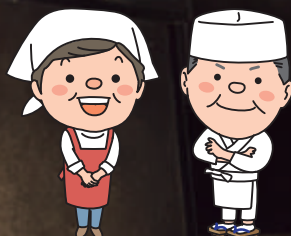


第22回

全日本



しもつかれ

コンテスト

投票しよう！

日時

令和8年

2月11日(水)

10時30分～13時00分

▶整理券配布 9時30分～

▶コンテスト 10時30分～13時00分

※50名ずつの入れ替え制になります。

▶審査発表・表彰式 13時30分～

場所

道の駅日光街道ニコニコ本陣
ニコニコホール

しもつかれ

「しもつかれ」それは栃木県が生んだ究極の郷土料理です。

その由来は古くは鎌倉時代にのぼるとも言われています。また、「しもつかれ」は大豆・シャケの頭・大根・にんじん・酒粕等栄養豊富な料理として永年の間、親しまれてきました。

この度、飲食店を応援するイベントとして「全日本しもつかれコンテスト」を開催しますので、当日は是非会場に足をお運びください。

●コンテスト概要

- ・審査方法：しもつかれを試食し、一般審査員の投票により審査。最優秀者には「しもつかれの鉄人」の称号を与える。
※公表は最優秀者の鉄人のみ
- ・一般審査：先着350名（店舗の提供量がなくなり次第、審査の受付を終了させていただきます）
- ・出店者：栃木県内の飲食店営業許可を受けている店舗

●参加店舗

上澤梅太郎商店
(汁飯香の店
隠居うわさわ)
(日光市)

鶏料理・串焼き
わりき
(真岡市)

有限会社 大金商店
(日光市)

栃木すみつかれ部
(宇都宮市)

ヨーキー 仲谷
(宇都宮市)

利久
(栃木市)

鉄板焼き・月島
(宇都宮市)

麺や五助
(宇都宮市)

株式会社 浜 亀
(日光市)

有限会社 湯西川館
(日光市)

おかず横丁
母と子の台所
(宇都宮市)



●主催：日光商工会議所女性会

●共催：日光商工会議所

●後援：日光市・日光市中心市街地活性化協議会・フラワーズプラザ商店街振興組合



しもつかれのこだわりポイント



❖ 上澤梅太郎商店

(汁飯香の店 隠居うわさわ)

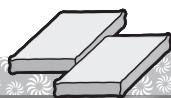
(日光市)

明治生まれの曾祖母から教わったレシピです。昔から当
家ではなせか油揚げは使いません。今回は日光市の伝
統野菜「唐風呂大根」を使用しました。

❖ 鶏料理・串焼き わりき

(真岡市)

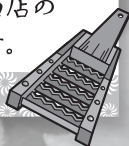
栃木の郷土料理しもつかれを後世にも伝えられるよう
に地元食材にこだわり、日々研究を重ね子供から大人
まで美味しいと言ってもらえるようなしもつかれを作りま
した！



❖ 有限会社 大金商店

(日光市)

原料にとことんこだわり、また当店に伝わる伝統のレシ
ピを代々受け継いできました。是非この機会に当店の
『しもつかれ』をご賞味いただけたら嬉しいです。



❖ ヨーキー 仲谷

(宇都宮市)

酒粕&クリームチーズの投入で、ベちょベちょ感が少な
く冷めればクリーミーな仕上がりです。頭をオープンで
こんがり焼いて冷凍して置けば、いざ作る段階で、2~3
時間程度で仕上がります。豆がたっぷり入るのが特徴
です。子供の離乳食にも召し上がって頂きたいと考案し
ました。

❖ 麺や五助

(宇都宮市)

人参を多めに入れることで大根と鮭の頭の臭みが消え
美味しくなります。水分も少なくなるまで煮込みます。

❖ 株式会社 浜 亀

(日光市)

厳選した食材を使用し冷凍管理をして、季節にこだわら
ず製造販売しております。



❖ 利 久

(栃木市)

クラシックしもつかれと表現していいくらいオーソドック
スな味わいです。鹿沼出身の母(二代目女将)が実家の
味を受け継ぎ、三代目の現女将に継承しました。当日は
二代目と三代目女将の合作のこだわりのしもつかれを
振る舞わせていただきます。



❖ 鉄板焼き・月島

(宇都宮市)

時代は流れていますが、昔のやり方を基本にして、今の
時代のやり方も入れ美味しい、郷土料理しもつかれをつ
くります。食材といいますか、私は、しもつかれは大好
物なので、おにおろしを、自前で作りました。

❖ 有限会社 湯西川館

(日光市)

- 1.大豆もいれるが、きな粉を入れる
- 2.酒粕を良く溶かしてこす
- 3.かくし味に砂糖少々入れる



❖ 栃木すみつかれ部

(宇都宮市)

- 大学生が何十回も試作し、誕生した「究極のしもつかれ」。
昨年の万博や餃子祭りで完売を記録した、大人気のしもつかれで
す。こだわりポイントは、4つあります。
- ①濁りや黒い部分を徹底的に取り除き、「色鮮やかさ」を追求しました。
 - ②鮭の代わりに栃木県ブランド魚「ヤシオマス」の頭を使用。上品
なコクが広がります。
 - ③全素材が栃木県産。「栃木愛」が詰まっています。
 - ④完全無添加で、素材本来の味を最大限に引き出しました。

❖ おかず横丁 母と子の台所

(宇都宮市)

栃木県の郷土料理『しもつかれ』を、全てのの人に美味し
く召し上がっていただきたいという思いを込めて
作りました。

酒粕のはのかな風味を感じるように、使用量を控えめに
しています。鮭の頭は丁寧に下処理し、鮭の中落ちをふ
んだんに使った、さっぱりながらも深い味わいのしもつ
かれです！

