

平成26年 1 月27日

西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社

報道関係各位

『関西・中国・四国限定 西イチグルメ スタンプラリー』を開催します ～ご当地グルメを食べ走り、素敵な賞品が当たるチャンス～

西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社関西支社(大阪府吹田市 支社長:瀬崎 良介)と中四国支社(広島市中区 支社長:前川 澄男)は、関西、中国、四国地区のサービスエリア(SA)・パーキングエリア(PA)97箇所において、西イチグルメ決定戦エントリーメニューを対象とした『西イチグルメ スタンプラリー』を開催いたします。

【概要】

1. 実施期間 平成26年2月1日(土)～3月16日(日)(44日間)
※応募は、平成26年3月18日(火)消印有効
2. 実施エリア 関西、中国、四国地区97箇所のSA・PA(88メニュー)
3. 実施内容 実施エリアの『西イチグルメ決定戦』出場メニューを1食ご注文のお客様に「応募シール」を1枚差し上げます。専用ハガキに応募シールを2枚または3枚集めてご応募くださった方へ抽選で素敵な賞品をプレゼントします。
なお、中国自動車道のSA・PA(西宮名塩 SA～美東SA間)のメニューは、1食につき応募シールを2枚差し上げます。
※上月PA(上下線)、本郷PA(下り線)は、応募シールは1枚となります。

< 賞品 >

- [2枚コース] 50名様
グルメギフト(10,000円相当分)
- [3枚コース] 10名様
任天堂WiiU

< Wチャンス! >

- 外れた方の中から抽選で、保冷キャリーバッグ(100名様)、オリジナルタンブラー(100名様)をプレゼント



『西イチグルメ決定戦』概要

地域の料理・食材を楽しんでいただくとともに、地域のPRに寄与することを目的として、西日本のSA・PA 148店舗が参加したメニューコンテスト(平成25年10月～12月に開催)

12月11日に決定戦を行い、阪和自動車道 岸和田SA(上り線)の「泉州犬鳴ポーク鍋と味巡り御膳」と山陽自動車道 吉備SA(上)「吉備ノミクス」～岡山うめんじゃラーメンと瀬戸内の香り」が準グランプリを受賞、舞鶴若狭自動車道 西紀 SA(上り線)の「まいわか御膳」が 審査員特別賞を受賞。

