

平成25年9月25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

高速道路で『西イチグルメ決定戦』を開催します

～「西に旨いものあり、集いて西イチを決す」～

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:高橋 誠)は、西日本のサービスエリア(SA)、パーキングエリア(PA)148店舗が参加するメニューコンテスト『西イチグルメ決定戦』を開催いたします。

『西イチグルメ決定戦』概要

- 目的** お客さまに地域に伝わる料理・地域の食材を楽しんでいただくとともに、ご当地の良いものを紹介することにより、地域のPRに寄与すること。併せて、コンテストの開催によりSA・PAにお立ち寄りいただく新しい楽しみを提案すること。
- テーマ** 地域に伝わる料理や地域の食材を活かした新メニュー
 ⇒高速道路をご利用のお客様が、SA・PAでの食事に望まれることを原点に立ち返って考えた時、それは「その地域でしか食べられないメニュー」「その地域でよく食べられているメニュー」ではないかと考え、地域に伝わる料理や地域の食材を活かしたメニューを提案することで、地域の魅力を寄り多くのお客様にお伝えしたいという意味を込めて今回のテーマとしました。
- メニュー数** 129品 ※上下線共同で出品されたメニューもあるため、店舗数とは一致しません。
 全てのメニューは弊社HP(<http://www.w-holdings.co.jp>)からご覧いただくことができます。
 なお、掲載は10月1日を予定しております。
- 決定方法** 10月1日から始まるブロック予選、ブロック大会を勝ち抜いた7品が、12月11日の西イチ決定戦に集まり、「西イチグルメ」を決定する。

ブロック	ブロック予選	ブロック大会	西イチ決定戦
関西ブロック	34品	⇒ 8品	⇒ (2品)
中四国ブロック	56品	⇒ 10品	⇒ (3品)
九州ブロック	39品	⇒ 8品	⇒ (2品)

7品⇒ 

①ブロック予選

- ◆開催期間 平成25年10月1日(火)～10月31日(木)まで
- ◆実施店舗 西日本のSA・PA 148店舗
- ◆実施方法 各ブロックにおける出品メニューの販売成績等の上位を勝ち抜きとする。

②ブロック大会

- ◆開催日時 平成25年11月中旬から下旬にかけて開催
- ◆開催場所 大阪市内(関西)・岡山市(中四国)・福岡県春日市(九州)で開催
 ※開催日時・会場は後日、弊社HP(<http://www.w-holdings.co.jp/company/press/2013.html>)等でお知らせします。
- ◆審査方法 審査員により、味覚、視覚、お値打ち感などを総合的に審査

③西イチ決定戦

◆開催日時 平成25年12月11日(水)

※開催時刻は後日、弊社HP(<http://www.w-holdings.co.jp/company/press/2013.html>)等でお知らせします。

◆開催場所 辻学園料理・製菓専門学校(大阪市北区西天満1-3-17)

◆審査方法 審査員により、味覚、視覚、お値打ち感などを総合的に審査

◆表彰 グランプリ1品、準グランプリ2品、審査員特別賞1~2品

※なお、出品メニューは、コンテスト終了後も引き続き販売します。

【関西ブロック】



①エリア名

西名阪自動車道 岸和田 SA（上り線）

②メニュー名

泉州犬鳴ポーク鍋と味巡り御膳

③金額 1,500 円（税込）

④メニュー紹介

秋に出会える泉州の食材をふんだんに使い、食べれば泉州を巡っているかのように感じ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仕立てました。

オードブルは、岸和田で水揚げされた魚を使用し、それぞれの魚に合わせた味付けです。

【中四国ブロック】



①エリア名

中国自動車道 勝央 SA（下り線）

②メニュー名

そずり鍋

③金額 1,150 円（税込）

④メニュー紹介

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で伝わる郷土料理です。



①エリア名

高松自動車道 府中湖 P A（下り線）

②メニュー名

さぬきの雑煮うどんと漁師のたこ飯

③金額 880 円（税込）

④メニュー紹介

あんこの入ったお餅の雑煮は、香川を訪れた人に、ぜひとも召し上がっていただきたい郷土料理です。

そこで、あん餅雑煮に讃岐うどんを入れて雑煮うどんとし、後味さっぱりなたこ飯を添えてボリュームいっぱい仕上げました。

【九州ブロック】



①エリア名

関門自動車道 壇之浦 PA（下り線）

②メニュー名

壇之浦 PA 推奨 新・御三家御膳

③金額 1,580 円

④メニュー紹介

壇之浦 PA がお勧めする 新・御三家御膳。せっかく旅行にきたからご当地グルメをちょこっとずつでも沢山の種類を食べてみたい！というお客様の希望を形にしたメニューです。壇之浦 PA の人気メニューが 1 つに凝縮！味もコスパも満足度が高いこと間違いなし。

- 1) 絶対的王者「ふく刺し」：言わずと知れたとらふぐのお刺身。壇之浦 PA ならではの厚切りふく刺しは、最高のコリコリ感。噛みしめるとじんわり後から旨味が…。
- 2) 伝統の郷土料理「瓦そば」：あつあつの瓦で茶そばや牛肉を香ばしく焼き上げる下関発祥の郷土料理です。めんつゆにつけてお召し上がりください。
- 3) 新たなブームを巻き起こしたい「海鮮ひつまぶし」：そのまま食べた後は、おだしをかけて召し上がっていただく 2 度おいしい海鮮丼ぶりです。

