



横浜ウォーカー
YOKOHAMA Walker



横浜ウォーカー
YOKOHAMA Walker



取材・文=編集部/撮影=宮川朋久

横浜ウォーカー×神奈川県×セブン-イレブン

神奈川県
盛り上げ隊

出陣!!

～神奈川県名品の陣～
vol.03

フィーチャリング 神奈川県

県内で限定発売 地場ものグルメ第三弾!

神奈川県、セブン-イレブン、横浜ウォーカーのコラボ企画の大トリにふさわしい2品。イトーヨーカドーやそごう横浜店でも買えるので、お見逃しなく!

横浜中華街の上海料理店
四五六菜館監修

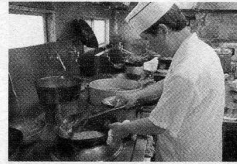
市場通りの本館と、関帝廟前の新館、善隣門前の別館、本館前の土産館の計4店を構える名店。本館のランチメニュー1番人気の海老チリ炒飯を徹底再現した。
☎0120-787-456



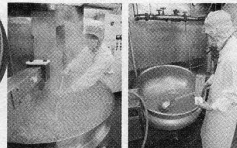
8/27(水) 発売

横浜中華街
四五六菜館監修
海老チリ炒飯 ¥500

エビも四五六菜館と同じサイズのものを使用して贅沢。ピリッとあとひく辛さのチリソースがクセになる。味付け控えめの炒飯と絶妙。みごとに再現されて感動です!



料理長に聞いたウマさの秘訣は? ケチャップを一切使わないチリソースと、シンプルな卵炒飯のマッチングが決め手だ!



わらべや日洋で名店の味を再現。チリソースの品のいい辛さと、炒飯のバラバラ感が肝。エビを一つ一つ盛り付ければ、完成



海老チリ炒飯の製造現場に潜入

今回の参加メンバー



横浜ウォーカー
編集担当・長谷山琴美



セブン-イレブン横浜川崎駅前
マネジャー 三橋元大さん



神奈川県
地域政策課 髙橋浩二さん



四五六菜館
土谷雅之さん



日本味噌
田中清孝さん



わらべや日洋
佐藤泰裕さん

横浜市神奈川区の日本味噌で製造

かねじょうみそ 使用

「かねじょうみそ」とは1885(明治18)年から続く老舗、日本味噌で作られた味噌の総称。辛口味噌の「ゴールド日本」と、甘味噌の「江戸甘味噌」の2種を使用した。
☎045-381-7651



jiba-sozai



jiba-sozai



8/27(水) 発売

直巻おむすび大葉味噌
(かねじょう味噌使用)1個 ¥126

味噌おにぎりでも、大葉が巻かれているのはほかにない! 大葉の香りが味噌の甘味を上品に引き出して、大成功です。どこをかじっても味噌と大葉に出会えて大満足♥



昔ながらの味噌作りに興味深々。素材の状態や気候によって製造過程を調整するのは、熟練の技。大量の大豆と麹に遭遇!



わらべや日洋で商品になるまで2種を混ぜ味を調えた味噌は、ご飯の中と大葉の裏面に。大葉やノリを巻くのも手作業で



おにぎりの製造現場に潜入

横浜ウォーカー編集部より承諾を得ています。