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、九頭竜川、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。

オレのふる里、福井県勝山市でいろいろなボッカケを食べようぜ。うまいよ！

◆天龍源一郎選手のプロフィール

本名 嶋田源一郎。1950年2月2日、福井県勝山市生まれ。63年12月大相撲二所ノ関部屋に入門。最高位・西前頭筆頭まで いったが、'76年9月に廃業、同年10月に全日本プロレスに入団し '87年6月に天龍革命をスタートさせプロレスの一時代を築く。数多くの戦歴の中でも日本人で唯一G馬場、A猪木をフォールするという偉業をやってのけ、三冠ヘビー級、IWGPヘビー級など日本メジャー・タイトルを総なめにして、今なお第一線で活躍する天龍を、人は『ミスタープロレス』と呼ぶ。'13年4月には出身地である福井県勝山市の「かつやま龍魂大使」に就任した。

「ぼっかけ」とは

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祝いの席で食べる勝山の郷土料理。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「勝ち山ボッカケ」です。

元祖ボッカケ

天龍も、ボッカケる。

勝山の新グルメ

勝ち山 Bokkake ボッカケ

ふくいの逸品創造ファンド事業

制　作：勝ち山Bokkake連盟　事務局：勝山商工会議所内（福井県勝山市元町1丁目18-19 ☎0779-88-0463）

恐竜渓谷ふくい 勝山ジオパーク DINOSAUR VALLEY FUKUI KATSUYAMA GEOPARK

美味発掘・勝山市 vol.2

ボッカケ MAP

1 洋風居酒屋さんのボッカケ
厨ぼうず
元祖ボッカケ有

特製ソースにくぐらしたメンチカツをご飯の山の上に乗せ自家製タルタルソースをたっぷりかけ、勝山地野菜スープをぶっかけて頂きます。中から里芋コロッケが出てきて健康面にも配慮したメニューとなっております。

- 勝山市長山町1-5-50
- TEL：0779-87-3939
- 11:30 ～ 15:00　17:30 ～ 25:00
- 定休日　月曜日 P

勝ち山ボッカケ

10 岩魚料理屋のボッカケ
いわなや

新鮮なイワナのお刺身に、アツアツの出し汁をボッカケると、あら不思議・・・ワサビの風味がピリリと効いた、大人好みのボッカケです。

- 勝山市北谷町谷116-10-2
- TEL：0779-83-1311
- 11:00～16:30
- 定休日　水曜日 P

踊るイワナのボッカケ

2 焼肉屋さんのボッカケ
万賛館

勝山の地野菜とお肉屋さんならではのカルビを閉じ込めたご飯に、左義長祭りのどんど焼に見立てた万賛館特製赤いスープをボッカケてお召し上がり下さい。

- 勝山市沢町2-7-27（フレッシュタウンハッピー内）
- TEL：0779-69-2424
- 17:00～24:00
- 定休日　月曜日（予約あれば営業） P

ピリ辛ッ！カルビボッカケ

6 お寿司屋さんのボッカケ
与志美鮨
元祖ボッカケ有

昔ながらの勝ち山ぼっかけの出し汁を基本とし、小高い山に恐竜の巣に恐竜の卵（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ボッカケて食します。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
- 11:30～14:00　17:30～22:00（ボッケケはランチ時間のみ）
- 定休日　火曜日 P

とろろボッカケ

11 和風居酒屋さんのボッカケ
美食空間　蘭月
元祖ボッカケ有

勝山産のもち米を使用し、もち米を油で揚げる事により外はカリッ、中はもちっとし、二つの食感を楽しめます。中からは「かにみそ」がでてきて、出汁に溶かすとまた違った味が楽しめます。

