

これが「田子ガーリックステーキごはん」だ!

全店 **1,600円** (税込)

ステーキ鍋・トング・点火棒・火消し蓋
点火棒で火をつける。トングを使ってお肉を焼く。食べ終わったら火消し蓋で火を消す。

「ガーリックステーキ寿司」用の肉
左から豚肉・牛肉・鶏肉(各3枚)。ニンニク3個。ニンニク塩 コショウをふっています。



「ガーリックステーキ寿司」用のシャリ
全部で9カン(3種類のトッピング付き)。フライドガーリックと「ザ・ガリ」にも注目。

取り皿
「肉巻き寿司」作業所。シャリを置いて、焼いたお肉をかぶせるようにして巻いてください。

味噌汁
ニンニクは入っていません。枝豆味噌を使っています。初めての方には、たぶん新鮮な味。

【定義】 田子町が誇る3大食材(ニンニク・肉・米)を使った「ニンニクフルコースランチ」。
①ウエルカムドリンク(ニンニク入りコーラ) ②前菜(9種類の創作ニンニク料理) ③メイン料理(ガーリックステーキ寿司と味噌汁) ④食後のデザート(ガーリックアイス)で構成しています。メインの「ガーリックステーキ寿司」は、自分で焼いたステーキをシャリに巻いて食べるという、元祖「肉巻き寿司」。臭いのことを気にせず、思いっきりニンニク料理を堪能した後は、会計時にお渡しするニンニク臭い消しのグミを口に入れてお帰りにください。

【ルール】 ①正式名称は「田子ガーリックステーキごはん」とする。
②愛称・略称は「田子ガリステごはん(ガリステごはん)」とする。
③メイン食材は田子町の3大食材(ニンニク、牛肉・豚肉・鶏肉、米)とする。
④注文が入ったらまずウエルカムドリンクとして「ニンニク入りコーラ」を提供する。
⑤お膳は「9種類の創作ニンニク料理」「ガーリックステーキ寿司(肉巻き寿司)」「味噌汁」とする。
⑥「9種類の創作ニンニク料理」は小サイズのニンニクを1個使用する。
⑦「ガーリックステーキ寿司(肉巻き寿司)」は2段型寿司下駄の奥側に肉・ニンニク、手前側にシャリを配置する。ステーキ用の牛肉、豚肉、鶏肉はそれぞれ3枚、ニンニクは3片とする。お米は「ゆきこ」(品種は「あきたこまち」)を使用し、シャリ(酢飯)は9カんとする。シャリの上に3種類のトッピングをのせる。フライドガーリックと「ザ・ガリ」(ニンニクで作ったオリジナルガリ)をつける。
⑧地場産の枝豆味噌を使った「味噌汁」をつける。
⑨食後のデザートとして「ガーリックアイス」を提供する。
⑩会計時に、ニンニク臭い消しとしてグミを手渡す。
⑪協議会指定の2段型寿司下駄、ステーキ鍋と五徳、トング、点火棒、火消し蓋、前菜皿(受け皿・盛り皿)、取り皿、汁もの茶碗(蓋付き)、コーラグラスとコースター、アイス皿(盛り皿・受け皿)とスプーン、箸置き、お膳、そして各店独自の箸を使用し、協議会指定のレイアウトにする。
⑫協議会指定の箸袋を使用する。
⑬料金は1800円(税込)以下とする。

「ガリステごはんの食べ方5か条」

- まず、ウエルカムドリンクとして「ニンニク入りコーラ」が出てきます。ググッと一気に飲み干しましょう。気に入ったらお土産にもどうぞ(商品名は「タッコーラ」です)。
- 続いて、お膳が出てきます。最初に、前菜の「9種類の創作ニンニク料理」を食べてください。食べる順番は、奥の列の左→右、真ん中の列の左→右、手前の列の左→右です。味噌汁も熱いうちにどうぞ。
- 前菜を食べ終わったらメインの「ガーリックステーキ寿司」(元祖「肉巻き寿司」)です。点火棒を使って、固形燃料に火をつけてください(十分お気をつけてください)。「自分ではちょっと……」という方は、遠慮なくお店のスタッフにお声掛けください。1分30秒~2分ほどでステーキ鍋が温まりますので、お肉をのせてお好みで焼いてください。お肉を食べるおすすめの方法は、豚肉→牛肉→鶏肉→ニンニク→豚肉→牛肉→鶏肉→ニンニク→豚肉…です。肉巻き寿司の作り方は簡単です(①取り皿にシャリを置く ②シャリに肉を巻きつけて食べる)。シャリには3種類のトッピングがのっていますが、肉をどのシャリに巻くかはご自由に、肉の下にある野菜も焼いて食べてください。焼き終わったら、火消し蓋を使って火を消してください。
- 食後に、デザートとして「ガーリックアイス」が出てきます。
- 会計時に、ニンニク臭い消しのグミをお渡しします。効くかどうかは保証しません(笑)。

9種類の創作ニンニク料理

前菜はニンニクをテーマにした創作料理。意外とイケるはず!

