

長井鍋新聞



発行元
長井商工会議所青年部会
山形県長井市錦町6-27
TEL. 0238(84)5394
購読料 1年 100億円

今日の紙面

- 全国「鍋奉行」王座決定戦開催
 - ご当地の素敵なオナベさん大集合
 - 長井に「鍋国技館オーブン」だといいなあ
 - まずい鍋アンケート結果報告
 - 鍋商法にご注意！なんてねえか！
 - インタビューなべおさみさんに聞く
- 2面 3面 4面 5面 6面 7面

長井の鍋

「出羽ぎゅう汁」を開発した

沼沢岩夫氏が卒業

平成鍋合戦で押しも押されぬ不動の地位を確立した、ご存知「黒牛のすねかじり出羽ぎゅう汁」。開発したのは長井商工会議所青年部会(長井YEG)の若者達だ。その若者達の陣頭に立つて指揮を執り、長井の鍋を

中興したと言われる沼沢岩夫氏が来年三月をもって長井YEGを卒業する事になった。偉大な先輩の功績を称え今年の長井YEGの鍋は原点に立ち返り、より洗練された味で勝負しようとしている。



正岡子規ではありません。沼沢岩夫氏です。

沼沢氏にインタビュー

Qぎゅう汁開発の苦労点は

A鍋合戦で勝てる鍋とは何なのか?メインの具材や味付け、見た目をどのようにするかを考えるのに苦労しました。

会員同士の自由な発想の下、試作品を何回も作っていき、肉の塊を使う事によって、今までの鍋の概念を取り払い、洋風な味付けの鍋となりました。

Qあなたにとってぎゅう汁とは

A青年の心意気そのもの!

Q後輩たちへメッセージを

Aぎゅう汁に限らず、異業種同士が切磋琢磨しあい、一つの目標や夢に向かって進んでいって欲しいです。

今年の鍋は

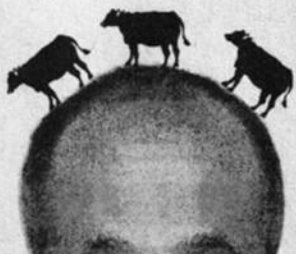
「原点回帰」

第十三回平成鍋合戦。長井YEGは第九回、第一〇回と鍋將軍を獲得した時に立ち返り、三度目の戴冠を目指す。

お馴染み一三〇グラムの県産黒毛和牛のすね肉は、素材を吟味してさらに柔らかく仕上げ、またスープに至っては、野菜の甘味を十分に引き出した味になっている。

価格は材料の質を上げていくにも関わらず、前回同様の四百円となっている。鍋將軍を取るために「どげんかせんといかん!」の想いが今、解放される。

いざ出陣!

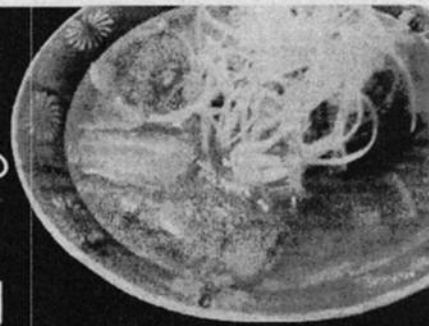


東国原知事の頭ではありません。沼沢岩夫氏の頭です。

黒牛のすねかじり

出羽ぎゅう汁

400円

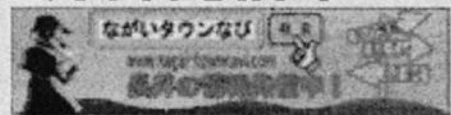


ホワイトプラン

~そうだ、田舎に嫁ごう~

2008年2月2日(土)~3日(日)開催
首都圏に住む独身者(特に女性)と置賜地区の独身者(特に男性)が、長井市が誇る冬のイベント「ながい雪灯り回廊2008」の幻想的な灯りのもと、ステキな出会いを見つけるというものです。山形県の「結婚しやすい環境づくり推進事業」にも採択されました。

長井情報サイト ながいタウンナビ 好評配信中!



<http://www.nagai-townnavi.com/>



長井商工会議所 青年部会