

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、お好み焼きソース、油、青のり…各適量

### Step 1.

ホットプレートの温度を200℃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 2.

薄力粉と水を混ぜて作った生地を焼く



**薄く！  
丸く！**

### Step 3.

かつおぶし→キャベツ→天かす→ほぐした中華そば→牛ミンチの順に乗せる



### 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



**軽く  
押さえる**

**キャベツしんなり！**

### Step 5.

割った卵の上に乗せる



**ランディング！**

### Step 6.

しばらくしたらもう一度ひっくり返す



**麺  
パリパリ！**

### Step 7.

ソースを塗り青のりをかけたら…



**出来上がり！**



愛を育む  
チャンス！

2月28日(土)

## 府中焼きの日キャンペーン！

### 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)

## 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回広島てっぱんグランプリ」優勝
- 平成23年 マスコットキャラクター「ミンチュ」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！



詳しくはコチラ▶

