

平成 29 年 11 月 29 日
 西日本高速道路株式会社
 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

いよいよ西日本 SA・PA No.1「ご当地丼」が 12 月 12 日に決定！ ～『西イチグルメ決定戦 2017』本選大会開催！～

NEXCO西日本(大阪市北区、代表取締役社長:石塚 由成)と西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社(大阪市北区、代表取締役社長:片桐 悟)は、西日本の SA・PA No.1 の「ご当地丼」を決める『西イチグルメ決定戦 2017』本選大会を 12 月 12 日に開催します。

■西イチグルメ決定戦 2017 本選大会概要■

- 開催日 平成 29 年 12 月 12 日(火) 10 時 30 分から
 ※マスコミ受付は 10 時から
- 開催場所 ハグミュージアム
 (大阪府大阪市西区千代崎 3 丁目南 2 番 59 号)
 ※地図は別紙①参照
- 出品数 各ブロック大会から選出された 7 品
- 審査方法 味・彩り・ご当地感・お値打ち感などを総合的に審査します
- 大会進行 調理・プレゼンテーション・実食審査・表彰式
- 審査員 大田 忠道氏【料理人・「百万一心味 全国天地の会」会長】
 向笠 千恵子氏【フードジャーナリスト・食文化研究家】
 森崎 友紀氏【料理研究家・タレント】
 他 2 名
- 表彰 グランプリ、準グランプリ、審査員特別賞 各 1 品



(調理風景①)

※撮影用メニュー及び試食をご用意しております。試食は数に限りがございますので予めご了承下さい。
 ※一般の方の入場はできません。

■本選大会進出メニュー(別紙②参照)

【関西ブロック：2品】



【中国ブロック：2品】



【四国ブロック：1品】



【九州ブロック：2品】



- 備考 本選大会進出メニューを含めた西イチグルメ決定戦 2017 出品メニュー(92 品)は、平成 30 年 3 月 31 日まで各 SA・PA で販売しておりますので、この機会にぜひご賞味ください。

～『西イチグルメ決定戦2017』大会概要～



- NEXCO 西日本各地域の SA・PA が料理の腕を競うグルメコンテスト
- 今回のテーマは「地域の食材や特色、食文化を生かしたオリジナルのご当地丼」
- 4つのブロックで予選を行い、優秀な成績を収めた7品が本選大会に進出して、12月12日開催の本選大会でグランプリを決定します



(調理風景②)



【本選大会概略】

◆スケジュール	10時00分～	マスコミ受付開始
	10時30分～	開会式
	11時00分～	調理開始
	11時45分～13時26分	試食審査・メニューのプレゼンテーション ～ 集計・試食 ～
	14時10分～15時00分	表彰(閉会式)

◆会場

ハグミュージアム

大阪市西区千代崎3丁目南2番59号



◎交通アクセス


- ・大阪市営地下鉄長堀鶴見緑地線「ドーム前千代崎」下車 ①番出口より徒歩3分
- ・阪神なんば線「ドーム前」駅下車 ②番出口より徒歩3分
- ・JR大阪環状線「大正」駅下車 正面の信号を渡り右へ徒歩7分
- ・大阪市交通局(市営バス) 野田阪神前、鶴町四丁目、地下鉄住之江公園方面から「ドーム前千代崎」バス停下車徒歩3分
- ・なんば、天保山方面から「大正橋」バス停下車徒歩5分

※会場には駐車場がございませんので、近隣のコインパーキング等をご利用ください。

『西イチグルメ決定戦2017』本選大会進出メニュー

《関西ブロック代表(2品)》

舞鶴若狭自動車道	西紀SA(下り線)
丹波ご当地肉 ”三種”揃いぶみ井	1,620円 (税込)
<p>「但馬牛」「丹波地どり」地元高校生が育てた「氷上高ポーク」が一度に味わえます。季節の地元野菜と共に丹波焼の器でお楽しみください。</p>	
	

山陽自動車道	三木SA(上り線)
三田牛炙り焼きの完熟トマト井	1,480円 (税込)
<p>神戸ビーフの元祖・三田牛の炙り焼きと神戸産完熟ゆめファームトマトのピクルスが井の中で共演するおいしさを満喫してください。</p>	
	

《中国ブロック代表(2品)》

山陽自動車道	宮島SA(下り線)
広島『はぶて焼き』井	1,280円 (税込)
<p>『はぶて焼き』とは、煮魚を焼く広島の郷土料理の呼称です。広島弁で、膨れっ面になることを『はぶてる』と言いますが、煮魚を焼くと、身が崩れて上手いかず、焼いている人が膨れっ面になることから、こう呼ばれています。当店では、鯛、穴子、牡蠣を使用して『はぶて焼き』を井で再現しました。煮出し汁の焦げた香りが、食欲をそそります。</p>	
	

中国自動車道	大佐SA(下り線)
”熱井”～ちやとろ井～	950円 (税込)
<p>新見地方の特産品である「干屋牛」を煮込み、アツアツの石鍋で、出汁入りの山かけをかけて味わう井です。郷土料理にも使う「干屋牛」を、岡山産黄ニラの醤油を使用して、じっくりと煮込みました。スープには岡山産黄ニラを添えて、野菜ベースのやさしい味に仕上げています。おこげも美味しい”熱焼き”をぜひご堪能ください。</p>	
	

『西イチグルメ決定戦2017』本選大会進出メニュー

《九州ブロック代表(2品)》

九州自動車道	古賀SA(上り線)
「ロマン宿る海の道」むなかた三昧井 ～鯛茶漬け・穴子天・鶏すきの三種井～	1,620円 (税込)
世界遺産に登録された『神宿る』宗像・沖ノ島と関連遺産群を祝して、宗像地方のご当地料理を三つの宮と三女神伝説をイメージし、3つの丼に仕上げました。	



九州自動車道	北熊本SA(上り線)
阿蘇のめぐみ三重奏 ～5種の野菜田楽を添えて～	1,598円 (税込)
阿蘇の豊かな食材「あか牛・りんどうポーク・大阿蘇鶏」をご飯がすすむ丼に。締めは特製出汁で桜肉の柚子こしょう茶漬けにしてお召し上がりください。	



《四国ブロック代表(1品)》

松山自動車道	石鎚山SA(下り線)
みかん鯛のユッケ丼	1,000円 (税込)
柑橘系の味・香りが特長の『みかん鯛』をコチュジャンとウスターソースの特製ダレで食すピリ辛の丼ぶりです。 生卵をくずしてまろやかさをプラスしてお召し上がりいただきます。	

