

<ニュースリリース>

応募総数過去最多！全国の123店舗がエントリー
日本一食べたくなるオムライス決定戦！
『カゴメ オムライススタジアム® 2023』
全国9エリアでの戦いを勝ち抜いた、9店舗のオムライスが遂に出揃う
決勝大会への出場をかけたWEB投票が3月20日(月)よりスタート！
投票期間：2023年3月20日(月)～4月3日(月)

カゴメ株式会社(代表取締役社長：山口聡、本社：愛知県名古屋市)が2023年5月13日(土)に開催する、日本一食べたくなるオムライスを決める全国大会『カゴメ オムライススタジアム 2023』の決勝大会に向け、全国9エリアでエリア大会を実施し、実食審査を経て、各エリア代表の9店舗が決定いたしました。

今後は、全国で勝ち抜いた9店舗を対象に、2023年3月20日(月)～4月3日(月)の間、公式サイトにて実施されるWEB投票を経て、決勝に進むベスト3の店舗を選出します。

公式サイト WEB投票ページ：<https://www.kagome.co.jp/products/brand/ketchup/omusta2023/>

選ばれた3店舗は、5月13日(土)に「ABEMA」特別番組(生放送)内にて開催される決勝大会に出場し、調理実演と出演者の実食にて、「日本一食べたくなるオムライス」を決定いたします。3度目の開催となる今回の大会は、全国の123店舗からエントリーがあり、応募総数は過去最多となりました。

日本生まれの洋食“オムライス”は長年幅広い世代から愛されてきた国民的メニューです。「カゴメ オムライススタジアム 2023」は、「オムライスに、新発見を。」をコンセプトに、オムライスの新たな魅力を発掘し、多くの方へ発信してまいります。調理のコツやシェフのこだわりが詰まったオムライスにご注目ください。

※決勝大会当日のメニューは一部変更になる場合がございます。



【本件のお問い合わせ先】

カゴメ オムライススタジアム® 2023 PR/取材申込み・問い合わせ先
山内(090-4580-5958)/松浦(090-2411-1744) MAIL:haruca@yamauchi-company.com

『カゴメ オムライススタジアム 2023』エリア大会代表(WEB 投票進出店舗)

●【北海道エリア代表】



芽室町のスイートコーンと十勝ボロネーゼソースのマッチングを楽しむことができる
十勝のご当地オムライス

『幸せを呼ぶ黄色いオムライスwith十勝ボロネーゼソース』

- ・ 店舗名: レストラン Hiro
- ・ 代表: 高橋 広明
- ・ 住所: 北海道河西郡芽室町本通 2-8-1

〈オムライスの特徴〉

生産量日本一を誇る芽室町のスイートコーン、十勝のチーズ、“十勝ボロネーゼ”(十勝産の牛豚肉、十勝産マッシュルーム、十勝産豆などを使用)を使ったご当地オムライス。卵の黄色とコーンの黄色をダブルで幸運(コーンうん)を呼ぶオムライスに仕上げた。

●【東北エリア代表】



ふわとろ食感の宮城県産の赤卵とターメリックライス×独自のトマトソースで作る
チキンライスの組み合わせが自慢のオムライス

『HACHIのハンバーグのせとマトオムライス』

- ・ 店舗名: MAGO HACHI KITCHEN
- ・ 代表: 山田 真由美
- ・ 住所: 宮城県仙台市青葉区一番町 4-2-12 変なホテル仙台 国分町 1F

〈オムライスの特徴〉

黄身の濃い、宮城県産の赤卵を使用。炊き上げたターメリックライスと自家製トマトソースで作るチキンライスは、ふわとろ食感のオムライスにぴったり。HACHI 創業以来の看板メニューのハンバーグをのせたボリューム満点のオムライス。

●【関信越エリア代表】



地元栃木県産の食材をふんだんに使い、トマトケチャップの使い方に工夫を凝らした華やかなオムライス

『グリルチキンのトマトクリームオムライス』

- ・ 店舗名: カフェテラス LION
- ・ 代表: 入江 浩史
- ・ 住所: 栃木県宇都宮市山本 3-13-13

〈オムライスの特徴〉

地元栃木県の卵、鶏肉、お米を使用。トマトケチャップの使い方にこだわり、香ばしいチキンライス、チーズ入りのふわとろのオムレツ、まるやかなトマトクリーム、パリッと焼き上げたチキンで華やかな一皿に仕上げたオムライス。

●【南関東エリア代表】



千葉県の食材をふんだんに使用した、ピーナッツペーストがアクセントのオムライス

『ちば地産地消 海山の恵みオムライス』

- ・ 店舗名: 神田グリル ペリエ千葉店
- ・ 代表: 中山 満
- ・ 住所: 千葉県千葉市中央区新千葉 1-1-1 ペリエ千葉 5 階

〈オムライスの特徴〉

地産地消をテーマに、山(陸)からの恵みとして千葉佐原の鶏肉や香取の卵、名産品のピーナッツ、海からの恵みとして九十九里産のはまぐりといった千葉県の美味しいものを詰め込んだオムライス。カラフルで華やかな見た目もポイント。

●【北陸エリア代表】



海老とトマトケチャップで作るアメリカヌソースと海老クリームコロッセ、加賀のレンコンで作ったチュイールが目を引く一品

『まるごと海老のクリームコロッセとアメリカヌソースオムライス』

- ・ 店舗名: 胡京
- ・ 代表: 小林 祐太
- ・ 住所: 石川県金沢市北安江 1-5-35 K-2 ウェストビル 2F

〈オムライスの特徴〉

海老を身から殻までまるごと余すことなく使用したオムライス。さっぱりとしたアメリカヌソースは、トマトケチャップを使用することで、短時間でもコクのあるソースに仕上げている。チキンライスやトッピングのチュイールには石川産のお米やレンコンを、塩は能登産のものを使用し、食材も見た目も北陸らしい一皿。