- 勝山市長山町1-2-18
- TEL：0779-87-1215
- 17:30～24:00
- 定休日　日曜日 P

かにまんボッカケ

3 お寿司屋さんのボッカケ
銀寿司
元祖ボッカケ有

勝山産コシヒカリを使った寿司飯に、北陸を中心とした地魚を盛り付け、とろみをつけた冷えたボッカケ出汁をかけてお召し上がりください。

- 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

海鮮ボッカケ

7 魚屋さんのボッカケ
パセリ
元祖ボッカケ有

夏から秋にかけて九頭竜川で釣れる鮎を使用して土鍋で焚き込み御飯にしました。出汁をかけてお召し上がりください。（４名様以上、要予約）

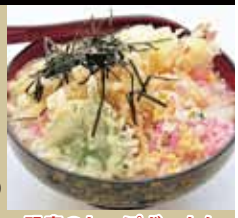
- 勝山市下毛屋2-7-5
- TEL：0779-88-2330
- 11:30～17:00
- 定休日　木曜日 P

九頭竜鮎ボッカケ

12 割烹料亭のボッカケ
割烹　峰
元祖ボッカケ有

本来伝わる元祖ぼっかけに、恐竜のしっぽにみたてた大エビ天をのせました。お米は地元のコシヒカリを使用し、伝統のぼっかけを贅沢に味わっていただけます。

- 勝山市郡町1-230
- TEL：0779-88-0751
- [水～土] 11:30～14:00　16:00～21:00
- [日・火] 16:00～21:00
- 定休日　月曜日 P



恐竜のしっぽボッカケ

4 老舗旅館のボッカケ
あまごの宿
元祖ボッカケ有

自社養魚場で育てた新鮮なあまごを、自家製の塩麹に漬けて焼き、刻んだ青シソをまぜたご飯にそのほぐしたあまごの塩麹焼きを挟み和風の出汁をかけてお召し上がり頂きます。

- 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

あまごの塩麹ボッカケ

8 カレー屋さんのボッカケ
カレーハウスCoCo壱番屋　勝山伊波店

恐竜（春巻きの皮）はインパクト大。しかも食べれます。ライスの中からお肉も発掘してください！カレーの中には野菜もたっぷり入っていて女性も嬉しい。甘口に変更すれば子供の大喜び間違いナシ！

- 勝山市荒土町伊波26-13-1
- TEL：0779-89-2525
- 11:00～22:00
- 年中無休 P

恐竜カレーボッカケ

13 お弁当屋さんのボッカケ
厨：千代鶴

ジオパーク勝山を散策しながら食べられるようにと考えました。地層にみたてた三層の味ご飯に、勝山の地下水「恐竜水」をぼっかけて、おいしい恐竜を発掘して下さい。携帯容器が可愛いと講評です!!

- 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

Walking Bokkakeジオ

5 老舗旅館のボッカケ
料亭旅館　板甚
元祖ボッカケ有

150年の歴史を持つ勝山ぼっかけをベースに恐竜のイメージを加えたボ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

恐竜ボッカケ

9 魚屋さんのボッカケ
魚玉木
元祖ボッカケ有

夏から秋にかけて九頭竜川で釣れる鮎を使用して土鍋で焚き込み御飯にしました。出汁をかけてお召し上がりください。（４名様以上、要予約）

- 勝山市芳野町1-4-9
- TEL：0779-88-0235
- 11:30～14:00
- 定休日　水曜日 P

九頭竜鮎ボッカケ

東京 料亭のボッカケ
九頭龍蕎麦

刺身用の上質な白身魚を軽く炙って、勝山水菜と共に福井産のコシヒカリにのせ、丁寧に取られた一番出汁をかけて提供します。郷土の味を上品な料亭の味にアレンジしました。

- 東京都 新宿区神楽坂3-3
- TEL：03-6228-1886
- [月～金] 11:30～14:30（LO14:00）17:30～23:00（LO22:30）
- [土] 12:00～23:00（LO22:30）[日・祝] 12:00～21:00（LO20:30）
- 年中無休　※夏期、年始休暇等についてはお問い合わせください

白身魚の炙りボッカケ

※メニューの写真はイメージです。