

新ひだか桜口コモコの疑問にお答えします

ロコモコとは？

ハンバーグと目玉焼き、季節の野菜をかき混ぜて食べる、ハワイの郷土料理。

なぜ、新ひだかのご当地グルメがロコモコなの？

ハワイの言葉で「ロコ」は「地域」、「モコ」は「混ぜ合わせる」という意味。そこで、ハンバーグには三石和牛と新ひだか産ホエー放牧豚の合いびき肉を使用し、新ひだか産の米・卵・日高昆布・地場産の野菜を詰め込み「地域を混ぜる」。「静内と三石の食を通じた融合」すなわち「ロコモコ」なのです！

どこで食べられるの？

下記の町内飲食店（9店）で食べられます。

- 焼肉サラン ●お料理 あま屋 ●ホテルローレル
- 美味の館 天政 ●ホテル サトウ ●フリージア
- 静内ウエリントンホテル ●中華料理 大龍 ●つば八 静内店



新ひだか桜口コモコ8つのルール

- 1 ハンバーグには三石和牛と新ひだか産ホエー放牧豚の合いびき肉を使用。量は120gで統一。
- 2 新ひだかのイメージとして、桜の塩漬けをのせる。
- 3 卵は基本の目玉焼きのほか、温玉など各店舗で工夫する。
- 4 卵や季節の野菜は新ひだか産のものを積極的に使用する。
- 5 豆乳を使った新感覚ドリンク「桜ソイ」をつける。
- 6 各店舗オリジナルのソースで勝負する。
- 7 お米は新ひだか産にこだわり、日高昆布でひと工夫加える。量は180gで統一。
- 8 価格は全店共通の税込み980円。

桜口コモコ誕生までの軌跡

検討会議「新ひだか町のご当地グルメをつくろう会プロジェクトS」は昨年7月27日から合計で17回開催



役場静内庁舎、町商工会、しずない農協で試食会を開催し、各店舗、味の研究を重ねました



試行錯誤を続け、ようやく完成「新ひだか桜口コモコ」

各店舗のこだわりを紹介

焼肉サラン



こだわりのポイント

- ソースはマヨネーズとコチュジャンを合わせた「マヨコチュソース」。お好みで辛さが選べる。
- ハンバーグには焼肉のタレを混ぜ、お店の名前「サラン」（＝韓国語で「愛」という意味）にちなみ、形はハート型に。4つのハートで桜の花をイメージ。
- ごはんにはナムルを混ぜ、キムチ・韓国のりをトッピングして韓国風に。
- 素揚げし、砂糖をまぶした昆布を添えて。

店舗 DATE 住所 静内吉野町1丁目1番16号
 電話 0146-42-0771
 営業時間 12時00分～23時00分
 (日・祝) 12時00分～22時00分
 定休日 水曜日(祝前日を除く) 店主 松村 昌範 さん

ついに誕生！わがまちのご当地グルメ！！

新ひだか桜口コモコ

「ご当地グルメ」「B級グルメ」――皆さん、「一度は耳にしたことがあるのではないのでしょうか。現在「食」を通じた地域活性化の取り組みが、全国的に大きな広がりをみせています。わがまちの大きな魅力の一つである豊富な農水産物。「地元食材」にこだわった名物料理を作ろうと立ち上がった町内の飲食店。試行錯誤を続け、ようやくたどり着いた「新ひだか桜口コモコ」。

8月1日、ついに誕生します。

8月1日(月)デビュー！！

現在「食」は地域らしさを出す重要な観光資源として最も注目されており、「ご当地グルメ」や「B級グルメ」などとして、「食」によるまちづくりの取り組みが全国的に進められています。

また、大手旅行会社が行ったアンケート調査でも「地元のおいしいものを食べる」など「食」を目当てに旅をする人が圧倒的に多いという結果でした。

そんな中、『地元の食材を使って名物料理を作りたい』『食』でまちを活性化させたい』という思いをもった町内飲食店が集まりました。

試行錯誤を続けた結果、「新ひだか桜口コモコ」にようやくたどり着き、1年間、検討に検討を重ね、ついに8月1日から各店舗での販売が始まります。

「地元の食材」にこだわり、「地元」の良さがたくさんつまった「新・ご当地グルメ新ひだか桜口コモコ」をご紹介します。

静内ウエリントンホテル



こだわりのポイント

- 隠し味に黒糖とパインビネガーを使い、甘みと酸味のバランスが絶妙なトマトベースソース。
- 地元産のミニトマトやカボチャ、ホウレン草など色鮮やかな野菜が周りを囲み、ごはん・ハンバーグ・半熟の目玉焼きがミルフィーユ状に重なり、見た目も華やか。
- 日高昆布の佃煮が入ったバターライス。

