



ギョーザ風、チャンプル風やホルモン入りなど“夏のユニークもんじゃ”9種登場
もんじゃ焼き発祥の地・荒川区で“荒川もんじゃ祭り”初開催
ハイサーとコラボ！“バラの街”にちなみ“バラ色のレモンサー”も

もんじゃ焼き発祥の地・荒川区のソウルフード「あらかわもんじゃ」の普及を目指す有志団体「あらかわもんじゃ学研究会」と、お酒の割り材「ハイサー」を販売する博水社は、「第一回 荒川もんじゃ×ハイサー祭り」を、同区内のもんじゃ店9店舗（日暮里、町屋など）で、2016年8月3日（水）の「ハイサーの日」*から8月31日（水）まで初開催します。

※（社）日本記念日協会 認定

イベント期間中、地元で愛される名店9店が「ハイサーに合う“夏にぴったりのユニークもんじゃ”」をテーマに厳選した、絶品もんじゃを、「荒川ハイサー」とセット販売します。スタミナ系の“ギョーザ風”、“グリーンカレー風”のほか、お酒が進むホルモン入りやコンビーフ入り、また暑い夏でもさっぱり食べやすい梅干し入り、“ゴーヤチャンプル風”など、夏にぴったりのメニューが勢揃いします。

下町情緒あふれるお店をハシゴして、個性あふれるもんじゃ9種の食べ比べを楽しむのもオススメです。

各店自慢のもんじゃに合わせるドリンクは、バラ色のレモンサー「荒川ハイサー」です。“バラの街”として知られる荒川区の“ご当地サー”として提供します。

「荒川サー」は、焼酎をハイサーレモンで割り、赤シソ原液「わかるなら赤しそ」を少量加え、鮮やかなピンク色に仕上がっています。赤シソの爽やかな香りとレモンのスッキリとした酸味が特長で甘くなく、もんじゃと相性抜群です。



多彩な具材を楽しめる、夏にぴったりのもんじゃが勢揃い



バラの街・荒川区をイメージした、バラ色のレモンサー

各店では、もんじゃ、レモンサー（焼酎とハイサーレモン1本/グラス2杯分）、赤シソ原液（お猪口一杯分）をセットにして税込750円〜のお得な価格で提供します。一杯目はハイサーを使った本格レモンサーで、二杯目は赤シソ原液を加え「荒川ハイサー」にして飲むのが、ツウな楽しみ方です。

イベント実施店の住所やメニューなどは、特設サイト(<http://tokyo-review.com/monja/>)で紹介しています。

<イベント企画背景>

今回のイベントは、荒川区の有志団体「あらかわもんじゃ学研究会」が、「暑い夏でも鉄板を囲んでもんじゃを食べると元気になろう！」を合言葉に、企画しました。同会は、東京のご当地サーで、暑い夏のお酒の名脇役である「ハイサー」を販売する老舗飲料メーカー「博水社」に共同イベントを提案し、当イベントで初めてコラボすることになりました。当イベントを通じ、荒川区の地域活性化を目指しています。

<土手を作るなどの作り方に“こだわらない”のが流儀！誰でも楽しめる「あわかもんじゃ」>

「もんじゃ焼き」といえば、中央区の月島地区が有名ですが、実は荒川区が発祥の地という説があります。荒川区には、60軒以上のもんじゃ店が点在しており、「あらかわもんじゃ」はソウルフードとして、地元住民や観光客から親しまれています。「あらかわもんじゃ」の特長はメニューの多様性です。「楽しければ、土手を作るなどの作り方もこだわらない」のが流儀で、各店がチリトマト風味やトムヤムクン味など独自のメニューを展開しています。



