

第1回

大門どうめん 早食い世界大会 総集編

2022年6月11日(土)に開催。
「大門どうめん早食い世界大会」の様子をまとめてみました。
コロナ禍の中でも、何か楽しめることはないかと発案。
予想を超える応募に、スタッフもびっくり!
県内外の40チーム200人が庄川荘「となみどち」に集結。
半日でしたが、大盛り上がり店内でした。
では、
大門どうめん早食い世界大会に行ってみよう。



株式会社 柿里
代表 佐藤 幸博

受付

おはようございます★
たくさんのご応募
ありがとうございました!
さあ、みなさん
今からルール説明の
お部屋へ～

9:00 9:30

ルール説明&開会式

圧倒!! こんなにたくさんの
挑戦者が!!
みなさん、
ルール説明の動画に真剣。
参加を楽しみしてく
て下さっているみなさんの中から、
メラメラと
闘志が見えてくる・・・

ルール

- ・女性含む5名での挑戦!
- ・500gのどうめん、キetchup、7トフトを完了したタイムで競い合い、
- ・お箸のみ、手は使っちゃダメ!



大門どうめんとは?

約百七十年の歴史をもつ大門素麺。
江戸時代 加賀前田藩御用達
幕府献上の名品として製法が盛んだった
両河素麺の製法を受け継ぎ
大門素麺が誕生しました。

現在は大門素麺は昔ながらの製法で
農閑期の十一月から三月の間に
寒くづく製造されています。

今では生産者が数件とない
生産者も限られ
ひとつひとつ手作業で丸めた
形を「丸身」は
とても希少なものとされています。

柿里 代表 佐藤幸博は
「大門素麺」を後世に伝えたいため
新たに製麺事業部を立ち上げ、
伝承することとして
新しいことに挑戦し 革新し続けて
二つの高品質づくりに取り組まれています。



決勝戦

まだまだ
余裕ありそうですよ～
優勝目指して
頑張れ～!
スタッフの準備も
できたようですよ☆



予選スタート

8チーム×5ブロックが
順番にPRタイム。
大会にかける
熱意・意気込みが
伝わってきました。
エイエイ・オー!!

10:00

12:00

12:30

12:40

表彰式

たくさんのご参加
ありがとうございました。
大きなお腹かかえて
お気を付けて～
またのお越しを
お待ちしております。



入賞おめでとうございます。
あなた方は素晴らしい!!
スタッフも楽しませてくれました。
入賞できたチームも
出来なかったチームも
応援者も、
庄川荘の温泉で
くつろいでいかれ～。

優勝
庄川荘一泊二食付
ご宿泊招待券 5名様分

チーム名……チーム「どうめんは飲み物」
タイム……1分10秒35

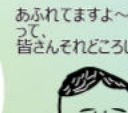
第2位
氷見牛入りカレー 10個

チーム名……team 庄川荘温泉大好き
タイム……1分12秒57

参加賞
庄川荘
日帰り入浴券
5回分

第3位
まかないカレー 10個

チーム名……team
タイム……1分13秒58



あふれてますよ～
って、
皆さんそれぞれごろじゃないか～