店舗 住所 静内吉野町3丁目1番1号
DATE 電話 0146-43-3811
 営業時間 17時00分～21時00分
 定休日 無し
 シェフ 寺井祐二さん
 ※桜口コモコは9階レストランでの提供



フリージア



こだわりのポイント

- ソースは名物のカレーラーを使用。ハンバーグ・ごはん・目玉焼きと相性抜群。
- 地元で水揚げされた灯台ツブのグラタンや地元産ホエー豚のソーセージ、素揚げしたナス、カボチャなど様々な食材をトッピング。
- 地元産のミニトマトや大根、レタスにはゴマドレッシングをかけて。

店舗 住所 静内青柳町4丁目14番5号
DATE 電話 0146-42-1020
 営業時間 11時00分～19時00分
 定休日 月曜日
 店主 富樫 二三子さん



ホテル ローレル



こだわりのポイント

- ソースは、普段ステーキに使用しているリンゴとしょうがを加えた自慢の赤ワインソースとデミグラスソースの2種類を得意。
- 卵も目玉焼きと温泉卵から好きな方が選べる。
- 地元産の水菜、きゅうり、トマトなど季節の野菜がたっぷり。
- 日高昆布の粉末がたっぷりの混ぜごはん。

店舗 住所 静内本町1丁目1番1号
DATE 電話 0146-42-7211
 営業時間 11時00分～14時00分
 17時00分～21時30分
 定休日 無し
 専務取締役 高田 卓朗 さん



お料理 あま屋



こだわりのポイント

- 赤みそ・田舎味噌を合わせ、にんにくの風味が効いた秘伝の甘味噌ソース。
- とろけたチーズハンバーグがソースとマッチ。
- ごはんの上には、地元産ホエー豚のベーコンや日高昆布の佃煮、地元産のアスパラ、トマト（桃太郎）がミルフィーユ状に重なっている。半熟の目玉焼きと豪快にかき混ぜて。

店舗 住所 静内御幸町2丁目1番45号
DATE 電話 0146-42-7545
 営業時間 11時30分～14時00分
 17時00分～22時00分
 定休日 日曜日
 代表取締役 天野 洋海 さん



つば八 静内店



こだわりのポイント

- ソースには甘めの焼き鳥のタレを使用し、居酒屋ならではの味わい。
- ごはんには、日高昆布の塩漬けを混ぜ込む。
- 大勢でも取り分けやすく、ハンバーグは2つに。
- 地元産のトマト、レタス、きゅうりとチーズを包んだ春巻きや地元産ホウレン草のバターソテーを添えて。

店舗 住所 静内本町3丁目1番5号
DATE 電話 0146-42-1492
 営業時間 17時00分～0時00分
 定休日 無し
 副店長 太田 伸基 さん



中華料理 大龍



こだわりのポイント

- カレー風味の中華風ソースには、春雨がたっぷり入り、とてもヘルシー。
- ピリ辛のソースは、温泉卵でマイルドな味わい。
- 日高昆布を練り込んだ餃子の皮を揚げて作る「昆布チップス」はサクサクの食感が楽しめる。
- 地元産のレタスやミニトマト、コーンはマヨネーズに山椒を加えたドレッシングで。

店舗 住所 静内吉野町1丁目2番20号
DATE 電話 0146-42-0961
 営業時間 11時00分～22時00分
 定休日 月曜日
 店主 一條 忠春 さん



ホテル サトウ



こだわりのポイント

- しょうがの風味が効いた和風照り焼きソース。
- ごはんは自家製の昆布の粉末をたっぷり混ぜバターライスに。
- 千切りした日高昆布やジャガイモ、カボチャを素揚げし、サクサクした食感が楽しい。
- バターソテーしたズッキーニやナス、パプリカなど色鮮やかな野菜を添えて。

店舗 住所 静内本町3丁目3番4号
DATE 電話 0146-42-0425
 営業時間 18時00分～20時30分
 定休日 無し
 専務取締役 佐藤 貢 さん
 ※桜口コモコの注文は事前予約が必要



美味の館 天政



こだわりのポイント

- 大根おろしに、にんにくとしその風味が効いた甘めの和風ソース。
- 通常のメニューにはないハンバーグを和食処ならではのアレンジに。
- 塩漬けた桜の葉の天ぷらや桜型のニンジン盛り付けて、桜の花をイメージ。
- 日高昆布を使った手づくりの佃煮は、ごはんとの相性抜群。

