

小城市の飲食店が発信する、食によるまちおこし

小城☆新発麺

マジエンバ

天山から有明海まで広がる小城市は山の幸、海の幸が豊富です。

『マジエンバ』は、この豊かな土地で採れる自慢の食材を使って『誰もが美味しく食べられるご当地メニューをつくらう!!』、『食で小城市を元気にしよう!!』と誕生しました。麺と食材を混ぜて食べることから「混ぜる↓混ぜんば↓混ぜんば」と佐賀弁を織り交ぜ、みんなが親しみやすいように『マジエンバ』と名付けました。

小城の美味しさを一皿で楽しめる『マジエンバ』、ぜひみんなで食べて盛り上げていきましょう!



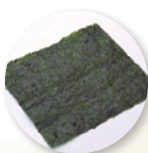
マジエンバとは?

①麺と食材を器の中でよ〜く混ぜていただきます。

麺は県産小麦を使用した中華麺や、芦刈産の大豆「フクユタカ」から絞った豆乳をふんだんに練り込んだ豆乳麺、パスタ麺やちゃんぽん麺など、お店によっていろんな麺があり、トッピングされた具材も様々です。それらを器の中でよ〜く混ぜてからお召し上がりください。

②小城市の豊かな土地で採れる自慢の食材が1つ以上使われています。

『マジエンバ』は玉ねぎ、アスパラガス、赤貝、海苔など、お店ごとにオリジナリティー溢れる食材がトッピングされています。地産地消を推進するために、麺を含めその中で必ず1つ以上は小城産のものを使っています。



■ 居酒屋 櫻 野村昭徳店長 インタビュー

「小城発の『マジエンバ』で、ぜひ小城市を盛り上げていきたいですね。ラジオ、テレビ等を見て注文される方も増えてきていますよ」と野村店長。現在、4種類のマジエンバがいただけます。

- ① セセリと梅ばマジエンバ
- ② トマトとバラばマジエンバ
- ③ つくねとバラばマジエンバ
- ④ 豚キムチばマジエンバ



麺は全てパスタ麺で、一番人気は「セセリと梅ばマジエンバ」。セセリのプリプリ感とキャベツのシャキシャキした食感がよく合います。既にリピーターがいるほどの人気メニューになっているそうです。

「小城の飲食店、みんながこの『マジエンバ』に期待し盛り上げていこうと頑張っています。ぜひ多くの方に食べていただき、市全体で盛り上がっていきましょう!」と語ってくださいました。

名店舗で食材は様々!!



マジェンバお披露目会

6月14日(火)

「小城☆新発麺 マジェンバ」が、いよいよ登場です! 市内飲食店の方がたくさん来られ、熱心に話を聞かれていました。マジェンバへの期待が高まります!



▲市長によるあいさつ



▲スタミナ系やさっぱり系など、色鮮やかなマジェンバ!



▲来場者でいっぱいの会場!



▲いろんなマジェンバが作られています

▶色鮮やかなのぼり旗が目印です!



いざ! マジェンバ出陣

7月1日(金)

いよいよマジェンバがお店で食べられるようになりました! 当日の朝、牛津庁舎前で出陣式が行われ、野田榮治さんにマジェンバ参加店の目印であるのぼり旗が授与され、野村昭徳さんによる力強い宣誓にてスタートしました!



▲今日からマジェンバスタートです!



▲のだ萬さんへ副市長からののぼり旗の授与



▲たくさんの方が集まった出陣式

祭りの夜もマジェンバ

7月30日(土)

市民の方たちにマジェンバを知って頂こうと、ムーンファンタジア in 三日月で「小城市観光協会特製マジェンバ」の販売を行いました。たくさんの方から「美味しいね!」との声が聞かれました。



▲市長もマジェンバポロシャツでPR!



▲杵島商業の生徒さんも手伝ってくれました!



▲愛情込めて作ってます!



▲「マジェンバ美味しい!」

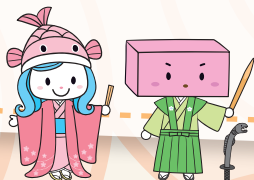
こちらでも「観光協会特製マジェンバ」を販売します!ぜひお越しください。

**サマーエクスプレス
おぎアマチュア音楽祭**

◆会場 小城公園グラウンド(自楽園)
◆日時 8月27日(土) 17:00~

**小城市ムツゴロウ王国
芦刈夏まつり2011**

◆会場 芦刈海岸堤防付近
◆日時 9月3日(土) 18:50~



マジエンバを食べ尽くそう!!

麺と小城の食材を混ぜて食べる「マジエンバ」、もう食べられましたか？ 現在、市内15店舗で各店オリジナルの「マジエンバ」が提供されています。（8月2日現在）中華麺や豆乳麺などの麺と、こだわりの食材が混ざり、いろいろな味が口の中に広がります。ぜひお楽しみください。

小城市観光協会のイケ麺も大絶賛!!

みんなで食べて盛り上げましょう!



かぼり旗が目印です!!



★アイコン解説でござる!

 昼メニュー
  終日メニュー
 夜メニュー
  弁当メニュー

三日月町 **森のアトリエ**
☎73-8818



700円 

三日月町 **居酒屋 櫻**
☎72-8735



650円(4種類) 

芦刈町 **馳走屋 膳**
☎66-8866

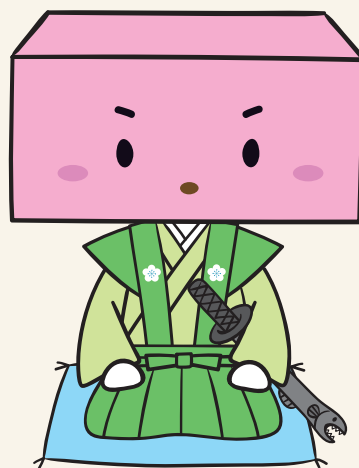


750円~(2種類) 

芦刈町 **デイリーヤマザキ 佐賀芦刈店**
☎66-0523



480円 



小城町 **喜龍**
☎73-4755



650円 終日

小城町 **焼肉園**
☎73-4557



650円 夜

牛津町 **味処 源(みなもと)**
☎66-0339



680円~(4種類) 終日

おまかせ

小城町 **旬鮮酒菜「美」(ちゅら)**
☎72-1353



580円 夜

小城町 **寿屋別館**
☎72-2023



650円 終日



おいしそう

牛津町 **肉のたきもと**
☎66-1368



水曜日の14時~

600円 終日

小城町 **CAFE SALON ルージュ・エ・ノール**
☎72-5662



730円 終日

小城町 **ホワイトハウス**
☎72-5672



980円 終日



牛津町 **のだ萬**
☎66-0881



780円 終日



『マジエンバ』
参加店
現在、大募集中!

■問合せ
一般社団法人
小城市観光協会

小城市小城町253-21
TEL72-7423
<http://www.ogi-kankou.com/>

小城町 **串焼 天寿**
☎73-5322



600円~(3種類) 終日

牛津町 **菊前寿司**
☎66-0671



800円 終日

頂きたいです~



※参加店舗が集まり次第、「食べ歩きマップ」等を作成します。