

ここに集結!

# 上尾の力

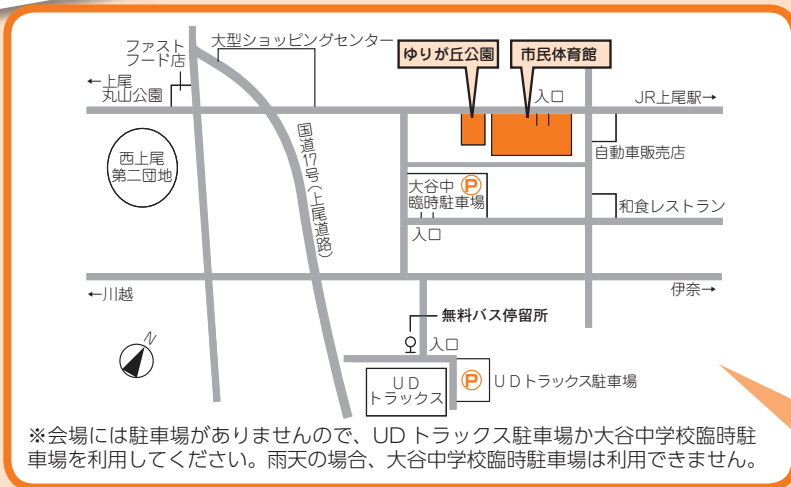
第41回

## あげお産業祭

11月8日(土)・9日(日)

上尾市民体育館・ゆりが丘公園

10:00~15:30



上尾市観光協会 ☎775-5917・FAX775-5024  
 商工課 ☎777-4441・FAX775-5024  
 農政課 ☎775-7384・FAX775-9872

皆さんお待ちかね! ことしもあげお産業祭を開催します。上尾の商・工・農業が一堂に会し、それぞれの分野で活躍する姿が見られるこのイベントは、例年市内外から大勢の人が訪れる一大イベントです。来て、見て、参加して、味わって。上尾を丸ごと楽しみ尽くそう!

無料シャトルバス ①会場⇔UDトラックス駐車場 ②会場⇔JR上尾駅西口

8日(土) 10:30~11:00

●アッピー・まゆみちゃん結婚式 (3ページ参照)

イ子面を見てね



8日(土) [1回目]11:10~ [2回目]14:20~

格闘4時 / アンパンマン ショー 「君こそスターだ! 超! にんやくしん、大騒動!」



格闘4時 アンパンマン

握手会 12:30~

©やなせたかし/フリーベル館・TMS・NTV

9日(日) [1回目]11:30~ [2回目]14:40~



©円谷プロ

握手会 12:30~

## 4 ゆりが丘公園

8日(土)

第4回

キラリ☆あげお  
ご当地グルメ祭り



次ページで詳しく紹介!!

9日(日)

- フリーマーケット
- 子牛・ミニ豚の  
展示写生会



## 2・3 模擬店・即売・ 相談コーナー

8日(土)・9日(日)

50以上のテントが並び、お買得品やおいしいものが盛りだくさんです

- 模擬店
- 物産の販売
- 各種相談コーナー



## 1 アグリフェスタ

8日(土)・9日(日)

地元の野菜や、上尾市とゆかりのある地域の特産品などがずらりと並びます



## 5 市民体育館アリーナ

8日(土)

### ●共進会

(農産物品評会〈市内農産物の展示〉・販売、11:00～整理券配布)

- アップी・まゆみちゃん他、ゆるキャラ触れ合いコーナー  
(玄関ホール・12:00～14:30)

8日(土)・9日(日)

### ●工業フェア

- ・市内工業製品などの展示・販売・体験
- ・スタンプラリー

9日(日)

### ●工業フェア(イベント)

- ・親子ロボット教室(事前予約制)
- ・手づくり紙芝居
- ・自転車試乗会
- ・アップीベーゴマ大会
- ・あげお郷土こどもかるたであそぼう  
(玄関ホール・14:00～15:30)