店舗 住所 静内御幸町1丁目1番16号
DATE 電話 0146-42-1020
 営業時間 11時00分～20時00分
 定休日 不定休
 専務 四ツ屋 義道 さん



8月1日(月)は特別価格

500円で全店舗販売！

通常価格980円のところ、8月1日(月)は全店500円で販売します。

この機会に是非、ご賞味下さい。
※各店舗、数に限りがございますので、売り切れの際はご了承下さい。

サポーター募集！

桜口ココモコを応援してくれるサポーターを募集しています。

なお、サポーター特典として、ご来店時に会員証を提示していただくと、ソフトドリンク1杯を無料でサービスいたします。

桜口ココモコの売り上げの一部は町の観光振興のために使うこととしています。

各店舗で随時受け付けていますので、みなさんの温かいご支援、よろしくお願いします。

約束します！私たちが「食」でまちを元気にします。

新ひだか町の「新・ご当地グルメ 新ひだか桜口ココモコ」を応援して下さい。

新ひだか桜口ココモコ推進協議会 会長 松村 昌範



受賞おめでとうございます

民生委員・児童委員

- | | | | | | | | | | | |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----|
| 静内田原 | 静内山手町 | 静内入船町 | 三石富澤 | 静内山手町 | 東静内 | 静内豊畑 | 静内花園 | 静内高砂町 | 静内川合 | 宇部 |
| 田中 | 田中 | 芳賀 | 片山 | 松田 | 山本 | 酒井 | 野中 | 佐藤 | 朝雄 | |
| 静一 | 雅寛 | 榮子 | 秀子 | 利子 | マサ | 定男 | 榮修 | 幸四郎 | 朝雄 | |
| さん(15年) | さん(15年) | さん(15年) | さん(21年) | さん(21年) | さん(24年) | さん(27年) | さん(27年) | さん(31年) | さん(35年) | |

社会福祉の増進を目的に、地域の方の心配や悩み事の相談を受け、助言や指導をする民生委員・児童委員を長きにわたり務められた10名の方々が、厚生労働大臣の特別表彰を受け、6月17日、酒井町長から表彰状と記念品が伝達されました。

受賞された民生委員・児童委員協議会会長・野中榮修さんは「民生委員活動では、個人のプライベートに触れる部分が多いため、相談者へは常に誠意をもって接し、最良の方法で『福祉』を考えています。今後とも行政・地域と連携し、相談者のお手伝いをしていきたいです。」と話しました。

次の方々が受賞されました。
※()内は在職年数

厚生労働大臣特別表彰



新ひだか桜口ココモコ推進協議会 会長 松村昌範 さん (焼肉サラン)

地元産にこだわり

「食」で地域に貢献

夢は大きく、桜口ココモコを全国に

全国的にご当地グルメが流行している中、若い会員の中で、新ひだか町でも何かできないか、と意見交換をした結果「桜口ココモコ」にたどり着き、「一緒にご当地グルメを作らないか」と私にも声がかりました。

それを初めて聞いた時、「誰もが好きなハンバーグに町特産品の三石和牛と地元産ホエー豚を使い、「地域を混ぜる」という意味の「ロココモコ」をご当地グルメにする」というアイデアは素晴らしいと思いました。

この「桜口ココモコ」が他のご当地グルメと違うのは、9店舗それぞれがオリジナルのソースやアイテムを使い、工夫を凝らしているため、全く違う9種類の「ロココモコ」

が楽しめるというところでは、例えば、焼きそばなどは、ある程度味や見た目が決まってしまうですね。そう考えてもこの「桜口ココモコ」は全国でも高い水準の出来という自信があります。

私の知る限りでは、町内の飲食店が集まり、ひとつのものを目指すということは今までになかったと思います。そのメンバーの一員として、まちの活性のため、微力ながら地域の役に立つことができれば、とても嬉しく思います。

この思いを一人でも多くの方に理解していただき、「桜口ココモコ」を応援してもらいたいのです。

また「桜口ココモコ」をきっかけに「食」への認識を高めてもらい、地元食材の良さを地元の方にアピールし、地産地消につなげていきたいと思っています。

今後は「桜口ココモコ」の知名度を上げ、全国から「桜口ココモコ」を目当てに観光客が訪れるよう、大きな夢を持って、まずは地元の皆さんに愛されるご当地グルメを目指してまいります。

7月16日 協定調印式・町民試食会を開催



町や各種産業団体(しずない農協・ひだか漁協・町商工会・町観光協会)と「食」による町づくりを目指す協定の調印式が行われました。



約130名の来場者からは「おいしい」と大好評！

協定調印式

町民試食会