

私たち学生が
考案しました！



東松山の新たな名物の誕生です！



まちなかりノベーションプロジェクト

東松山市



大東文化大学 立正大学 東京電機大学 武蔵丘短期大学 山村学園短期大学



東松山メンチ やきとり風 協力事業者募集中

今後の主な展開

① 東松山メンチの販売店舗数の拡大

販売店舗を拡大し、市内各地の飲食店等で味わえる「東松山の味」としての定着を図っていきます。

また、店舗ごとに異なる味付けを可能とし、市内の周遊性を創出するPR素材になることを目指します。

② 市HPやSNS等での情報発信

市の公式HPやSNSで情報発信を行い、広く市民に周知するとともに、連携する大学等を通じて若い世代に情報を発信していきます。

また、PRチラシ、PRのぼり旗を無料で配布し、店舗でのPR効果を高めます。

その他、市の広報媒体やプレスリリースを活用していきます。

市内販売店舗

- ・織星
- ・三金
- ・吉桂肉店
- ・とんかつぼたん

2021.3時点



100円商店街お宝市(2019.9.14)

1日で約600個を完売!

※4店舗合計

左記の4店舗では、各店舗で常時販売を行っています。



< 事業参加による主なメリット >

- ① 地域密着型の企業活動を促進し、地域貢献活動につなげていきます。
- ② 若い世代の来店動機を高めます。
- ③ 市のPR活動に費用負担なく参画できます。

協力事業者への登録を お待ちしております。

オリジナルのぼり旗、包み紙等を無料で進呈しております。



東松山市政策推進課 TEL 0493-21-1411 (直通)
Mail seisakusuishinka@city.higashimatsuyama.lg.jp



かしらのメンチカツ

「地域の特産品を活かしたメニューを作り、東松山市に賑わいを生み出そう!」というテーマのもと、大学生のアイデアを活かして東松山市の名物「やきとり」をアレンジしたオリジナルメニューを考案しました。

東松山市のやきとりの特長であるかしら肉の旨み、ネギの甘味、味噌だれのピリッとした辛味を活かし、やきとりの食感を味わえるようかしら肉やネギを粗く刻んで入れ、味噌だれで味付けしています。

材料(6つ分)

<タネ>

- * 牛豚合挽肉……………300g
- * 豚かしら肉……………75g
- * 玉ねぎ……………1/4個
- * ネギ……………30g
- * 卵……………1個
- * パン粉……………20g
- * 味噌ダレ……………25g
- * 砂糖……………小さじ1
- * 塩コショウ……………少々

<衣>

- * 薄力粉……………適量
- * 卵……………2個
- * パン粉……………適量
- * 揚げ油……………適量

手軽に食べられるので、小さな子どもから大人まで、どの世代の人にも喜んでもらいたいです。

作り方

<タネ>

- ① かしら肉とネギは粗みじん切りにし、かしら肉を炒める。
- ② 玉ねぎはみじん切りにする。
- ③ ボウルにひき肉、卵、パン粉、味噌ダレ、砂糖、塩、コショウをいれ、粘りが出るまでしっかり練る。
- ④ ③に①②の材料を加えてまんべんなく混ぜる。
- ⑤ 6等分にして、小判型に整える。

<仕上げ>

- ① 薄力粉、溶き卵、パン粉を順につける。
- ② 約160度の油で7～8分揚げる。
- ③ 表面がきつね色になったら完成。

