

# 番外編

# 「マキタさん」

40年以上前、マキタスポーツの母上が息子達のために作っていた、名もなきおやつ「揚げワンタン」。  
これが地元的女性が料理を持ち寄る「無尽」の場で、近所の奥様方に伝わり、マキタさんに教わった料理『マキタさん』の名で継承されていたと判明！  
これも立派な山梨市発のB級グルメです！！



## 「マキタさん」の作り方

**材料** ひき肉、ワンタンの皮、玉ねぎ、塩、胡椒、醤油、おろししょうが、酒

### <レシピ>

- 1.タマネギをみじん切りにして炒める。
- 2.これにひき肉と醤油、塩、胡椒、酒を少々とおろししょうがを入れて混ぜる。
- 3.ワンタンの皮に適量入れて周囲に水をつけ、巾着のような形に包む。
- 4.170度の油できつね色になるまで揚げる。



完成。しょうが醤油に付けて召し上がれ。

「マキタスポーツのNEO無尽」にて  
市制20周年を記念して  
認定された新B級グルメ。

次世代に引き継がれる  
山梨市の新しいうまいもの

皆で作って  
食べてみよう!



お問い合わせ  
山梨市役所企画推進課 新B級グルメ係 ☎0553-22-1111 (代表)

# 1 グランプリ

## 菊芋ポテト タロボール

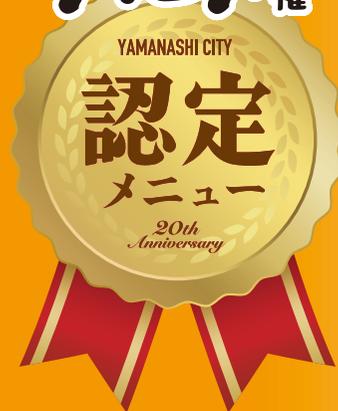


**作** 篠原由加さん  
(きらきら保育園Second)

**材料** ジャガイモ、里芋、菊芋(収穫の季節以外は、ドライに仕上げた菊芋チップスを使用)、ニンジン、甲州味噌、砂糖、だし、米粉

**レシピ** 里芋とジャガイモは茹でてつぶし、マッシュ状にする。  
菊芋と人参は細かく刻み、電子レンジで加熱して柔らかくする。  
すべての野菜を混ぜ合わせ、甲州味噌、砂糖、だしで味付けし、米粉を加えて団子状に成型する。きつね色になるまで揚げたら出来上がり。

# 山梨市 新B級 グルメ選手権



## 審査員特別賞

## ネオ・ オヤコドン



**作** 小川翼さん  
(初代おとん)

**材料** ごはん、鶏肉、玉ねぎ、卵、三つ葉、おろししょうが、てんぷら粉、片栗粉、出汁、醤油、砂糖

**レシピ** 鶏肉と玉ねぎを切り、それぞれを天麩羅に。  
出汁、醤油、砂糖などを合わせた汁に溶いた卵、片栗粉を入れてとろみの餡を作ります。ご飯に鶏肉と玉ねぎの天麩羅を乗せ、餡をかけて、三つ葉、すりおろし生姜を添えて完成。

# 2 準グランプリ

## 信玄焼き ほうとう



**作** 齋藤雄太さん  
(喜多八)

**材料** ほうとう、野菜、豚もつ煮、醤油

**レシピ** ほうとう麺を茹で、その後醤油味で炒めて焼きそばにする。  
具材はほうとうに入れる野菜(冷蔵庫に余っている野菜でも何でも良い)に豚もつ煮を加える。  
もつ煮の煮汁を加えると味噌の風味が出て美味しい。

皆で作って、  
食べてみよう!

2025年10月19日に行われた「マキタスポーツのNEO無尽く山梨市市制20周年SP」の会場で、最終審査の末、選ばれた4品です!  
山梨市内外で愛される料理になりますように。



## 審査員特別賞

## 甲斐十鳥丼 (カイトリドン)



**作** 西宮和孝さん  
(炭火焼鳥西)

**材料** 鳥もも肉、胸肉、レバー、ぼんじり、皮、ハツ、砂肝、膝軟骨、ヤゲン軟骨、つくね(各20g)、卵黄、ねぎ、ししとう、ご飯(肉はササミでもよし。モツもお好みで選んでよし。合計10種の具に)

**レシピ** 焼き鳥のタレで鶏肉を炒めてごはんに乗せる。卵黄と白髪ネギをのせて完成。  
焼き鳥のタレの作り方は、しょうゆ150cc、みりん50cc、酒50cc、黒糖70g(砂糖でも可)、はちみつ大さじ2杯、にんにく片少々をネギの青い部分と一緒に少し煮詰める。