



勝山の
新グルメ

ダシをぶっかけて、
勝山を食すべし。



Bokkake

ボツカケ

「ぼっかけ」とは

赤いかまぼこや三つ葉が入った出汁を温かいご飯にかけて、海苔やワサビを添えて食べる勝山の郷土料理。同じ名称の料理は福井県内外にもありますが、このシンプルなレシピは勝山だけに見られるもので、勝山独自の伝統と言えます。披露宴などの宴会の締めや報恩講料理として食べられる縁起物。この郷土料理「ぼっかけ」をアレンジして、“かける”をコンセプトに創られた、子どもたちも親しめる新しいグルメが「勝ち山Bokkake(ボッカケ)」です。

勝ち山Bokkakeの

七箇条

- 一、ダシをぶっかけて食すべし。
- 二、食べて発掘すべし。
- 三、勝山産を使うべし。
- 四、勝山ストーリーを伝えるべし。
(恐竜、ジオパーク、平泉寺、左義長まつり等々)
- 五、見た目を楽しくするべし。
- 六、勝山の食文化や風習を語るべし。
- 七、「環境」や「カラダ」に優しくあるべし。



Bokkake 募集集中!
 加盟店・メンバー
 お問い合わせ 勝山商工会議所 ☎0779-88-0463まで

1 元祖 洋風居酒屋さんのポッカケ
旬彩遊食 厨ぼうず
 旬の野菜や唐揚げを添え、恐竜の卵に見立てた焼きおにぎりに特製のカレー風味の出汁をポッカケて頂きます。
 食べ進むと溶岩のようなトロトロの黄身が出てきてビックリ!
 ●勝山市長山町1丁目5-50 ●TEL: 0779-87-3939
 ●11:30~15:00 17:30~25:00 ●定休日:月曜日 P

恐竜ポッカケ

 600円

元祖 元祖ぽっかケも提供しているお店です。
 このぼりが目印です。


2 元祖 焼肉屋さんのポッカケ
万 賛 館
 ご飯に網焼きブリブリ牛ホルモンを添え、梅肉(赤)と、青じそ(緑)、錦糸卵(黄)をトッピング。特製の鶏塩ベースの出汁をポッカケて頂きます。
 夏は、スープを冷たくして提供します。
 ●勝山市沢町2-7-27 ●TEL: 0779-69-2424
 ●17:00~24:00 ●定休日:月曜日 P

とんちゃん梅ポッカケ

 600円

8 カレー屋さんのポッカケ
カレーハウスCoCo壱番屋 勝山伊波店
 黄色いタマゴの中から何が発掘できるかはお楽しみ。インパクトのある恐竜も召し上がり。お子様用に甘口もございます。8/5販売開始!
 ●勝山市荒土町伊波26-13-1 ●TEL: 0779-89-2525
 ●11:00~22:00 ●年中無休 P

ココイチ風恐竜ポッカケ
 (勝山伊波店限定)

 780円

3 元祖 お寿司屋さんのポッカケ
銀 寿 司
 勝山産コシヒカリを使った巻き寿司と、恐竜のしっぽをイメージした海老天ぷらに冷えたとろろだしをポッカケてお召し上がり下さい。
 ●勝山市栄町4-3-53 ●TEL: 0779-88-2547
 ●11:30~14:00 17:00~22:00 ●定休日:月曜日 P

チャマ寿司ポッカケ

 700円

9 元祖 洋風居酒屋さんのポッカケ
なんじゃ!マンジャー!
 地場の野菜を盛り込んだ勝山産のお米を使ったタマゴ型おにぎりに、玉子スープをポッカケてお召し上がり下さい。中から、お肉が飛び出すぞ!
 ●勝山市本町1-4-4 ●TEL: 0779-88-8223
 ●18:00~23:00 (オーダーストップ) ●定休日:火曜日 P

なんじゃ!ダイノエッグ

 900円

4 元祖 老舗旅館のポッカケ
あまごの宿
 地元野向町で採れた「コシヒカリ」を湧き水で炊き上げたご飯に、自社養魚場で養殖した新鮮なあまごを使った自家製の甘露煮を、ひつまぶし風にだしをポッカケてお召し上がり下さい。
 ●勝山市野向町横倉56-45 ●TEL: 0779-88-5398
 ●11:00~18:00 (16時以降は要電話予約) ●年中無休 P

ひつまぶし風あまごのポッカケ

 500円

10 元祖 食堂屋さんのポッカケ
お食事処 のむら屋
 地元産里芋の入ったかき揚げをうどんの上に乗せて、勝山産そば粉で作ったそば湯をポッカケてお召し上がり下さい。
 ●勝山市元町2-13-32 ●TEL: 0779-88-1392
 ●11:00~15:00 17:00~20:00 ●定休日:水曜日 P

勝ち山ポッカケうどん

 600円

5 元祖 老舗旅館のポッカケ
料亭旅館 板基
 150年の歴史を持つ元祖ぽっかケをベースに、恐竜のイメージを加えたポッカケを日本情緒豊かな老舗料亭旅館のおもてなしでどうぞお召し上がり下さい。
 ●勝山市本町2-5-14 ●TEL: 0779-88-0020
 ●11:00~15:00 (要電話予約) ●年中無休 P

恐竜ポッカケ

 700円

11 元祖 和風居酒屋さんのポッカケ
美食空間 蘭月
 恐竜の卵に見立てた焼きおにぎりにタラコを添え、旬の地野菜やキノコをトロトロの和風あんできまとめた出汁をポッカケて頂きます。
 ●勝山市長山町1-2-18 ●TEL: 0779-87-1215
 ●17:30~24:00 ●定休日:日曜日 P

とろりポッカケ

 500円

6 元祖 お寿司屋さんのポッカケ
与志美鮎
 昔ながらの元祖ぽっかケの出汁を基本とし、小高い山の恐竜の巢に恐竜の卵(うずら)を乗せ、旬の青物、果物等で林をイメージ。山の回りに雲に見立てた大葉のみじん切りで合わせたとろろをポッカケて食します。お好みでワサビをどうぞ。(お米、具材は勝山産を使用)
 ●勝山市本町3-2-8 ●TEL: 0779-88-0551
 ●11:00~14:00 17:30~22:00 ●定休日:火曜日 P

とろろポッカケ

 600円

12 元祖 ケーキ屋さんのポッカケスイーツ
たまご工房 エグエグ
 濃厚まったりプリンに恐竜形のキャラメルムースをのせました。特製ソースをポッカケて2種類の味をお楽しみ下さい。
 ●勝山市昭和町1-7-40 はたや記念館ゆめおれ勝山内
 ●TEL: 0779-64-5534 ●10:00~19:00
 ●定休日:不定休 P

ダイナソープリン

 450円

7 元祖 魚屋さんのポッカケ
パセリ
 勝山の水と土で育ったお米を使った元祖ぽっかケに近いポッカケです。中からは恐竜が!!是非ご賞味ください。
 ●勝山市下毛屋2-7-5 ●TEL: 0779-88-2330
 ●10:00~17:00 ●定休日:木曜日 P

発掘ポッカケ

 500円

13 元祖 お弁当屋さんのポッカケ
厨:千代鶴
 カリカリサクサクのかき揚げに、大根おろしと出汁をポッカケて!!ご飯の中の自家製梅干しを発掘しながらお召し上がりください。毎日限定20食。
 ●勝山市元町1-7-28 かつやまサンプラザ1F
 ●TEL: 0779-87-2250 ●9:30~19:30
 ●定休日:火曜日 P

かき揚げポッカケ
 (テイクアウト限定)

 450円

(※メニューの写真はイメージです。)