※グランプリは長崎自動車道 川登SA(上り線)の「長崎街道しっぽく風花かご御膳」が受賞。

関西・中国・四国限定 西イチグルメスタンプリー 対象メニューリスト

【関西ブロック】						
No	道路名	エリア名	メニュー名	メニュー写真	価格 (税込)	内容
1	名神自動車道	大津SA上り線2階	滋賀の魅力いっぱい 近江ちゃーはん		780円	近江牛牛すじをやわらかく煮込み、滋賀名産の赤こんにやくと共に、甘からく味付けしてご飯と炒め、トッピングに近江豚の焼肉、近江鶏の唐揚げのせまヨネーズをふりかけ、生野菜と食しやすい様に仕上げました。地元滋賀の魅力をつぶり味わっていただけの一皿です。
2	名神自動車道	大津SA下り線	近江牛と季節野菜のポトフ～白みそ仕立て～		1380円	近江牛を近江野菜で煮込み和風仕立てにております。ソースをかけることで、洋風の味わいも楽しめるメニューとなっております。
3	名神自動車道	桂川PA上り線	京都 おばんざい定食		850円	京都の豆腐、生麩、湯葉つかい家庭の日常の味付けにしました
4	名神自動車道	桂川PA下り線	京のだし茶漬けと京漬物七種盛		850円	京都といえば京漬物、開店以来メニューのメイン食材としては今回初めての試みです。ぶぶ漬けに習い出汁を茶漬けにしても良い、お好みで白ごはんを食した後でも良い、京漬物を楽しんでいただけるメニューとしました。
5	名神自動車道	吹田SA上り線 吹田SA下り線	大阪にぎやかランチ		980円	大阪の文化であるミナミなど、飲食街の街並みをイメージランチにしてみました。メインとなるおかずはお好み焼き棒、大阪人特有のごはんのおかずにお好み焼き。他府県のお客様には考えられない事、「大阪にきたんやなあ〜」と思わせてくれる一品です。ごはんはドーナツ型にかたどりに、真中に鯉ウイナー、揚げ野菜を盛り付け、さらにカレーソースをお客様に掛けて頂く事により遊び感覚も芽生える大阪らしいランチです。
6	西名阪自動車道	香芝SA上り線	葛城高原鴨鍋うどん		980円	奈良、大阪を一望できる葛城高原。当地で50年近く親しまれ名物と呼ばれているのが「鴨鍋」です。岩清水をつかい柚子入りの秘伝のだしが人気の秘密ですが、今回当エリアでは「秘伝のだし」を特別に分けていただけることが出来ました。配送が無くエリアの従業員が取りに行きますがそれだけの価値があります。そのだしをベースに鴨肉やたっぷりの野菜で特別な「鍋焼きうどん」に仕上げました。
7	西名阪自動車道	香芝SA下り線	飛鳥鍋うどん		980円	飛鳥時代に唐から来た渡来人の僧侶が、寒さをしのぐためにヤギの乳で鍋料理を作ったのが最初などと言われています。牛乳で鶏肉を炊いて食べるという料理をルーツに、弊社系列ホテル等で「飛鳥鍋」を調理した経験のある料理長自ら「だし汁」を調合しました。地元産の「大和まいたけ」など具沢山の鍋へ、だし汁によく絡む平打ち麺を入れて、熱々の状態でお召し上がりくださいませ。
8	西名阪自動車道	天理PA上り線	エメラルドそばと朱雀姫のルビー丼 ^{ひら} セット		1,080円	『そば』は、エメラルド色の三輪茶そば使用し、『丼ぶり』は、ルビー色の朱雀姫トマトを使用し、宝石のように彩り豊かに仕立てております。 『そば』は、お茶の風味と季節の野菜天ぷらを特製そばつゆで絡ませ「胡麻油」で味の変化を楽しんでください。 『丼ぶり』は、大和撫子 朱雀姫トマトを使用したヘルシーな野菜丼ぶりですが、カロリー上などお客様には、「粉チーズ」で味の変化を楽しんでいただけます。
9	西名阪自動車道	天理PA下り線	まほろば金ゴマ入味噌カツ定食		780円	天理松屋で自家製で調理しているトンカツに奈良産の金胡麻をかけた贅沢な味噌カツ定食にしました。 ミソダレは名古屋風味を大切に甘くした独特のミソダレです。 金胡麻は非常に香りが良く、味にコクがある奈良県産の金胡麻を使用しました。
10	阪和自動車道	岸和田SA上り線	☆準グランプリ 泉州犬鳴ボーク鍋と味巡り御膳		1,500円	秋に出会える泉州の食材をふんだんに、美味しく、一品一品の味をふたたび巡らせていただけることを願い作成いたしました。 泉州犬鳴豚は、時間をかけて煮込み柔らかくし、泉州玉ねぎ、水菜を加えヘルシーなお鍋に。魚は、岸和田で水揚げされたものを使用し、それぞれの食材に合った味付けにこだわっています。
11	阪和自動車道	岸和田SA下り線	伝説のタコちゃんぼん		980円	地元でとれた泉州ダコをトッピングしたちゃんぼんです。タコの大群が岸和田城を敵から守ったという古くから地元につたわる伝説にちなみ、チャンポンを城に見立て、タコが城を守るイメージを再現しました。キャベツ、にんじん、もやしなど野菜たっぷり。白湯スープに具材のうまみが溶け込んだ一押しメニューです。
12	阪和自動車道	紀ノ川SA上り線	ヤッター鴉の膳		1,280円	世界遺産で有名な熊野三山のひとつ熊野本宮大社で祭られている八咫鳥(やたがらす)は、旅の守り神として有名です。 南紀観光を楽しまれたお客様に、和歌山最後の当エリアで食事をして英気を養ってもらい、家(目的地)に無事に帰ってほしいという願いから「ヤッター鴉の膳」としました。和歌山産の食材をふんだんに使用し、ヤたがらすの3本足に因んで3段の重箱を用意しました。
13	阪和自動車道	紀ノ川SA下り線	かぐやセット		980円	ラーメン王国の和歌山県では、豚骨醤油の和歌山ラーメンが人気です。紀ノ川サービスエリアの和歌山ラーメンは、コクのあるまろやかな豚骨スープと醤油が絶妙に絡み、奥行きある味です。地元では、寿司をライスかわりに食べるのが定番となっており、竹の器にのせた鯖寿司・鮭寿司のセットにしました。 紀ノ川サービスエリアは竹林を切り開き造られ、竹林が有名でメニュー名を「かぐや」としました。

