

オムライス戦国時代

東海代表が天下統一 3連覇

日本一食べたくなるオムライスを決める「カゴメ オムライسس タジアム2023」は、東海エリア代表「とろり卵のオムライスさん太」(愛知・岡崎)の「牛肉ハンバーグはっかーんオムライス」が初出場でグランプリを獲得した。東海エリア代表は第1回(15年)、第2回(19年)に続く3連覇の快挙で、過去最多の123店舗がエントリーした全国9地区の中でも東海エリアは28店が名乗りを上げた戦国時代さながらの激戦区。オムライスの天下統一を果たしたのは、徳川家康ゆかりの地・岡崎の人気店だ。



調理風景

好きになったように世界中の人にオムライスを好きになってほしい」とグランプリ獲得を喜ぶ。

「カゴメ発祥 奥深く幅広い洋食文化」

15年、19年の大会2連覇を果たしたのは、オムライス・ハンバーグ専門店「洋食のこと屋」(名古屋市)。「トロトロ卵のオムハヤチーズハンバーグON」(15年)、「生クリームたっぷりのオムストロガノフトロトロ

ズるオムライス」

「世界で一番のオムライス好き」を自認する神谷店長は、2021年からSNSで動画の公開を始め、Facebookやインスタグラム、TikTokのフォロワーは430万人を超え、動画の再生総回数は25億回。バズるオムライスのコンセプトについて「お客さん自身で、はっかーん」を体験してもらう



カゴメ 山口社長(左)、「さん太」神谷店長(右)

2023年大会のテーマは「オムライスに、新発見を」。5月13日の決勝大会は、ベスト3に進んだ同店と、関信越エリア代表「カフェテラスLION」、北陸エリア代表「胡京」の3店が調理実演と美食審査に臨み、生放送された「ABEMA」特別番組の視聴者5万人が勝負の行方を見

守った。「さん太」は28年続くオムライス専門店で、「牛肉ハンバーグはっかーんオムライス」は、ギリギリまで薄く仕上げた半熟の卵をチキンライスとハンバーグにのせて各自がカットして完成する。2代目の神谷取

な地元産「岡崎たまご」、八丁味噌が隠し味の牛肉ハンバーグは、審査員が「とろとろの卵とトマトの酸味が効いたソースは、まさに飲めるオムライス」。ハンバーグがアクセントになり、これほど無我夢中で食べてしまうオムライスは初めて」と絶賛した。

「お客自ら体験できるバ

性(材料やビジュアル)③シェフのワザやお店のこだわり(ケチャップの使い方や調理のコツなど)の3点を考え抜き、デミトマトソース、甘みが強く濃厚



優勝トロフィー授与、カゴメ 河原名古屋支店長(右)

ことでオムライスの付加価値を高めたかった」と明かした。「居酒屋からオムライス専門店に転換した父親(1代目店長)のオムライスを食べて



「牛肉ハンバーグはっかーんオムライス」、完成前(左)と完成後(右)



ポークのせ」(19年)でグランプリを獲得したほか、「カゴメナポリタンスタジアム2017」は準グランプリ。屈指の洋食店がひしめく東海エリアについて、カゴメの河原丈二名古屋支店長は「カゴメ発祥の愛知は、トマトソースを知り尽くした洋食店が数多く存在している。グランプリ3連覇は、誇らしく思うと同時にケチャップを通じて洋食を広めていくカゴメの役割をひしひしと感じる。オムライスも、ナポリタンも、奥が深く、幅の広い洋食文化を広めていくのがカゴメの役割と思っている」と話している。

第1回(2015年)の4店舗(全国47店舗)、第2回(2019年)の7店舗(全国60店舗)から第3回(2023年)の28店舗に急増した東海エリア。3大会連続のグランプリについて、河原支店長は「オムライスは、卵とライス、トマトというシンプルな素材でありながら、全国津々浦々の素材によって驚くほどのバリエーションを生み出す。創業以来カゴメのケチャップを使って頂いている隠れたオムライス、隠れた名店に光をあてたい」と意欲を語った。(K)

決勝大会で準グランプリを獲得した「胡京」(石川・金沢市)の「まるごと海老

「2年に1度オムライス×ナポリタン交互開催」

日本一食べたくなるオムライスとナポリタンを決定する、「オムライススタジアム」(2015年)、「ナポリタンスタジアム」(2013年)は、共に隔年開催され、全国の洋食店がご当地食材をふんだんに使用した参加シェフのこだわりとエリアならではの一品が頂点を目指す。