



日本最古のゆずが 味のアクセント

ぶっ た ま げ どん 「豚玉毛丼」

もろやままち
毛呂山町の豚玉毛丼は、平成22年11月に誕生し、今日まで町内外の方に親しまれています。豚玉毛丼はご飯の上に豚肉（ロース）、地元で採れたたまご、その上に地元特産物のゆずを散りばめたものです。地元民が愛するこの食べ物は、甘辛いタレで煮込んだ豚肉とたまご、ゆずの相性が抜群で、地産地消の一品となっています。

毛呂山町は昔からゆずとたまごが有名で、ゆずは日



レシピ

“豚玉毛丼”

【材料】

豚肉（ロース）150g、たまご1個、きざみゆず（適量）、玉ねぎ（適量）、だし汁（醤油、みりん、砂糖、酒、だし粉、味の素を適量）

【作り方】

- ①豚肉、玉ねぎを食べやすい大きさに切る
- ②どんぶり用鍋にだし汁の材料を入れ、玉ねぎ、豚肉と一緒に煮詰める
- ③ひと煮立ちしたら、豚肉をひっくり返して、再び煮詰める
- ④豚肉に火が通ったところで、溶きたまごを上から掛け入れて、ふたを閉める
- ⑤たまごの黄身が半熟の状態になったら、どんぶりに盛ったご飯の上に載せる

※豚玉毛丼の特徴は半熟のたまご！

- ⑥盛り付けた上にきざみゆずを載せて、出来上がり



本最古のゆずの産地として全国的にも名の通った産物で、香りが強く皮が厚いのが特徴です。たまごについては、2度も農林水産大臣賞を受賞しています。

名前の由来は、毛呂山町内で採れた豚肉、玉子、そして毛呂山町の頭文字をつなぎ合わせて「豚玉毛」丼になっています。

このどんぶりは、地元の飲食店14店舗をはじめ、関越自動車道高坂SA下り線などで食べることができるほか、地域のイベント等にも参加して好評をいただいております。昨年度、NEXCO東日本主催で全国どんぶり王座決定戦が開催された時には、埼玉県代表として高坂SAの豚玉毛丼が選ばれました。大会当日は少し味を改良して参加し、審査員の方々からも「美味しい！」との声をいただきました。

現在、毛呂山町豚玉毛丼繁昌会を中心に町内外でPR並びに美味しい豚玉毛丼を提供していますが、今後は、地元でも更に愛されるフードを目指して学校給食や飲食店のほか様々なイベントにも参加していきたいと考えています。

誰でもほっぺたが落ちるような「豚玉毛丼」を、皆さんもお楽しみください！

（執筆／毛呂山町産業振興課商工観光係 中里公哉）

原稿大募集！

当コーナーではご紹介いただけるご当地グルメを募集しています。「わが町の自慢の逸品を全国にPRしたい!」という方は、ぜひ、本誌編集部までご一報ください。情報誌「ALPS」編集部 alps2@lifeplan.or.jp