関西・中国・四国限定 西イチグルメスタンプリー 対象メニューリスト

No	道路名	エリア名	メニュー名	メニュー写真	価格 (税込)	内容
14	山陽自動車道	淡河PA上り線	神戸ぼっかけ醤油ラーメン		700円	ぼっかけは神戸を代表するB級グルメで当店では人気のラーメンにたっぷりのせました。
15	山陽自動車道	三木SA上り線	淡路ビーフと淡路玉ねぎの合挽のこぎりハンバーグ～鍛冶屋鉄板と共に～		1,380円	地元食材として、和牛にしかないまろやかな旨味が特徴の淡路ビーフと「あまさ」や「わらかさ」が特徴の淡路玉ねぎを金物の町三木にちなんでのこぎり型に仕上げたハンバーグです。使用する食器については、地元三木の鍛冶屋鉄板を使用します。この鍛冶屋鉄板は、調理中に自然と鉄分が溶け出され体に必要な鉄分を上手に摂取する事ができます。食材から器、料理のビジュアルにも地元にごこだわった逸品です。
16	山陽自動車道	三木SA下り線	そばめしのオムライス ～かつめし風～		1,100円	当店で販売しているオムライスを地元神戸・加古川での人気ご当地グルメの そばめし・かつめし風にアレンジしました。
17	山陽自動車道	権現湖PA上り線	ぼっかけ鉄板そばめし		750円	以前、当エリアで「鉄板ソバ飯」を販売していたが、復活を熱望されるお客様も多く、ぼっかけそば飯としてパワーアップさせ「西イチメニュー」にふさわしいメニューとなった。関西圏以外の方にはソース味のそば飯は目新しく、ぼっかけが加わる事でこれ以上ない郷土感が押し出される！
18	山陽自動車道	権現湖PA下り線	志方牛味噌くらべセット		1,500円	当店ならではの3つの食べ方でおいしい地元加古川の名物「志方牛」をご堪能下さい。」
19	山陽自動車道	龍野西SA上り線	播州串天そば定食		780円	地元産蕎麦粉使用の播州そばに但馬味鶏と地元野菜のてんぷらをトッピング。そば・てんぷら・野菜・いかなごのくぎ煮に赤穂の塩むすびと地元食材満載のメニューです。たつの特産「うまみ醤油」で下味をつけた「かしわ天」とおろし大根の相性が抜群です。
20	山陽自動車道	龍野西SA下り線	姫路グルメポーク桃色吐息美食蒸し鍋膳		1,200円	上品な味わいと優しい甘味がある姫路グルメポーク「桃色吐息」と秋野菜をひとつの鍋に閉じ込めた一品。蒸す事によって肉本来の甘味と野菜本来の味を堪能でき、ひとつひとつ釜飯で丹念に炊き上げた兵庫県産「きぬひかり」との相性抜群
21	第二神明自動車道	明石SA上り線	神戸ぼっかけ丼 ピピンバ風		880円	神戸ぼっかけ(牛すじ)丼をピピンバ風に混ぜ飯としました。自家製のナムルには、明石のジャキジャキ小松菜が入っています。本場神戸長田の名店(ねっこ)を参考にアレンジしました。
22	第二神明自動車道	明石SA下り線	神戸ぼっかけ(牛すじ)ラーメン		880円	ゆつくりと時間をかけて煮込んだぼっかけ(牛すじ肉)と野菜を一緒にあんかけにしました。お好みで、お酢とマスタードを加えて味の変化が楽しめます。
23	姫路バイパス	別所PA上り線	別所ビーフかつめし		700円	兵庫県(加古川市)のB級グルメでも有名なかつめし。かつめしは地元を代表する料理。上りは『ビーフ』、下りは『ポーク』なので、ぜひ別所パーキングエリアでご賞味ください。
24	姫路バイパス	別所PA下り線	別所ポークかつめし		650円	兵庫県(加古川市)のB級グルメでも有名なかつめし。かつめしは地元を代表する料理。上りは『ビーフ』、下りは『ポーク』なので、ぜひ別所パーキングエリアでご賞味ください。
25	中国自動車道	西宮名塩上り線	神戸ぼっかけ丼と名塩にゆうめん		800円	神戸市長田区で牛すじとこんにやくを甘辛く煮込んだものをうどんにぶっかけ食べていたのがはじまりとされる「ぼっかけ」。播州地方特産の素麺「損保の糸」を使ったにゆうめんを韓国風にアレンジ。西宮名塩オリジナルメニュー。兵庫県を代表するソウルフードのコラボをお楽しみください
26	中国自動車道	西宮名塩下り線	自家製牛すじデミグラスソースの加古川かつめし		1,180円	かつめしとは、洋皿に盛ったご飯の上にピフカツをのせ、主にデミグラスソースをベースとしたものをかけ茹でたキャベツをのせた兵庫県加古川市の郷土料理、ご当地グルメでございます。当店は自家製デミグラスソースの中に牛すじ、マッシュルームに兵庫県産玉葱を長時間煮込みコクと味わいのあるソースをピフカツの上にかけて召し上がって頂きます。
27	中国自動車道	加西SA上り線	福ちゃんの鍋焼きもちむぎ麺セット		1,400円	もちむぎは小麦と比べ高タンパク、高ミネラルで地元の郷土食として福岡町では古くからもちむぎを栽培していました。そのもちむぎ麺を鍋焼きにして地元の卵の「夢さくらんぼ」をトッピングに使用しました。もちむぎの『もちもち』した食感が楽しめます。
28	中国自動車道	加西SA下り線	玉卵ご飯		880円	明石焼きはB級グルメで有名になりましたが明石から姫路にかけてはソースをぬった明石焼きを出汁につけていただきます。(明石焼きひろめたいの商品)化学飼料を一切用いず、天然飼料と不純物を除去し、豊富なミネラルを含ませた天然水で育てられた親鳥から生まれた卵を温泉卵にして卵かけご飯にしました。卵かけご飯の薬味に黒田庄和牛の時雨煮・瀬戸内のチリメンジャコ・瀬戸内のはりま海苔を添えました。

