

福山をえと食べたい！

食の「福袋」うずみ。  
ごはんの下にうずままっているのは何？  
ワクワク感を楽しもう！

うずみの中身、実は  
こうなっています!!



福山うずみごはんには  
色んな種類があるぞ!  
食べ比べてみて☆



▲逆天うずみ丼

鯛のだしと、  
隠し味のラー油が  
絶妙にマッチ★



▲福山ぶちうまグランプリ2011  
「あんかけ鯛茶漬うずみ」



厳正な審査の結果、2年連続  
栄えある第1位に輝いたのは…  
「鯛うずみ」でした!!

福山

中身が  
知りタイ!!



うずみとは？

■江戸時代、福山藩初代藩主水野勝成公の儉約令により、ぜいたくが禁止されたことから、具をご飯の下に埋めて食べたことが始まりといわれる福山の郷土料理。もともと「うずみ」は、瀬戸

# うずみ

## ごはん

## 旬の福



和・洋・中そしてスイーツ。街中にあふれる個性的な創作うずみ。  
あなたは何かからチャレンジする？



うずみを  
フレンチ風に  
アレンジ☆

▲フォアグラうずみ

福山から  
世界へ!!



▲UZUMI  
フリーズドライで世界へ進出

2011年(平成23年)の国際青年会議所(JCI)の会頭は、福山青年会議所元理事長の原田憲太郎さん。福山の名物料理を世界にPRするため、天野実業の協力のもと、うずみのフリーズドライを開発。同年5月のアジア太平洋地域会議などでふるまい、大好評!

おはぎの中  
おいしい  
何かが…☆



▲スイーツうずみ

うずみ作りに  
チャレンジ  
してみよう★

▼オススメ▼  
市民会議特製  
福山鯛うずみ



レシピはこちら  
福山市観光協会 検索  
<http://www.fukuyama-kanko.com/>



福山食フロンダ創出市民会議代表  
深町 哲さん

■福山といえば鯛魚の王様と呼ばれる鯛を郷土料理「うずみ」に入れてみたら…。福山ならではの食の磨き上げに取り組み、プロの料理人や食材の専門家、大学教授、カリスマ主婦たちが1年がかりで、おいしい「鯛うずみ」を完成させました。旬の野菜や豆腐などを用いたヘルシー料理で心も体も癒されてみませんか。

## 福山食ブランドプロジェクト