♪わるならハイサー

□ イベント実施店／夏のユニークもんじゃの概要・価格 ※7月20日時点

エリア 最寄り駅	店舗名	住所	メニュー名・税込価格 単品／ハイサーとのセット	提供するもんじゃ焼きの特長
町屋	立花	町屋 1-2-3	ホルモンもんじゃ 680円／930円	あっさりとした生地につぶり入れたホルモンの塩味が引き立つ“スタミナ系”。人気テレビ番組「TVチャンピオン」で、出演者から絶賛された逸品。
	浜作 もんじゃ会館	荒川 6-4-11 伸和ビル 2F	餃子もんじゃ 800円／1050円	具材に、ギョーザの皮とニンニクとニラつぶりの餡が入ってボリューム満点！ラー油をかけながら“中華風”にして食べるのがオススメ。
	×MOMIJI×	荒川 7-35-2	ラー油もんじゃ 700円／870円	ニンニク、ニラに、特製のラー油を加えた、お店の人気 No.1 メニュー
日暮里	DonDon 館	東日暮里 6-33-6	TOKYO レビュー 赤黒もんじゃ 980円／1080円	オリジナルのイカスミ入り黒キムチと自家製キムチを使った二色のコントラストが美しいもんじゃ焼き。チーズと組み合わせれば、4種以上の味わいを楽しむことができます。
南千住	麦の市	南千住 1-17-8 ジョイシーズ ビル 2F	ゴーヤもんじゃ チャンプル風 780円／1030円	夏野菜のゴーヤと旨味たっぷりのスパムを使用した“ゴーヤチャンプル風”。最後に溶き卵投入するのがポイント。ふわふわ卵が新食感！
	もん鉄	南千住 7-17-3 井上ビル 1F	コンビーフ・ガーリック チップもんじゃ 920円／1200円	コンビーフを丸ごと 1 缶分使用した、お肉好きにはたまらない“ガッツリ系もんじゃ”。ガーリックの風味がアクセントに。
荒川区 役所前	友民 荒川本店	荒川 1-49-10	グリーンカレーもんじゃ 800円／1000円	具材にトマト・パプリカを使用、ココナッツミルクで焼き上げる“エスニック系もんじゃ”。グリーンカレーのまるやかな辛さが、クセになる味わい
熊野前	110(イトウ)	東尾久 3-24-1	梅干しもんじゃ 550円／750円	梅干しを丸ごと一個使ったもんじゃ焼き。ウメの酸味がハイサーレモンと相性抜群！暑くて食欲が落ちる夏でも食べられる、さっぱりテイスト。
小台	浜作小台店	西尾久 1-28-6	カニグラタンもんじゃ 800円／1050円	鉄板でグラタンを焼く新感覚もんじゃ。マカロニで土手を作ってチーズがたっぷり入った出汁を流しこみます。青唐辛子をトッピングするのもオススメ。

□ イベント概要

イベント名	第一回 荒川もんじゃ×ハイサー祭り		
期 間	2016年8月3日(水)～8月31日(水)	主 催	あらかわもんじゃ学研究会、博水社
イベントHP	http://tokyo-review.com/monja/	問い合わせ先	博水社 電話:03-3712-4163



地元・町屋で愛される老舗「立花」も参戦！



「浜作もんじゃ会館」のギョーザ風もんじゃ



「麦の市」、ふわふわ卵のちゃんぷるもんじゃ



レモンサーに赤しそ原液を加えたご当地サー「荒川ハイサー」



「110」の梅干しもんじゃは、ハイサーと相性抜群の味！



DonDon 館のもんじゃ
イカスミ入り黒キムチで、インパクト抜群！



♪わるならハイサー

「あらかわもんじゃ」の普及を目指す有志団体「あらかわもんじゃ学研究会」について

「あらかわもんじゃ学研究会」は、荒川区のご当地グルメ「あらかもんじゃ」の普及を目指している有志団体です。2012年12月、地元で薬局を営む鵜飼新介さん(現会長)を中心に、約20人のメンバーで結成されました。

2013年には、区内のもんじゃ店約60軒を網羅したガイドブック「あらかわもんじゃまつぷ」を、東京商工会議所荒川支部、荒川区観光振興課、東京青年会議所荒川区委員会と共同で制作しました。現在は、区内のもんじゃ店や主な公共施設などで無料で配布しています。

また、地元の子どもたち向けのもんじゃ作り教室(写真右)や、もんじゃを作りながら若い男女の出会いの場を提供する街コン企画などのイベントも実施。日々、「あらかわもんじゃ」の魅力を幅広くPRしています。



「あらかわもんじゃ学研究会」メンバー
真ん中が会長の鵜飼さん