関西・中国・四国限定 西イチグルメスタンプリー 対象メニューリスト

No	道路名	エリア名	メニュー名	メニュー写真	価格 (税込)	内容
29	中国自動車道	安富上り線 安富下り線	野菜ラーメン柚子風味 いなりセット		750円	定番のゆずラーメンに地元産の野菜をたっぷり加えた野菜ラーメンといなりのセットです。
30	舞鶴若狭自動車道	西紀SA上り線	☆審査員特別賞 まいわか御膳		1,200円	いろんなお味をすこしずつ…。旅の思い出に舞鶴若狭自動車道をイメージしたかわいい器に小さな名物・名産がまるで道しるべのよう。各お料理も工夫をこらし、いつもと違った味わいを楽しめます。ちりめんの帯締めや若狭塗り箸等、目と舌で道を感じて下さいませ。
31	舞鶴若狭自動車道	西紀SA下り線	《うつわも、ご馳走》丹波篠山お楽しみ御膳		1,500円	代表的食材「黒豆」や地元野菜を使ったヘルシーメニューです。お米は、食味のよさで定評がある丹波篠山産コシヒカリを使用しています。膳の中央に配したのは、松阪牛や近江牛の素牛として知られる「但馬牛」のステーキ。地元野菜を使った特製ソースを添えて提供いたします。器は六古窯の一つ「丹波焼」です。地元食材を使った料理を、この地の焼物で食べる。その体験が、お客さまの思い出になれば最高です。
32	舞鶴若狭自動車道	六人部PA上り線	けんちんじるの定食		550円	野菜が豊富な福知山の家庭でよく食べられているけんちん汁です。鯖のへしこは小浜産。へしことは、鯖を長期保存するためにぬかずけにした丹後の郷土料理です。へしこという名前の由来は、おしこむ→へしこむ→へしこになったそうです。
33	舞鶴若狭自動車道	六人部PA下り線	黒豆ご飯セット		580円	地元名産の黒豆、地元産の夜久野そばを使用した地元づくしのメニューです。また、ご飯と漬物は当PA手作りとなっています。

【中四国ブロック】						
No	道路名	エリア名	メニュー名	メニュー写真	価格 (税込)	内容
1	中国自動車道	上月PA上り線 上月PA下り線	田舎風煮込みうどん		680円	地元佐用町は冬場積雪量も多く、温まる料理として昔から家庭で作られていたのが味噌を使った煮込みうどんです。佐用特産もち大豆味噌と地元野菜の相性抜群！野菜の旨味を凝縮した当店オリジナルの煮込みうどん。
2	中国自動車道	勝央SA上り線	黒豆ちらし寿司セット		1,000円	岡山県の勝央地区では、祝い事等で食べられている「ちらし寿司」です。炒った黒豆の効果で、ご飯が薄紫色で鮮やかな色彩が楽しめます。地域・家庭によって作り方は様々ですが、当エリアの勝央地区でポピュラーな、ちらし寿司を提供します。また、地元の黒豆を使用した、モチモチとした食感の黒豆うどんや甘味も御一緒にお召上がりくださいませ。
3	中国自動車道	勝央SA下り線	そずり鍋		1,150円	津山では、お肉はどこも捨てる場所が無いほどきちんと使うという昔からの習慣があります。「そずり鍋」とは、その習慣にのっとり、牛の骨、すじ周りをそずり(削り)取った肉、そずり肉で作る岡山県津山市周辺のみならずに伝わる郷土料理です。
4	中国自動車道	真庭PA上り線 真庭PA下り線	真庭のお祭りごっつお		780円	真庭地域では、昔からお祭りのごちそうと言えさば寿司と巻寿司です。山間部ではなかなか手に入らない鯖を美味しく保存する工夫で生まれた鯖寿司はお祭りには欠かせません。一緒に食卓を飾る鍋の内容は各家庭で違いますが、今回は、豚肉と白菜の鍋と茶碗蒸しをご用意致しました。さあお祭りごっつおを召し上げれ。
5	中国自動車道	七塚原SA上り線	備北里山のごちそう膳		980円	備北地方でお祝いご「わに(サメ)」を食べていたことに由来したお祝い御膳。
6	中国自動車道	七塚原SA下り線	わに膳		1,050円	備北地方でお祝いご「わに(サメ)」を食べていたことに由来したお祝い御膳。祭り料理を再現して刺身料理として提供。
7	中国自動車道	本郷PA上り線	ワニ天丼		800円	広島県北地方でお祝いご「わに(サメ)」を食べていたことに由来したお祝い料理。
8	中国自動車道	本郷PA下り線	煮五目(にごめ)定食		500円	広島県旧高田群の郷土料理。2月の節分時期に食べられていた保存食を、現代風に食べやすくアレンジ。
9	中国自動車道	安佐SA上り線	安芸簾(あきすだれ)		888円	「漬物の王様」と呼ばれる広島菜を、麺(練りこみ)・おにぎり・天ぷらにふんだんに使用した広島菜尽くし料理。

