

これが「田子ガーリックステーキごはん」 2024年度バージョンだ!

9種類の創作ニンニク料理

田子町の観光スポット・自然・景色・公園・歴史・神社・イベント等をモチーフにした
一回の食事で「田子町の四季」が堪能できるニンニク前菜料理

- 1 先付** 春の大福山(だいふくやま)公園は、桜やツツジが咲き誇る花見の名所。公園近くの田子城の跡地では梅の木もあったとか
田子牛の茹でもも肉&キャベツ・タマネギ・桜の花びらニンニクのサラダ
〜梅酢ニンニクドレッシングがけ〜
- 2 前菜** 1988年、田子町はアメリカ・カリフォルニア州ギルロイ市と姉妹都市提携を締結し、様々な交流をしています
ギルロイ市のご当地料理をアレンジ・じゃがいも&ほうれん草・スイートコーンのテリーヌ
〜ガーリックマトソースがけ〜
- 3 先椀** みろくの滝を訪れるなら、紅葉&黄葉が鮮やかな秋がベスト。岩肌から流れる水は、白糸のように美しい
鶏出汁&昆布の冷製ジュレ
〜紅葉おろし・黄葉ニンニク甘酢ペースト・白髪ネギのせ〜
- 4 揚げ物** 観光スポット「タブコブ創遊村」にある「手焼きせんべいの家」では「もちせんべい」作りの体験ができます
もちせんべい&長いも・ニンニク・胡桃入り包み揚げ
〜ニンニク味噌がけ〜
- 5 強肴** ニンニクは、雪の積もる畑の中で越冬し、極寒の中でじっくり育つことから「辛みが少なく甘みのある味わい」になります
豚バラ肉&ニンニクの照り焼き
〜和風ホワイトソースがけ〜
- 6 蒸し物** 田子神楽は450年以上の歴史がある伝統芸能。演舞のひとつ「鶏舞(けいまい)」を表現した一品に仕上げました
鶏むね肉・ニンニク・うずら卵の胡麻醤油ピンチョス
〜扇形のリンゴ添え〜
- 7 お口直し** 日本最古の盆踊りとも言われる「ナニヤドヤラ」と田子町の夜空に輝く打ち上げ花火をイメージした夏料理
ニンニク&枝豆・彩り野菜のニンニクマヨネーズ和え
〜ニンジン・赤黄パプリカ・カラフルベーパー入り〜
- 8 食事** 町内の新田(しんでん)地区には、昔から利用されてきた茅葺屋根の水車小屋があり、近くでは蕎麦の栽培も
蕎麦&ゴボウ・ふき・しめじの信田(しのだ)巻き
〜ずりおろしニンニク醤油味〜
- 9 デザート** 締めは、標高718mの大黒森(おおぐろもり)の展望台から見る夜景・星空・雲海をイメージしたスイーツで…
黒ニンニクのチョコレート
〜ドライフルーツ・さつまいも・マシュマロ入り〜



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いていきます。

「ガーリックステーキ寿司」用のシャリ
下記のニンニク調味料がのったシャリが全部で9カン(3×3)
玉子&ニンニクマヨネーズ ※田子の空(白身→雲、黄身→太陽)をイメージ
ほうれん草&枝豆のニンニク味噌 ※田子の緑をイメージ
黒ニンニクペーストのコチュジャン和え ※田子の大地(茶色)をイメージ

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「タッコラ」。お土産にもどうぞ。
食前に…

ガーリックアイス 締めは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が帰途・次の訪問先へ。
会計時に…

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。具材はオクラ&タマネギ。

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。

プロデューサーが語る 田子ガーリックステーキごはん(ガリストエごはん)

どんどん進化する9種類のニンニク創作料理

2016年3月29日に誕生した「ガリストエごはん」は、2023年12月に累計10万食を突破! 好調の要因は、毎年、商品をリニューアルしているからだと思えます。特に、9種類のニンニク創作料理は、内容を一新するので、とても変化度が大いと言えらるでしょう。今年度のコンセプトは、「田子町の観光スポット・自然・景色・公園・歴史・神社・イベント等をモチーフにした、一回の食事で「田子町の四季」が堪能できるニンニク前菜料理」。田子ニンニク料理推進協議会に所属する料理開発チーム(佐藤剛大さん、名久井孝允さん、畠山美和子さん)は、下記のコンテンツ&季節を選び、魅力的な9つのニンニク料理を開発しました。

コンテンツ	イメージした季節	コンテンツ	イメージした季節
1 大福山公園(だいふくやまこうえん)	春	6 田子神楽	春
2 アメリカ・ギルロイ市※姉妹都市提携	夏	7 ナニヤドヤラ(盆踊り)&花火	夏
3 みろくの滝	秋	8 新田(しんでん)の水車小屋	秋
4 タブコブ創遊村	冬	9 大黒森(おおぐろもり)の展望台	夏
5 ニンニクモニュメント	冬		



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

新・ご当地グルメ業界に、「新・ご当地グルメは10年続いて「一人前」。20年続いて「本物」という格言があります。「ガリストエごはん」は、「一人前」になるまで、あと2年。どんどん進化する「ガリストエごはん」を、実際に食べて応援していただければと思います。(談)

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。青森県では、「深浦マグロステーキ丼」「中泊メバルの刺身と煮付け膳」等を手がけ、平内町ではご当地レストラン「ホタテ一番」をプロデュース。株式会社コンセプトワン代表取締役社長。じゃらんリサーチセンター客員研究員。札幌在住。

田子町長が語る 田子ガーリックステーキごはん(ガリストエごはん)

「え?ガリストエごはん?食べた事ありますよ!」「毎年リニューアルするんですか?」そういう方に説明するのが楽しくなります。今年で9作目となるガーリックステーキごはんは、美しさや手間のかかる細やかさから、そんな値段では出せないと言われるほどコスパが良いと言われています。少しランチには高価かもと言う方もいらっしゃると思いますが、食べてみれば納得して頂けるのではないかと思います。料理が決まるまでの苦労話や開発コンセプトを聞きながら頂くのも楽しいですよ。(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
(田子町役場商工振興課内)
〒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

2024年度バージョン
(2024年3月29日～
2025年3月28日提供)

田子 ガーリック ステーキ ごはん

ニンニク入りコーラ + 9種類の創作ニンニク料理 + ガーリックステーキ寿司 + ガーリックアイス = ニンニクフルコースランチ

ニンニク料理、
みんなで食べれば臭くない!

2016年
3月29日
デビュー
おかげさまで
8周年!

田子ニンニク料理推進協議会