8日(土)

あげお産業祭であなたの  
年金記録を再確認しませんか

保険年金課

☎775-5137・☎775-9827

大宮年金事務所

☎652-3399・☎652-4700

☎10～15時 ☎基礎年金番号が分かる物と本人確認ができる物  
※本人確認ができる物は写真付きであれば1点、写真付きでない場合は2点(健康保険証と年金手帳など)が必要です。



## 会場案内図

## 6 ステージ

プログラム 8日(土)

時間	内容
10:00～10:30	セレモニー
10:30～11:00	アップी・まゆみちゃん結婚式
11:10～11:40	キャラクターショー 【それいけ! アンパンマン】
11:50～12:10	小敷谷はやし連ジュニア(和太鼓)
12:25～13:10	民謡 ・レクリエーション連盟 ・さつき会 ・つくし会 ・武道館民謡クラブ
13:20～13:40	銭太鼓・リズム太鼓・ひびき連社中
13:50～14:10	新舞踊の会
14:20～14:50	キャラクターショー 【それいけ! アンパンマン】
15:00～15:20	グルメ祭り表彰式
15:30	終了

9日(日)

時間	内容
10:00～10:20	聖学院大アカペラ部でてくてく
10:30～10:50	JB5(ベンチャーズ・コピーバンド)
11:00～11:20	T・O・T(ダンス)
11:30～12:00	キャラクターショー 【ウルトラ3大ヒーロー】
12:10～12:30	フレッシュあげおPR
12:40～13:00	SUPER COOL(ロックバンド)
13:10～13:30	NPO法人スペシャルオリンピックス 日本埼玉上尾ブロック(よさこい)
13:40～14:00	珠算検定(上尾珠算連盟)
14:10～14:30	HAËRE TATOÛ(タヒチアンダンス)
14:40～15:10	キャラクターショー 【ウルトラ3大ヒーロー】
15:30	終了

※プログラムは当日、都合により変更になる場合があります。

# ご当地 グルメ祭り

を使った新しいご当地グルメを販売し、投票で上位を  
30分～14時30分 函ゆりが丘公園

## まさかの組み合わせ!?あなたにげんきをおくる玉子サンド あげおとろたまサンド

[上尾産の使用食材] キウイフルーツ・卵



サンドイッチの定番、玉子サンドの具に上尾の特産品のキウイフルーツを入れました。意外な食材の組み合わせが織りなす魅惑のハーモニーをぜひ一度お試しあれ!



料理長  
杉崎一茂さん

恵比寿亭  
所 上町1-5-19  
☎ 771-0138

## サクッとあげた鳥皮を緑茶塩でさっぱりと! 鳥皮カリカリ揚

[上尾産の使用食材] 緑茶塩の茶葉(矢島園)



鳥皮をカリカリになるまで揚げ、抹茶塩ならぬ緑茶塩でさっぱりと仕上げました。スナック感覚でつまめるので、会場で気軽に食べるのにピッタリな一品です。



店長  
山根裕規さん

創作DINING BAR庵iori  
所 柏座1-10-3-91  
☎ 637-1902

第2回準グランプリ  
第3回グランプリ



## 仙人のびすとろ 上尾串ぎょうざ

仙人のびすとろ  
所 仲町1-7-23  
☎ 778-1933



店長  
吉川和寿さん

店長から一言!

今回投票対象ではありませんが、会場内に出店するのでぜひご賞味ください。串ぎょうざはアレンジしやすい料理ですから、自分だったらこんな工夫をすることを考えながら食べるのも楽しいと思います。上尾ご当地グルメとして、市民の方にもっと親しんでほしいです!

### 串ぎょうざレシピ

レシピをもとにアレンジ  
もしてみてください!