●【東海エリア代表】



オムレツをナイフで切る事で完成するフォトジェニックなオムライス

『牛肉ハンバーグぱっかーんオムライス』

- ・ 店舗名: とろ〜り卵のオムライス さん太
- ・ 代表: 神谷 敢太
- ・ 住所: 愛知県岡崎市羽根町鰻池 112-3

〈オムライスの特徴〉

愛知県岡崎市で28年続くオムライス専門店が作るのは、チキンライスの上にハンバーグとオムレツをのせたオムライス。酸味の効いたソースは、さっぱりとして最後まで飲み物のように食べる事ができる。オムレツをカットする際は、オムレツの重さで自然にオムレツが開くように、絶妙な薄さで丁寧に調理。

●【関西エリア代表】



秘伝のレッドソースとデミグラスソース、極薄に焼いた卵が決め手のオムライス『オムライス』

- ・ 店舗名: グリルー平 三宮店
- ・ 代表: 山本 憲吾
- ・ 住所: 兵庫県神戸市中央区琴ノ緒町 5-5-26

〈オムライスの特徴〉

1952年創業時からこだわり続けた、トマトケチャップと淡路島のたまねぎを使用した秘伝のレッドソースと5日間かけて作る自家製デミグラスソースが味の決め手。ご飯が透けるほど薄く焼いた卵で巻かれたオムライスは、シンプルながらもこだわりが詰まっている。

●【中四国エリア代表】



山椒&トマトケチャップの組み合わせで驚きの「味変」を作り、三原産のたこを使ったたこ飯を卵で巻いた、断面の美しさが際立つ一品『板前が仕上げる！！三原たこ飯の餡掛け出汁巻きオムライス～山椒ケチャップを添えて～』

- ・ 店舗名: 味処亀華庵
- ・ 代表: 亀本 恵祐
- ・ 住所: 広島県三原市皆実 1-5-3

〈オムライスの特徴〉

洋食の定番であるオムライスを、板前らしく、炊き込みご飯や出汁巻き卵、カツオ出汁ベースの餡を使用して調理。和の基本であるカツオ出汁を効かせた旨味を楽しめる味付けに加え、山椒とトマトケチャップを合わせた山椒ケチャップを添えることで、パンチのある味変ができ、2度楽しめる仕上がりに。

●【九州沖縄エリア代表】



佐賀県食材を豊かに使用した、有明海苔の黒いソースがインパクトのオムライス『有明海苔のソースオムライス 牡蠣のフリットを添えて』

- ・ 店舗名: パフェ屋そらり大和店
- ・ 代表: 廣重 直政
- ・ 住所: 佐賀県佐賀市大和町尼寺 3730-1

〈オムライスの特徴〉

佐賀県産の有明海苔や有明鶏、太良町でとれた牡蠣を使用した佐賀県ならではのオムライス。有明海苔のソースは海苔の味や香りを活かし、優しい味に仕上げている。上には牡蠣のフリットをトッピング。

【『カゴメ オムライススタジアム 2023』開催概要】

【大会概要】

国内でオムライスを提供している飲食店を対象に、書類選考を実施し、全国 9 エリアでエリア大会を開催します。各大会で勝ち上がった店舗を対象に、WEB 投票を活用してベスト 3 を選出し、2023 年 5 月 13 日(土)に「ABEMA」特別番組内で決勝大会を開催。日本一を決定します。

【選考方法】

- ①書類選考: 2022 年 12 月 12 日(月)～2023 年 1 月 15 日(日)
事務局で書類選考のうえ、エリア大会出場店を選出。
- ②エリア大会: 2023 年 2 月 1 日(水)～2023 年 2 月 22 日(水)
全国 9 エリアの代表店を決定する、実食審査会を開催。
- ③投票: 2023 年 3 月 20 日(月)～2023 年 4 月 3 日(月)
WEB 投票を活用し、決勝大会へ進むベスト 3 の店舗を選出。
- ④決勝大会: 2023 年 5 月 13 日(土)
ベスト 3 の店舗が「ABEMA」特別番組(生放送)内で調理実演後、出演者の実食にて、「日本一食べたくなるオムライス」を決定。

【大会に関するお問い合わせ先】

「カゴメ オムライススタジアム 2023」事務局

TEL: 0120-030-440

MAIL: info1@kagome-omusta2023.jp

土日祝休日除く 10:00～17:00

■「ABEMA」について

「ABEMA」はテレビのイノベーションを目指し“新しい未来のテレビ”として展開する動画配信事業。登録は不要で、国内唯一の24時間編成のニュース専門チャンネルをはじめ、オリジナルのドラマや恋愛番組、アニメ、スポーツなど、多彩なジャンルの約20チャンネルを24時間365日放送しています。また、総エピソード数は常時約30,000本以上を配信。ほかにも、注目の新作映画、国内外の人気ドラマ、話題のアニメなど豊富なラインナップの作品や、様々な音楽や舞台のオンラインライブも展開。テレビ、オンデマンドなど、時間に囚われることなくいつでも作品をお楽しみいただけるほか、スマートフォンやPC、タブレット、テレビデバイス、Nintendo Switchなどで、場所に囚われることなくライフスタイルに合わせて番組を視聴いただけます。さらに、月額960円のABEMAプレミアムに登録すると、限定コンテンツの視聴や「動画ダウンロード機能」「見逃しコメント機能」など「ABEMA」の全ての機能が利用でき、「ABEMA」をよりお楽しみいただけます。