関西・中国・四国限定 西イチグルメスタンプリー 対象メニューリスト

No	道路名	エリア名	メニュー名	メニュー写真	価格 (税込)	内容
10	中国自動車道	安佐SA下り線	ねぎまみれ焼き鶏丼		980円	広島県を想像した時、お好み焼が思い浮かびます。お好み焼にはねぎ焼きがあり、ラーメンにもどっさりねぎを入れます。そこで考えたのがねぎたっぷりの焼き鶏丼で、見た印象はがっつり系ですが、レモンのさっぱり感が食欲をそそる逸品です。
11	中国自動車道	吉和SA上り線 吉和SA下り線	中華そば&ミニわさび丼セット		850円	吉和で古くから栽培されていた名物「わさび」を、わさびみそ・のりわさびとして丼に使用。
12	中国自動車道	鹿野SA上り線 鹿野SA下り線	やまいもづくし		900円	周南市で古くから栽培されている「山羊」を使用。 自然薯炊き込みご飯&とろろと山子麵のセット。
13	中国自動車道	美東SA上り線	萩の海 しそわかめセット		800円	萩市で、天日干しの刻みわかめをご飯に振りかけて食べる習慣に由来。明治以来の地元有名店のしそわかめを使ったおにぎり&ふぐ天うどんセット。
14	中国自動車道	美東SA下り線	長萩和牛・奇兵隊弁当		1,180円	維新発祥の地「山口」をテーマに、幕末に活躍した高杉晋作率いる「奇兵隊」が食したとされる牛肉弁当を現代風にアレンジ。
15	山陽自動車道	瀬戸PA上り線	田舎風具だくさん親子丼		680円	私どもの田舎では大家族全員分や大勢の集まる時など、一人ひとりに作る手間を省くために一度に大量を作り置きして皆に振る舞いました。中国地方で有名な大山鶏の鶏肉と岡山産の椎茸、ごぼうを使って具だくさんかつゆだくの田舎料理を味わってからおとうと提案しました。ごぼうのシャキシャキ感と岡山ではよく使われている黄ニラの風味を味わってもらう為、最後にトッピングしました。ぜひ当エリアでご賞味下さい。
16	山陽自動車道	瀬戸PA下り線	牛窓(うしまど)の漁師めし		700円	岡山県牛窓(うしまど)に伝わる船乗りが手取り早い冬の食事として、骨ごとミンチにしたゲタ(シタピラメ)と野菜を煮込み、熱々のご飯にかけた食事がルーツとされた汁掛けごはんです。
17	山陽自動車道	吉備SA上り線	☆準グランプリ “吉備ノミクス” ～岡山うめんじやラーメンと瀬戸内の香り～		1,100円	豊富な魚介が揚がる瀬戸内海で岡山を代表する魚マカリを定番の酢漬けではなく、洋食の調理法でオイルサーディンに。和食の定番焼飯をヒントに岡山ではラーメンと言えどチマキに。下津井沖で獲れたてビチビチのガラ海老は、新鮮県産野菜と共にイタリアン風サラダに。岡山が誇る黄ニラと澄んだ空気に包まれた“星の郷”美星町で育った美星豚の自家製チャーシューの塩ラーメン。仕入先より売店の県産商品を業務用に開発していたり、野菜仕入先と日々の連携を図り、下津井港へは何度も足を運び、地元の人達との交流を深め、ご当地食材を集めるにあたり、県内あらゆる場所の色々な方々が心よく協力してくださりました。他店にはない、ご当地満載のラーメン艦をぜひどうぞ。
18	山陽自動車道	吉備SA下り線	吉備のかくし寿司		1,180円	江戸時代、備前岡山藩主池田光政侯の布告した「一汁一菜令」(俵約令)により贅沢を禁じられた庶民が「すしの上にくめえもをぎょうさん(たくさん)載せよう。それでも一菜じゃ。」と知恵を絞って生み出したのが「かくし寿司」です。通説としては、役人の目をごまかしてでも「祭りや祝いの日くらいはうまいものが食べたい」と、まずは器の底に贅沢な具材を敷き、それを覆うように細かい具の入った質素な酢飯を盛りつけました。そして食事の直前に器をボンとひっくり返すと、豪華な具材が表面に現れるという気配りも大切に「ハレの日の食事」です。 各地、各家庭で作り方は様々ですが、ポピュラーな素材を使って食べ方も再現してみました。
19	山陽自動車道	道口PA上り線 道口PA下り線	道口豚かば丼		690円	秘密の県民ショーでも紹介された、岡山で生まれた新日級グルメ「豚かば丼」を他県の方にも味わっていただくため、道口PAオリジナルバージョンとして開発しました。岡山県産の豚肉を濃厚で甘辛い秘伝の蒲焼のタレで味付けしており、ご飯が進む絶品に仕上がっています。
20	山陽自動車道	福山SA上り線	カレールーで食す現代風うずみ		980円	福山に昔からあったうずみは、主に野菜やキノコ等をご飯の中に隠して食していたと言われていました。そこで現代の若者にうずみを好んでいただけないものか考え、地元の食材を中心に現代風の内容に変え提案いたしました。
21	山陽自動車道	福山SA下り線	鞆の漁師飯		1,100円	鞆の浦をはじめ、瀬戸内の漁村では船で漁に出ると獲れた鯛などの魚を米と一緒に炊いた炊き込みご飯を作ります。そんな漁師飯を同じく備後福山で採れる素朴な野菜を使い家庭的な料理を作りました。
22	山陽自動車道	八幡PA上り線 八幡PA下り線	瀬戸内産真鯛漬け丼		700円	近年瀬戸内海では、良型の真鯛が1年間を通じてよく釣れています。また瀬戸内海産の真鯛は美味しいことから、瀬戸内海に面した高速道路の食堂にて、お手頃な価格にて提供できないか。また肉系が多いメニューの中で、魚系は、女性、シルバー層のお客様にも支持頂けると考え、今回のメニュー提案となりました。味わいとしては、最初に漬け丼、次にお茶を入れて頂き、ひつまぶしのように1度で2度美味しい効果も考えています。
23	山陽自動車道	高坂PA上り線 高坂PA下り線	うずみ風ハーブ鶏の野菜炒め丼		750円	うずみとは福山で、江戸時代の俵約政治によりぜいたく品とされた食材をご飯で隠して食べたのが始まりといわれている食べ物ですが、これをアレンジして、野菜炒めを下に入れてご飯を乗せ、地元のハーブ鶏を煮込んだものを乗せて刻みり、ねぎ、紅しょうがをトッピングしました。野菜炒めには隠し味に七味を少々入れて味にアクセントを付けています。甘く煮たハーブ鶏と少しピリッとした野菜炒めが意外といけてます。副菜には白身魚のすり身を油で揚げた広島日級グルメのガンスを付けました。

