

愛して
やまない
人は！

Recipe

おうちでも作れる！ 備後府中焼きレシピ

材料

▶薄力粉…50g ▶水…75ml
▶キャベツ…1/10玉(千切り)
▶牛ミンチ…30~40g
▶中華そば…1玉 ▶卵…1個
▶かつおぶし、天かす、好み焼き
ソース、油、青のり…各適量

Step 2. 薄力粉と水を混ぜて
作った生地を焼く



Step 4. つなぎに生地を加え、
ひっくり返して形を
整えしばらく待つ



Step 6. しばらくしたら
もう一度ひっくり返す



Step 1.

ホットプレートの温度を
200°Cに設定し、
しっかり温めて油をひく
プレートの温度が下がるため
1枚ずつ焼くのがおすすめ

Step 3.



Step 5.

割った卵の上に
乗せる



Step 7.

ソースを塗り
青のりをかけたら…



愛を育む
チャンス！

備後府中焼きの歴史！

平成18年ごろ 府中のお好み焼きが
「備後府中焼き」と
呼ばれ始める

平成18年 37店を掲載した「備後府中
焼きマップ」が発行

平成20年 「備後府中焼きを広める会」
結成

平成22年 「第5回B-1グランプリin
厚木」に県内から初出展
「第1回広島てっぽん
グランプリ」優勝

平成23年 マスコットキャラクター
「ミンチュー」誕生

平成26年 「関西中国四国B-1
グランプリin府中」開催

令和3年 文化庁「100年フード」に
認定

令和5年 オタフクホールディングス(株)
がデザインマンホールを
寄贈



お店の
味が
一番！

備後府中焼き マップ・ホームページ

20年の歴史を経て備後府中焼きマッ
プがリニューアル！ホームページ「備
後府中焼きドットコム」も見やすく進
化しました！マップは備後府中焼きを
広める会の各店で入手できます！



2月28日(土)

府中焼きの日キャンペーン！

詳しくはコチラ▶



Campaign.1

備後府中焼きを広める会の協賛店舗で、
トッピング無料や割引など、
お得な限定サービスが受けられる！

Campaign.2

X、Instagramで「備後府中はしご飯」の公式アカウントをフォローし、
「#備後府中はしご飯」「#府中焼き」の2つのハッシュタグを
付けて備後府中焼きの写真を投稿すると
最大5,000円相当の食事券が当たる！

2月28日(土)