

平成26年11月10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

### 高速道路『西イチグルメ決定戦』九州ブロック大会を開催します

西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社九州支社(支社長 西村信三)は、下記のとおりブロック大会を開催しますのでお知らせします。

なお、本ブロック大会の上位メニューは、12月10日(水)に開催する『西イチグルメ決定戦』に進出します。

#### 《九州ブロック大会》

- ◆開催日時 平成26年11月20日(木) 10時20分から
- ◆開催場所 クローバープラザ  
福岡県春日市原町3-1
- ◆出品メニュー 8メニュー(詳細は別紙をご参照ください。)  
九州ブロックから応募があったSA・PA46店舗において、10月1日～31日の1ヶ月間で実際にお客様に販売し、販売数や販売比率等の成績による審査を行い、上位の成績を納めたメニューです。
- ◆審査方法 実食して、盛り付けや味、ネーミング、地域食材の存在感などを総合的に審査いたします。
- ◆審査員 審査員5名  
○フードプロデューサー・料理研究家 徳永 睦子 様  
○一般社団法人九州の食理事・若林ビジネスサポート代表 若林 宗男 様  
○グルメライター 上村 敏行 様 他
- ◆表彰 グランプリ:1メニュー、準グランプリ:1メニュー

※『西イチグルメ決定戦』概要は、別添参考資料「平成26年9月24日リリース「高速道路で『西イチグルメ決定戦』を開催します」をご覧ください。

九州ブロック以外のブロック大会の開催日程等は次のとおりです。

中四国ブロック大会 開催日時 平成26年11月29日(土) 10時10分から  
開催場所 学校法人 本山学園 西日本調理製菓専門学校  
(岡山県岡山市北区大供 3-2-18)

関西ブロック大会 開催日時 平成26年11月19日(水) 10時30分から  
開催場所 辻学園調理・製菓専門学校  
(大阪府大阪市北区西天満1-3-17)

なお、平成26年9月24日リリース「高速道路で『西イチグルメ決定戦』を開催します」において、平成26年11月24日(月)[場所:広島市]開催予定とお知らせしておりました中四国ブロック大会は、都合により上記のとおり変更しております。

皆様には大変ご迷惑をお掛けしましたこととお詫び申し上げます。

【九州ブロック大会概略】

◆スケジュール	9時50分～	受付開始
	10時20分～	開会式
	11時20分～13時03分	調理・メニューのプレゼンテーション 審査員による試食審査
	～ 集計 ～	
	14時00分～14時30分	表彰(閉会式)

◆会場地図



交通アクセスの簡易説明

◎交通アクセス

●鉄道利用の場合

鹿児島本線「JR 春日駅」より徒歩約1分

西鉄大牟田線「西鉄春日原駅」より徒歩約10分

●西鉄バス利用の場合

西鉄バス「千歳町2丁目」「JR 春日駅」より徒歩約1分

●自動車の場合

太宰府 IC より約20分(通常期)

西イチグルメ決定戦 九州ブロック大会 出品メニュー

1	関門自動車道	壇之浦PA下り線
---	--------	----------

ぶちうま対決！ とらふくと山口高原豚のしゃぶしゃぶ合戦	1280円 (税込)
--------------------------------	---------------

下関名物とらふくの白子をベースとした鍋で、ふくの王様「とらふく」とブランド豚の、合戦と融合を楽しめるメニューに仕上げました。てっさ&しゃぶしゃぶをご堪能頂いた後は、両者の旨味たっぷりの出汁で作った雑炊で、平和・友好を感じてください。



2	関門自動車道	めかりPA上り線
---	--------	----------

和布刈しゃぶしゃぶ御膳	1306円 (税込)
-------------	---------------

和布刈とはワカメを刈るの意味であり、毎年旧暦元旦の未明に三人の神職が関門海峡に入り、海岸でワカメを刈り取って神前に供える「和布刈神事」が行われます。その「わかめ」をメインの食材の一つとし、美味しく召し上がって頂くにはしゃぶしゃぶが良いと考え、関門海峡周辺の食材を取り揃えました。



3	九州自動車道	古賀SA上り線
---	--------	---------

筑前味めぐり 那の里花かご御膳	1598円 (税込)
-----------------	---------------

福岡の地域食材を楽しんで頂きたいという観点から、今回のメニュー開発にあたりました。御膳には福岡を代表する「ふくふく牛」「明太子」「能古うどん」「筑前煮」「おきゅうと」「鶏卵素麺」などがあり、福岡の味を堪能できるメニューです。福岡を訪れたお客様が郷土料理として楽しんで頂ける内容です。



4	九州自動車道	北熊本SA上り線
---	--------	----------

天草みやび鯛 おごっそう御膳	1490円 (税込)
----------------	---------------

熊本県推奨「くまもとの赤」の内、「まだい」「天草大王」「天草蛸」「馬肉」「トマト」他使用、天草をテーマにお膳に仕立てました。漬けにしたみやび鯛を井にし、そのまま食べても、かつおだしの茶漬けにしても楽しめます。また天草大王の蒸し鶏、天草蛸の天ぷら、みやび鯛の白味噌漬け焼きを、3点盛りしています。



西イチグルメ決定戦 九州ブロック大会 出品メニュー

5	長崎自動車道	金立SA下り線
---	--------	---------

吉野ヶ里 卑弥呼の里膳	1480円 (税込)
-------------	---------------

神埼素麺、白石蓮根、有明鶏、真海老(芝海老)、これら地元食材を4つの小鉢に表現して、吉野ヶ里遺跡から耶馬台国、卑弥呼を想起しつつ古代米を合わせた地元のおこわでお膳にしました。邪馬台国の国佐賀を意識した食材と盛り付けをお楽しみ下さい。



6	長崎自動車道	川登SA上り線
---	--------	---------

佐賀の恵み玉手箱御膳 ～有田焼の器にのせて～	1382円 (税込)
---------------------------	---------------

自然に恵まれ育まれた「佐賀県産黒毛和牛」「若楠ポーク」「ありた鶏」などを、素材を生かした調理法で玉手箱に見立てた有田焼の器へ彩りよく盛り付けました。嬉野の「温泉豆腐」や唐津の野菜煮込「だぶ」、「黒米」「有明海苔」やデザート「呉豆腐」など、佐賀をたっぷりお楽しみ頂けるメニューに仕上げました。



7	宮崎自動車道	霧島SA上り線
---	--------	---------

宮崎いっぺこっぺさるき膳	880円 (税込)
--------------	--------------

宮崎を訪れたお客様に宮崎を味わっていただきたい。その思いから宮崎の郷土料理、食材をこの一膳で味わえるメニューを考案しました。県北では野菜など入った「菜豆腐」、宮崎発祥とされる「レタス巻き」、皆様ご存知「宮崎牛」など、宮崎の味を堪能して下さい。



8	宮崎自動車道	霧島SA下り線
---	--------	---------

いっでんかっでん「さのぼい」膳	800円 (税込)
-----------------	--------------

「さのぼい」とは薩摩地方の方言で、田植え後に神を送る祭という説があり、現代では打上げの意味が強いです。

「煮しめ」は昔からの郷土料理で、あらゆる宴に欠かすことのできない料理です。前日から煮込む手間のかかる料理を、ぜひSAでご堪能下さい。