関西・中国・四国限定 西イチグルメスタンプリー 対象メニューリスト

No	道路名	エリア名	メニュー名	メニュー写真	価格 (税込)	内容
24	山陽自動車道	小谷SA上り線	瀬戸内六穀豚ロースカツ定食		1,300円	広島県産の豚で六種の穀物で飼育し甘みのある脂質、きめこまやかな肉質のロースを使用し、トンカツソース、ボン酢の2種類のソースをつけて、広島産のご飯とで楽しめる定食。
25	山陽自動車道	小谷SA下り線	広島名物よくばり御膳		880円	「いわし」「しらす」など瀬戸内海の海の幸をふんだんに使用し、広島県産豚の塩焼きを添えたぜいたくメニュー。
26	山陽自動車道	奥屋PA上り線	山海ミルクの坦坦麺		680円	地元志和町の「志和牛乳」と「海のミルク」と呼ばれる広島産牡蠣を使用した、ミルク尽くしのまろやか坦々麺。
27	山陽自動車道	沼田PA下り線	沼田焼きそばライ ポロネーゼ風		880円	今、流行中のライス入りお好み焼きを、ポロネーゼ風にアレンジして提供。
28	山陽自動車道	宮島SA上り線	ワシのおつまみ定食でがんす		1,000円	「やおぎも(牛の肺)」「がんす」「子持ちこんにやく」を使用。地元一般家庭の晩酌をイメージしたおつまみ料理。
29	山陽自動車道	宮島SA下り線	地あなごのはぶて焼き御膳		1,250円	郷土に伝わる伝統的な煮魚料理方法「はぶて焼き」で穴子を醤油でじっくり煮込んだ伝統料理。「やおぎも」「がんす」を贅沢に盛り込んでいる。
30	山陽自動車道	宮島SA下り線 らーめん大鳥居	あわび茸のあんかけ醤油らーめん		780円	廿日市市吉和地区の名物「あわび茸」に、小松菜・白ネギを合わせてシャキシャキ感とコリコリ感を演出。
31	山陽自動車道	玖珂PA上り線	ゴロゴロ長州鶏親子丼セット		780円	ビタミンが豊富で肉の香りをよくする天然ハーブを配合した飼料で育てた鶏、卵は純国産鶏のみみじ鶏が生んだ赤玉子を使用して、親子丼を作りました。更にれんこんの天ぷらの吸い物をセットしました。
32	山陽自動車道	下松SA上り線	長州晋作御膳		1,280円	幕末に「奇兵隊」を率いて活躍した高杉晋作が好んだとされる「鯛の長州鯛」をシンプルに再現。更に県産の穴子・ぶぐを使用した海の幸膳。
33	山陽自動車道	下松SA下り線	岩国名物大平と長州鶏の山賊風焼		1,290円	岩国三大名物の中で「岩国寿司」「岩国れんこん」に比べて知名度が低い郷土料理「大平」(山菜を煮込んだごった煮)と山賊焼きのがつつり料理。
34	山陽自動車道	佐波川SA上り線	ちしゃもみ海鮮丼		1,150円	山口県の家産料理として親しまれる「ちしゃもみ」を海鮮風にアレンジして提供。ちしゃもみとは、レタスの塩もみの味噌和え。
35	岡山自動車道	高梁SA上り線	煮かけそうめん		650円	高梁市において夏から秋にかけて農作業の忙しい合間に、自分の畑で採れた野菜を使い、手早く出来て栄養のある食事として親しまれてきた郷土料理です。野菜をふんだんに使い、ヘルシーな逸品をぜひ当エリアにてご賞味くださいませ。
36	岡山自動車道	高梁SA下り線	なすの味噌炒り丼と煮ガエ		600円	高梁市において夏から秋にかけて農作業の忙しい合間に、手早く出来て保存の聞き、白米に合うおかずとして親しまれてきたおかず『なすの味噌炒り』を丼物に、また本来は『炒り子』を使うところを、『豚肉』を使用してより手軽に誰もが食べられるようにアレンジし、同じく農作業の合間に食べられてきた郷土料理『煮ガエ』を付け合せにしました。現代風にアレンジした『なすの味噌炒り丼と煮ガエ』を当エリアにてぜひご賞味くださいませ。
37	米子自動車道	蒜山高原SA上り線	幻の青大豆の堅豆腐ステーキ 蒜山 ジャージー牛、牛味噌仕立て		1,200円	蒜山地方では青大豆を「あおねぶ」、ひらめを「のり豆」、茶豆を「砂糖豆」と言い、古くからこの地方で色豆が作られていました。その中でも今回は幻の青大豆を昔の製法で当SAオリジナルの堅豆腐を今風のステーキに仕上げました。肉味噌はお袋直伝の、蒜山ジャージー牛のミンチをふんだんに使い、青大豆ステーキにたっぷり掛けて焼き味噌仕立てにしました。炊き立てのコシヒカリのご飯には相性バッチリです。
38	米子自動車道	蒜山高原SA下り線	蒜山三座御膳		1,729円	大山隠岐国立公園に位置する蒜山。中国地方の軽井沢と言われる風光明媚なリゾート地の中心にある「蒜山三座」に見立てて食材(ジャージー牛・大山豚・ジギスカン)を使用した料理を3品揃え、それぞれの味わいを楽しんでいただきたいと思えます。売価も大山の標高に合わせ税込1,729円としました。

