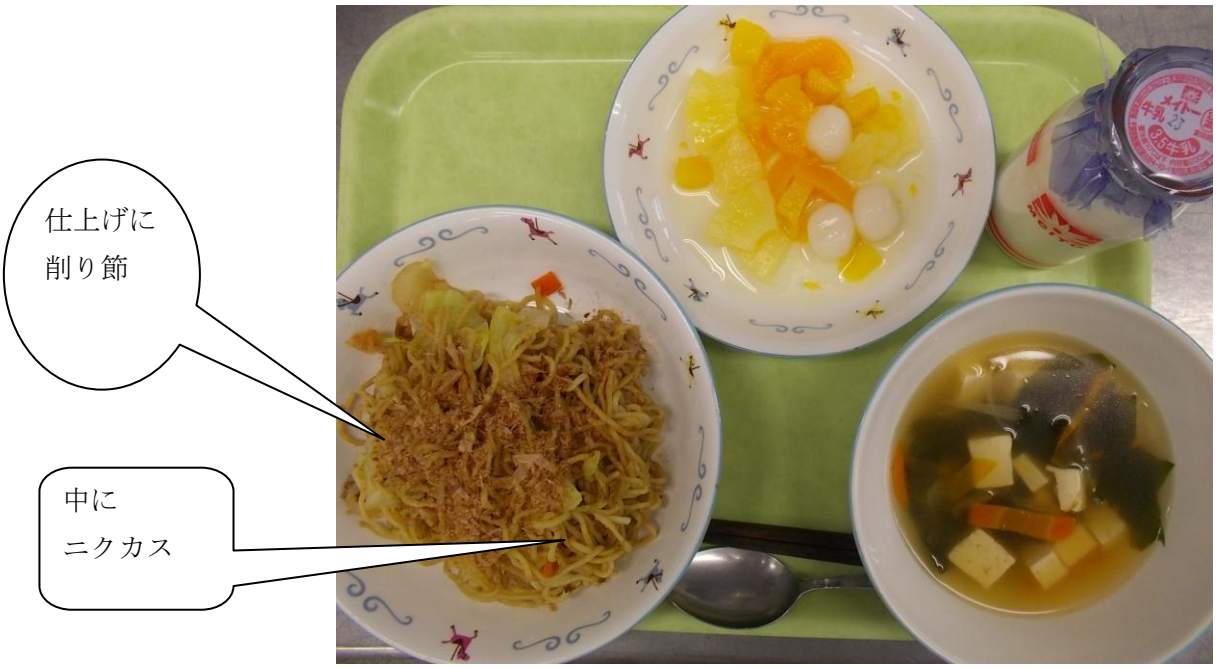
１０月１６日

〈日本のＢ級グルメ〉

静岡県　Ｂ級グルメの富士宮やきそば、豆腐のスープ、フルーツ白玉

　１９９９年富士宮市のまちおこしとして古くから食べられていた焼きそばを新たに命名した富士宮やきそばは、NHK の取材の際、思いつきに活動ネーミングの富士宮学会という名前をネーミングにしたのが始まりと言われています。特徴はいろいろありますが、その中の一つに肉カスを使用していることです。肉カスとは、肉の脂を出し切った肉のカスのことで、油かすとも呼ばれています。もう一つは、仕上げに削り節をかけることです。香りがとても豊かになります。

　富士宮やきそばは、B 級グルメグランプリに選ばれたこともあり、かなり有名です。B 級グルメ開催地においては、富士宮のゆかりある地名などをリング名にしたレスラーも誕生し、その名も「焼きそば戦士ソバンゲリオン」というそうです。様々なイベントにも登場しているようです。よく口にしている焼きそばとひと味違った味わいを楽しんでみましょう。