#### ●材料(2人分)

- |             |          |        |
|-------------|----------|--------|
| 1 豚ひき肉      | 80g      |        |
| 2 キャベツ      | 24g      |        |
| 3 ニラ        | 10g      |        |
| 4 塩         | 少々       |        |
| 5 オイスターソース  |          |        |
| 6 おろしニンニク   |          | } 小さじ1 |
| 7 おろしショウガ   |          |        |
| 8 ごま油       |          |        |
| 9 豚バラスライス   | 80g (4枚) |        |
| 10 ポン酢しょうゆ  | 大さじ4     |        |
| 11 水        | 大さじ2     |        |
| 12 水溶きかたくり粉 | 少々       |        |

※分量は大量調理を家庭で作る量に換算したものです。実際に作る際は、分量は適宜調整してください。

#### ●作り方

- ①ニラを小口切りにし、キャベツをみじん切りにする
- ②①とひき肉、4～8の調味料を合わせてよく混ぜ、タネを作る
- ③タネを豚バラスライスで巻く
- ④フライパンに油をひき、ぎょうざを並べ入れ中火にかけ、こんがり焼き目がついたら少量の水を入れてふたをし、蒸し焼きにする
- ⑤ポン酢しょうゆと水を火にかけ、煮立ったら水溶きかたくり粉でとろみをつけ、④にかける

一品200円のグルメを  
食べ比べ



第4回

# キラリ☆あげお

ことしもあげお産業祭で「キラリ☆あげおご当地グルメ祭り」を開催します。上尾産の食材を決めるイベントです。皆さんの舌で上尾の新しいグルメを決定しよう！ 11月8日(土)10時

## 鶏肉？豚肉？え～!!これマグロ!? あげ!!<sup>あげ</sup>!!まぐろの<sup>お</sup>尾<sup>くし</sup>串焼き

【上尾産の使用食材】長ネギ



マグロの串焼きはお肉のように柔らかでジューシー。しかも鶏肉や豚肉よりヘルシーなので誰でも気軽に食べられます。こだわりのタレは3種類。ぜひ、ご賞味ください。

店長  
内田操さん

響進フードサービス(鮭や)  
※移動車販売のため、出店場所は  
電話で問い合わせてください。  
☎671-0639



## 笑顔でニッコリ鶏煮込 上尾鶏煮込

【上尾産の使用食材】タマネギ・ニンジン・ジャガイモ



上尾産の野菜をたっぷり使ってだしを取り、特製味噌と鶏を煮込みました。甘みがあるのにさっぱりとした、心温まる一品です。

店長  
香野太志さん

炭焼 とりんちゅ  
所 谷津2-2-16新井ビル1階  
☎ 775-3373



## インドのスパイスと和のやきとりの融合 上尾ホットチキンカレー

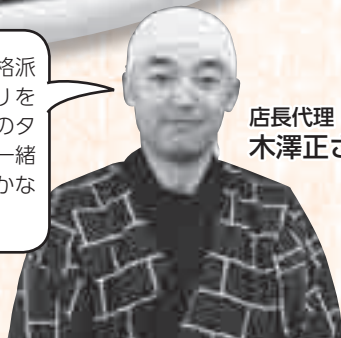
【上尾産の使用食材】インゲン・ニンジン



インドのスパイスを使った本格派カレーの上に、和のやきとりをトッピングしました。自家製のタレをかけた自慢のやきとりと一緒に食べると、カレーにまるやかな甘みが加わり絶品です!

店長代理  
木澤正さん

鳥たけ  
所 仲町1-7-23  
☎ 776-4145



## 香ばしいんにくと中華そばの絶妙のハーモニーは他では味わえない! 焦がしにんにく醤油ラーメン

【上尾産の使用食材】長ネギ



にんにくを程よく焦がしたタレに、鶏・豚骨のダブルスープを合わせ、トッピングにじっくり煮込んだチャーシュー・白髪ネギ・特製の柔らかい穂先メンマを乗せました。他ではなかなか味わえない自信作です。

店長  
田中健一さん

くりの木 上尾店  
所 泉台2-3-1  
☎ 782-7501

