

平成 29 年 10 月 25 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



『西イチグルメ決定戦 2017』本選大会進出「ご当地井」決定！
 ～ブロック大会を勝ち抜いた 7 品のメニューが、12 月 12 日の本選大会で競い合う！～

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、関西・中国・四国・九州の 4 地域で実施された『西イチグルメ決定戦 2017』ブロック大会で、本選大会に進出する代表メニューを決定いたしました。

平成 29 年 12 月 12 日(火)に開催する本選大会で、西日本のサービスエリア(SA)・パーキングエリア(PA)の NO. 1『ご当地井』が決定します。詳細は、後日ご案内いたします。

ブロック大会を勝ち抜いた「ご当地井」をはじめ、大会に出品されたすべての「ご当地井」(92 品)は、平成 30 年 3 月 31 日(土)まで各店舗で販売しております。地域の食材や特色、食文化を生かした「ご当地井」をこの機会にぜひご賞味ください。

『西イチグルメ決定戦 2017』ブロック大会結果 (メニュー詳細は別紙①、大会概要は別紙②のとおり。)

《本選大会進出メニュー一覧》

①関西ブロック	②中国ブロック	③四国ブロック	④九州ブロック
○グランプリ  西紀 SA(下り線) 丹波ご当地肉 “三種”揃いぶみ井	○グランプリ  宮島 SA(下り線) 広島『はぶて焼き』井	○グランプリ  石鎚山 SA(下り線) みかん鯛のユッケ井	○グランプリ  古賀 SA(上り線) 「ロマン宿る海の道」むなかた三味井 ～鯛茶漬け・穴子天・鶏すきの三種井～
○準グランプリ  三木 SA(上り線) 三田牛炙り焼きの 完熟トマト井	○準グランプリ  大佐 SA(下り線) “熱井”～ちやとろ井～	 西イチグルメ決定戦 2017 イメージキャラクター「ラビちゃん」	○準グランプリ  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～

『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》

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丼	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丼の中で共演するおいしさを満喫...</p>	
	

《中国ブロック代表》

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、身が崩れて上手くいかず、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》

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！	



《四国ブロック代表》

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。	



「西イチグルメ決定戦 2017」概要

1. テーマ 地域の食材や特色、食文化を生かしたオリジナル「ご当地丼」

地域に伝わる郷土料理や調理方法を活用するなど、そのエリアでしか味わうことのできない新作メニューとなります。今回は、92品の新作メニューのご当地丼が出品します。

2. スケジュール

関西、中国、四国、九州の各ブロックで予選を行い、優秀な成績を収めた計7品が地域代表として本選大会に出場します。

ブロック大会、本選大会では、食の専門家からなる審査員の厳正な審査を行い、グランプリ(西イチ)を決定します。

【ブロック予選(各ブロック共通)】

- 実施期間 平成29年9月1日(金)～9月30日(土)
- 実施方法 ブロックごとに期間中のお客さまのご利用実績等上位を選定し各ブロック大会に進出。

【ブロック大会】

- 実施方法 審査員による評価を行い、優秀な成績を収めたメニューが本選大会へ進出。

《関西ブロック》

- 開催日 平成29年10月20日(金)
- 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)
- 審査員(6名)
 - 山本 一恵 【大阪ガスッキングスクール メニュー開発室 統括プロデューサー】
 - 中本 由美子 【あまから手帳 編集長】
 - 篠原 賢太郎 【関西ウォーカー/Kansai Walker 編集長】 ほか3名
- 結果
 - グランプリ(本選進出)
 - E27 舞鶴若狭自動車道 西紀 SA(下り線)
 - 「丹波ご当地肉“三種”揃いぶみ丼」
 - 準グランプリ(本選進出)
 - E2 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丼」
 - 審査員特別賞
 - E1 名神高速道路 大津 SA(下り線)
 - 「近江豚の手仕込み厚切り焼豚丼」

《中国ブロック》

- 開催日 平成29年10月18日(水)
- 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)
- 審査員(6名)
 - 大本 紀子【NPO法人地域ネットくれんど 日本テレビ「ヒルナンデス!」第3代レシピの女王】
 - 室山 哲雄【西日本調理製菓専門学校 学園長】 ほか4名
- 結果
 - グランプリ(本選進出)
 - E2 山陽自動車道 宮島 SA(下り線)
 - 「広島『はぶて焼き』丼」
 - 準グランプリ(本選進出)
 - E2A 中国自動車道 大佐 SA(下り線)
 - 「“熱井”～ちやとろ丼～」
 - 審査員特別賞
 - E2 山陽自動車道 下松 SA(上り線)

「瀬戸内鯛のJINDA 丼～だし茶漬け仕立て～」
E2A 中国自動車道 七塚原 SA(上り線)
「ヒバゴン丼」

《四国ブロック》

- 開催日 平成 29 年 10 月 23 日(月)
○開催場所 サンサン館みき
(香川県木田郡三木町氷上 2940-1)
○審査員(5 名)
里井 真由美 【(社)日本フードアナリスト協会 1 級フードアナリスト】
原内 美保 【坂出第一高等学校 食物課 専門学科長】
林 裕子 【月刊香川こまち 副編集長】 ほか 2 名
○結果 ■グランプリ(本戦進出)
E11 松山自動車道 石鎚山 SA(下り線)
「みかん鯛のユッケ丼」
■審査員特別賞
E11 松山自動車道 石鎚山 SA(上り線)
「石鎚媛歌丼」
E11 高松自動車道 豊浜 SA(上り線)
「讃岐コーチン彩鶏丼(いろどりどん)」

《九州ブロック》

- 開催日 平成 29 年 10 月 19 日(木)
○開催場所 クローバープラザ
(福岡県春日市原町 3-1-7)
○審査員(5 名)
神谷 禎恵 【フードプロデューサー】
飯尾 賢 【株式会社 KADOKAWA 九州ウォーカー編集長】
鹿田 吏子 【グルメライター】
戸高 慶一郎【フォトグラファー】 ほか 1 名
○結果 ■グランプリ(本選進出)
E3 九州自動車道 古賀 SA(上り線)
「「ロマン宿る海の道」むなかた三昧丼～鯛茶漬け・穴子天・鶏すきの三種丼～」
■準グランプリ(本選進出)
E3 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～」
■審査員特別賞
E34 長崎自動車道 金立 SA(下り線)
「佐賀牛ステーキ重」
E34 長崎自動車道 川登 SA(上り線)
「KAWANOBORI BOWL～お箸で旅するのつけ丼～」

【本選大会】

- 開催日 平成 29 年 12 月 12 日(火)
○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)