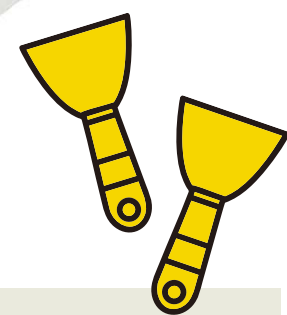




あなたの「愛」、 試します。



ごあいさつ！



備後府中焼きを
広める会 会長
お好み焼・鉄板焼
かたおか 店主
栗根克哉 さん

いつも府中のお好み焼き、「備後府中焼き」をご愛顧いただき、ありがとうございます。いきなりぶしつけなタイトルでどうもすみません。市内にある備後府中焼きの店舗には、各店のこだわりが詰まっており、非常に奥が深いです。その奥深さをこの記事で感じていただき、引き続き備後府中焼きに愛ある応援をお願いします。

府中のお好み焼き＝備後府中焼きって？

■ 外・麺はカリッ！ ■ 中はフワッ

が特長のお好み焼き。最大の理由はミンチを使うから。脂が出て麺が揚がったようになるんです！
広島風お好み焼き定番の「モヤシ」を入れないため水分が少なく、さらにサクサクな食感が味わえます。

おさらい



挑戦
してみてください！

Quiz

＼あなたの「愛」は、いかほど？／
会長に聞いた超難問、備後府中焼きクイズ！

Quiz 1. 鉄板の温度は何度？



答え：約200℃

あつあつの鉄板で素早く仕上げるのがプロの技。この温度で外カリッ、中フワッ食感を生み出します。

Quiz 2. 備後府中焼きをデザインしたマンホールはどこにある？



答え：お祭り広場前

令和5年にオタフクホールディングス(株)から寄贈いただきました。

Quiz 3. 備後府中焼きを広める会のお店のうち、府中市から最も遠いお店があるのはどこの都道府県？

答え：三重県

他にも、東京都の「アンテナショップNEKI」で提供するなど、魅力を発信中です。



Quiz 4. 平成22年に備後府中焼きが優勝したグランプリ。「第1回広島〇〇グランプリ」の〇〇に入るのは？

答え：
てっぱん



Etiquette

1. ヘラを使って鉄板で食べるべき？

答え：自由



お店のマナー

ヘラと鉄板で食べるのが醍醐味ですので、こだわってお客さんもおられますが、お皿と箸でもOKです！

Etiquette

2. マヨネーズや薬味をかけてもいい？

答え：OK！ ですが

ブレンドして自家製ソースを作るなど各店こだわりがあるため、一口目はそのまま食べてみることをオススメします。