韓国風ニンニク塩ダレ味/ 5色野菜の彩りポテトサラダ	キノコ&豆腐の出汁巻き玉子 ほうれん草のニンニク味噌のせ	南部せんべいをトッピング/ ニンニク入り冷製ミネストローネ
煮ゴボウ&煮ニンニク入り 田子牛も肉レストラン巻き	「平内産ペーパーホタテ」の ガーリック醤油ステーキ	田子高校とのコラボ料理/ ガーリック蕎麦つけ春巻き
特製ホワイトソースを使った 黒ニンニクあんかけ焼きそば	ニンニク・長いも・リンゴ 和風だしのかき揚げ3兄弟	栗ニンニク餡がのった エゴマ入りガーリックカステラ

ニンニク入りコーラ

食前に出てくるウエルカムドリンクは、人気の「タッコーラ」。お土産にもどうぞ

食前に…

ガーリックアイス

各店こだわりのニンニクアイスクリーム。濃厚タイプとさっぱりタイプがあります。食後に…

ニンニク臭い消しのグミ

焼肉店のガムみたいなものです。口に入れてさっぱりした気分。帰途&次の訪問先へ。会計時に…

プロデューサーが語る

田子ガーリックステーキごはん(ガリステごはん)

マグロの解体ショーで白いシャリ玉を見て閃いた!

「田子ガーリックステーキごはん」開発秘話

ニンニクの町(青森県田子町)でご当地グルメを開発しているのに、当の料理人たちは臭いのことを気にしてあまり使用したがない。ほくは彼らにこう言いました。「ニンニク料理、みんなで食べれば臭くない!」。そして、コンセプトを「世界初?の『ニンニクフルコースランチ』」と定め、ニンニクコーラ→ニンニク前菜料理→ニンニクのメイン料理→ニンニクアイスクリームという献立にしたのです。しかし、ニンニクのメイン料理をどうするかについては決定打を持ち合わせてはませんでした。

ある夜、東京・お台場の某ホテルの宴会場でマグロの解体ショーを見る機会がありました。マグロを解体して、マグロにぎり寿司を来場者800人に振る舞う企画。みんなはマグロを見ていましたが、ほくは別の場所に目を向けていました。その卓には、白いシャリ玉がたくさん並んでいたのです。解体が終わった後、捌いたマグロのネタをシャリの上ののせて提供するシステムだということにすぐわかりました。その光景を見て、これだ!と閃きました。

これ(メイン料理)とは、白いシャリ玉×宮崎発祥「肉巻きおにぎり」×ファイヤーステイク(火を使う料理)→セルフ肉巻き寿司というアイデアです。地元産の牛肉・豚肉・鶏肉をステーキ鍋で焼き、その肉をニンニク調味料がのったシャリに巻いて食べる「ガーリックステーキ寿司」は、マグロ解体ショーがきっかけで誕生したのです。(談)



空飛ぶご当地グルメプロデューサー(じゃらんリサーチセンター客員研究員) **ヒロ中田さん**

地場産食材に徹底的にこだわった企画開発型の「新・ご当地グルメ」の提唱者&プロデューサー。「美珠カレーうどん」を皮切りに、これまで76個の新・ご当地グルメを手掛ける。最新作は、青森県中泊町の「中泊マト海鮮ラーメン」。青森県の新・ご当地グルメ「深浦マグロステーキ丼」をテーマに編集した書籍「ご当地グルメヒーローズ~青森県の名物行政マン・鈴木マグロー&地域バカたちの新・ご当地グルメ「深浦マグロステーキ丼」をめぐる冒険~」(「東奥日報」青森報道部長本間善幸著、税込み1650円、深浦マグロ料理推進協議会発行)が好評発売中。購入希望の方は、「深浦マグロステーキ丼」公式サイト(トッピングページから「ご当地グルメヒーローズ」販売専用サイト)に入り、購入手続きをして下さい(送料は一冊につき全国一律税込み350円)。2020年5月13日、ホタテ料理専門の新・ご当地レストラン「ホタテ一番」(平内町土屋健懸56)がリニューアルオープン。料理長と商品が変わり、新・ご当地グルメ「平内ホタテ活御膳」と「ホタテの鉄板ステーキ&寿司御膳」が大人気!。ぜひご来店を。

田子町長が語る

田子ガーリックステーキごはん(ガリステごはん)

町にいらしたゲストと一緒に、私も「ガリステごはん」、食べてますよ。皆さんの「見てよし、食べてよし、そして何より楽しい」という声が嬉しいです。正直、これほど話題になり、好評を得るとは思っていなかったんです。

日中にニンニクを食べる抵抗感がありますから。1年間で7千食の目標も大丈夫だろうか。しかし数か月後にはその不安も吹っ飛び、多くのお客様が田子町を訪れております。春にはメニューが変わりますので、まだ食べていない方は3月までと4月以降の新メニューをぜひ食べ比べてみてください。

今後も「ガリステごはん」を核として、食・体験・農業などを通じた観光の入口を、たくさん作っていききたいですね。(談)



田子町長 山本晴美さん

●お問い合わせ先 **田子ニンニク料理推進協議会**
(田子町役場産業振興課内)
〒039-0292 青森県三戸郡田子町大字田子字天神堂平81
☎(0179)20-7114
<http://www.takkogarlicsteak.com/>

田子ガーリックステーキごはん 検索 フェイスブックページもやっています。

企画協力/じゃらんリサーチセンター

「深浦マグロステーキ丼」「平内ホタテ活御膳」
「中泊メバルの刺身と煮付け膳」に続く

青森県4番目の新・OMOTENASHIご当地グルメ

田子 ガーリック ステーキ ごはん

2016年
3月29日(火)
デビュー!
ただ今、
2021バージョン
提供中!



ニンニク料理、
みんなで食べれば臭くない!

田子ニンニク料理推進協議会