方亭特製漬け肉ステーキ重 (1500円)
焼肉 京城苑 (野口町二屋)	加古川漬け肉のローストビーフ丼 (1500円)
アメリカンスタイルレストラン HEROES (八幡町宗佐)	加古川漬け肉丼(1000円)
やさしい男の料理 ひなた (加古川町大野)	野菜たっぷり！漬け肉クリームリゾット(1080円)
かき料理 かき庄 (加古川町篠原町)	一夜漬け加古川和牛の釜飯 (1296円)
有機茶房 ごえん (加古川町美乃利)	まごごろギョツとメシ (895円)
和食処 おおつぼ (平岡町新在家)	漬け肉ぎゅっと巻き (864円)
創作酒房 駄駄 (加古川町北在家)	加古川漬け肉のステーキ重 (1500円)
フレッシュピククル (神野町西之山)	牛・ギョツとパン (180円)

加古川市が開発した新しいご当地グルメ「加古川ギョツとメシ」の完成披露試食会が9日、JR加古川駅南の加古川プラザホテルであった。新グルメはみそベースのたれに漬けた牛肉を調理して使う料理。試食会には提供する市内の9店から7店が出店。約200人の市民らに自慢の逸品を振る舞った。(小林隆宏)

加古川市開発
ご当地グルメ

過去の調査から、同市を訪れる観光客には昼食を伴わない日帰り客が多いという課題がある。市は市内飲食店や市民らと「かつめし」に続くご当地グルメを研究していた。

試食会は500円でハーフサイズながら2店舗分の料理を楽しめるとあって、開場前から長い列ができた。岡



「ギョツとメシ」200人堪能

完成披露の試食会開催

味付けしっかり
市内9店で提供

田康裕市長は「県内で加古川を知らない人もいる。新しいご当地グルメは市の魅力をPRする戦力になる。関係者の努力に感謝したい」とあいさつ。続いて、試食会が始まった。

参加者は会場で配布された冊子「加古川じやらん 加古川ギョツとメシ編」を読み、気になる店の料理を受け

試食会で料理を楽しむ参加者ら。加古川プラザホテル

取っていた。開始10分で売り切れとなる店舗も出るなど盛況だった。参加した村田孝秋さん(68)は「同市平岡町は「味がしっかり付いていて、若い人にも好まれるかも。欲を言えば、もっとたくさんの店舗を試食したかった」と話した。

各店では数量限定や予約制で提供する。詳しい情報は専用ページ(<http://gyu-to-meshi.kakko-na.vt.jp/>)に記載。提供店は「加古川漬け肉研究会」を結成し、研究を進めていくという。