関西・中国・四国限定 西イチグルメスタンプリー 対象メニューリスト

No	道路名	エリア名	メニュー名	メニュー写真	価格 (税込)	内容
39	米子自動車道	大山PA上り線	揚げたて大山とりから井		750円	国立公園にも指定され、伯耆富士として親しまれる大山。大山特有の土壌でもある「黒土(くろぼく)」の大地に恵まれ、そこで育つ動物、作物はどれをとっても一級品。私たちは、その中でも、地元で定評のある『大山鶏』に注目しました。この『大山鶏』の味付けに塩麹を入れることにより、大山鶏本来の持つ旨みをさらに優しく引き立てることができました。また、温泉卵を入れて、ボリューム感を出したり、食感を出すため、レンコンを入れるなど、工夫しました。大山鶏と地元の新鮮な野菜で鳥取、大山を感じて下さい。スタッフが真心込めて、手作りしています。
40	広島自動車道	久地PA上り線 久地PA下り線	八寸定食		700円	広島郷土のお祝い料理「八寸(ごった煮)」「もぐり寿司」を定食としてアレンジ。
41	浜田自動車道	寒曳山PA上り線	手作りコロッケ定食		500円	地元大朝で取れた里芋と地元豆腐を使用して作った卵の花を混ぜて作った地産地消コロッケを使った定食。お米も地元大朝米を使用。
42	高松自動車道	府中湖PA下り線	さぬきの雑煮うどんと漁師のたこ飯		880円	香川県人の多くが支持してやまない正月の味が「白みそあんもち雑煮」。「え〜！、甘い白みそとあんこ？」県外のほとんどが口にする疑問だが、県民には当たり前。また、うどんの国であるが故の「うどん」とのコラボレーションは絶品。この取り合わせで有名なうどん店もあります。これからの季節にぴったりのお料理です。更に、瀬戸内と言えば、「たこ飯」！後味さっぱりなたこ飯を添えて、お財布に「倍返し」のボリュームいっぱいのおもてなしメニューです。
43	高松自動車道	豊浜SA上り線	讃岐かんかん寿司と三彩高瀬茶さる		1,080円	地元(観音寺周辺)では、茶さる(お茶を練り込んだラーメン)を和風だいで食すのが定番であり、密かに人気がある。そこで、うどん県だけじゃない香川をアピールする為に、地元製麺業者とタイアップした地元高瀬茶を使用した、高瀬茶さるを開発し、地元食材をたっぷり使った「三彩高瀬茶さる」を考案しました。また、郷土料理であるかんかん寿司(押し抜き寿司)を添え、華やかな一品に仕上げました。
44	高松自動車道	豊浜SA下り線	いりこづしのしっぽうどん膳		980円	しっぽううどんとは、讃岐の代表的な郷土料理です。数種類の野菜を汁と共に煮込む方法で、茹でたうどんの上から共に煮た野菜をかけたものです。この郷土料理を豊浜サービスエリアでアレンジしました。伊吹島のいりこを練り込みうどんからいりこの旨味が染み出る「しまうどん」を使用。伊吹島産焼きいりこの三杯酢と伊吹島産いりこ味噌をお付けします。讃岐の郷土料理と伊吹島産いりこを是非ご堪能ください。
45	松山自動車道	石鎚山SA上り線	まんぶく今治カツライスセット		980円	知る人ぞ知る今治の隠れた洋食屋さんのご当地グルメ「カツライス」とやきとりの町今治の「せんざんき」をセットにしたまるごと今治が味わえるメニューとなっております。デミグラスソースは自家製ですので是非ご賞味ください。
46	松山自動車道	石鎚山SA下り線	伊予のお山と里のおもてなし		1,000円	夏目漱石が初めて松山を訪れた際、正岡子規のお母様がおもてなしとして振舞ったのが松山寿司です。特徴は瀬戸の小魚でとった甘めの寿司酢です。このお寿司は佐田岬のちりめんを出汁にしました。また、小田のたらいうどんは、冬の長い小田地方の祝事やおもてなしに昔から、振舞われました。ちょっとゆるめのうどんはモチモチした食感が特徴です。小田地方のわさびの白和えも添えてみました。
47	松山自動車道	伊予灘SA上り線	松山鮓セット		750円	松山鮓は、愛媛県の松山地方に伝わる郷土料理である。祝い事や訪問客をもてなす際にだされ、瀬戸の小魚の旨みを活かした甘めの鮓飯が特徴です。松山の郷土料理をご賞味ください。
48	松山自動車道	伊予灘SA下り線	八幡浜ちゃんぼん		800円	八幡浜ちゃんぼんは、八幡浜市内での提供店が、50店を越えています。あっさりとしたスープに太麺、肉・野菜と共に特産品である蒲鉾・じゃこ天などの練り製品を使った具沢山の一品です。八幡浜のソウルフード、是非一度御賞味ください。
49	徳島自動車道	上板SA上り線	阿波 美彩膳		1,380円	地産地消食材を、一番に考え、県南阿南産の鰻をすだち風味の天婦羅にし、鳴門産の塩で、あっさりお召し上がり頂きたい。また、徳島阿波尾鶏は、県を代表するブランド肉で、チキン南蛮にし、甘酸っぱく仕上げています。是非、当エリアでご賞味下さい。
50	徳島自動車道	上板SA下り線	徳島 遊山箱		1,380円	徳島産にこだわった、地域の食材を厳選し、ここ徳島で県西部から県東部、県南部まで1番の食材を探しました。エリアに立ち寄ったお客様に阿波の味覚を食して頂きたいと思えます。
51	徳島自動車道	吉野川SA上り線	そば米雑炊		600円	祖谷地方は山が険しく昔から米を作ることが困難で、米の代わりに蕎麦を栽培し、蕎麦の実を米に見立てて雑炊にして食すようになり、今では郷土料理になりました。
52	高知自動車道	馬立PA上り線	盆ま(いりこ飯)		550円	愛媛県四国中央市では、お祭りや、正月、お墓参り等、人が集まる時に食されていました。お祭りの準備などの時には、皆が材料を持ち寄り、盆のままだし、食べていたことから「盆ま」と言われるようになったそうです。今、郷土料理を大切に、子供たちにも伝えるため、学校給食にも取り入れられ、骨を強くするカルシウム等が豊富なので、お年寄りにも薦められています。

関西・中国・四国限定 西イチグルメスタンプリー 対象メニューリスト

No	道路名	エリア名	メニュー名	メニュー写真	価格 (税込)	内容
53	高知自動車道	立川PA下り線	茄子のたたき定食		800円	高知県は茄子の生産量日本一です。主に安芸市などで生産されています。安芸の名物になっている茄子のたたきを定食にしました。付け合せは高知県の県魚でもあるかつおを使った、かつおの生姜煮です。余ったかつおの刺身をおいしく食べるための一品です。
54	高知自動車道	南国SA上り線	ごめんシャモすき鍋膳		1,480円	慶応3年11月15日 京都の近江屋にて龍馬は中岡慎太郎と好物のシャモ鍋を食べようと丁稚にシャモを買いに走らせました。そのシャモを待つ間に事件は起こり志半ばにて龍馬は最後を遂げました。坂本家の遠祖三代が眠る南国市にて、龍馬が食べていた頃と同じ昔ながらの100%純血種「ごめんシャモ」は育てられています。龍馬が食べ損ねたシャモを味わい貴方の舌で龍馬の無念を晴らして下さい。シャモ鍋を食べやすく焼き風にアレンジしました。また、出汁にもシャモをふんだんに使用しており高知の天然のコラーゲンを堪能できる逸品で女性にもオススメのメニューです。
55	高知自動車道	南国SA下り線	姫若子ふるさと弁当		980円	当SAから見える岡豊城は長宗我部氏の居城。長宗我部家の中でも有名なのは21代当主の元親。元親の幼少期の呼び名が、色白でおとなしい性格から「姫若子」と呼ばれていたが、後に四国を統一する大名に成長し土佐の出来人とよばれていた。そんな元親に因んで今回のメニューを作りました。「姫若子」のイメージを出すために高知県産のトマトを使用した炊込みご飯を入れ、地元食材をたっぷり使用しました。また四国をほぼ統一したという事なので、各所に伊予(じゃこ天)、讃岐(うどん)、阿波(ワカメ)も入れボリューム、バランスもしっかりとしたメニューに仕上げています。