西イチグルメ決定戦 エントリーメニューリスト

【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	近江牛の黒七味焼き膳		1,980円	お客様に病気もなくいい旅を健康につづけていただきたい『無病息災』をテーマにメニューを作成しました。 近江牛、近江野菜は江戸時代に養生薬として献上されておりました。そのお肉を陶板で焼いてひょうたんに器にスタダチにひたし、近江野菜をお肉に巻いてスタダチをさっと絞って召し上がりください。
2	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、近江鶏の唐揚げをのせマ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まみ食いできる一品です。
3	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。
4	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
5	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。
6	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、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、真中に錦ウインナー、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。
7	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。
8	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「大和まいかけ」など具沢山なお鍋へ、だし汁によく絡む平打ち麺を入れて、熱々の状態で召し上がりくださいませ。
9	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 ^丼 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、カロリー上等なお客様には、「粉チーズ」で味の変化を楽しんでいただけます。
10	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。
11	阪和自動車道	岸和田SA上り線	泉州犬鳴ポ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りました。 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。
12	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、ちゃんぼんを城に見立て、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。
13	阪和自動車道	紀ノ川SA上り線	ヤッター鶉の膳		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「ヤッター鶉の膳」としました。和歌山産の食材をふんだんに使用し、ヤタがらすの3本足に因んで3段の重箱を用意しました。
14	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・鱈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。

西イチグルメ決定戦 エントリーメニューリスト

15	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。
16	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。
17	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。
18	山陽自動車道	権現湖PA上り線	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！
19	山陽自動車道	権現湖PA下り線	志方牛味くらべセット		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。」
20	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。
21	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旨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
22	第二神明自動車道	明石SA上り線	神戸ぼっかけ丼 ビビンバ風		880円	神戸ぼっかけ(牛すじ)丼をビビンバ風に混ぜ飯としました。自家製のナムルには、明石のシャキシ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。
23	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。
24	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。
25	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。
26	中国自動車道	西宮名塩上り線	神戸ぼっかけ丼と名塩にゅうめん		800円	神戸市長田区で牛すじとこんにゃ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「攝保の糸」を使ったにゅ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ルフードのコラボをお楽しみください
27	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。当店で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。
28	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崎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。
29	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。

西イチグルメ決定戦 エントリーメニューリスト

30	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。
31	舞鶴若狭自動車道	西紀SA上り線	まいわか御膳		1,200円	いろいろ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。
32	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。
33	舞鶴若狭自動車道	六人部PA上り線	けんちんじんの定食		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は、鯖を長期保存するためにぬかづ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。
34	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		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、お肉はどきどき捨てるどころ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で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がれ。
5	中国自動車道	大佐SA上り線 大佐SA下り線	阿新地鶏丼		880円	このあたりの家庭には必ず1本はある金山のたれと地元の鶏肉が相性抜群です。米粉のたんご汁も昔からよく食べられています。柔らかくて味噌との相性は抜群です。
6	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「わに(サメ)」を食べていたことに由来したお祝い御膳。
7	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「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。
8	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「わに(サメ)」を食べていたことに由来したお祝い料理。
9	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。
10	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。

西イチグルメ決定戦 エントリーメニューリスト

11	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、ラーメンにもどっきりねぎを入れます。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。
12	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。
13	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「山芋」を使用。 自然薯炊き込みご飯&とろろと山子麵のセット。
14	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。
15	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。
16	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・つくだの田舎料理を味わってもらおうと提案しました。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。
17	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(シタビラメ)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。
18	山陽自動車道	吉備SA上り線	“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。和食の定番丼飯をヒントに岡山ではラーメンと言えばチマキに。下津井沖で獲れたてピチピチのガラ海老は、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だいたり、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いたり、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いました。他店にはない、ご当地満載のラーメン膳をぜひどうぞ。
19	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」(儉約令)により贅沢を禁じられた庶民が「すしの上にうめえもんをぎょうさん(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ポ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。
20	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B級グルメ「豚かば丼」を他県の方にも味わっていただきたくて、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。
21	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て、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。
22	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。
23	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。
24	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、江戸時代の儉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おろし、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B級グルメのガンスを付けました。

西イチグルメ決定戦 エントリーメニューリスト

25	山陽自動車道	小谷SA上り線	瀬戸内六穀豚コースカツ定食		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、ポン酢の2種類のソースをつけて、広島産のご飯とて楽しめる定食。
26	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。
27	山陽自動車道	奥屋PA上り線	山海ミルクの担担麺		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担担麺。
28	山陽自動車道	沼田PA下り線	沼田焼そばライイ 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。
29	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。地元的一般家庭の晩酌をイメージしたおつまみ料理。
30	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」を丼汁に盛り込んでいる。
31	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。
32	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。更にれんこんの天ぶらの吸い物をセットしました。
33	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「鯛の長州節」をシンプルに再現。更に県産の穴子・ふぐを使用した海の幸膳。
34	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)と山賊焼きのがっぱり料理。
35	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。
36	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。
37	岡山自動車道	高梁SA下り線	なすの味噌炒り丼と煮ザエ		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『煮ザエ』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ザエ』を当エリアにてぜひご賞味くださいませ。
38	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。
39	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・ジンギスカン)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います。売価も大山の標高に合わせ税込1,729円としました。

西イチグルメ決定戦 エントリーメニューリスト

40	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、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』の味付けに塩糍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、手作りにしています。
41	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。
42	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。
43	高松自動車道	府中湖PA下り線	さめ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。
44	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ざる		1,080円	地元(観音寺周辺)では、茶ざる(お茶を練り込んだラーメン)を和風だし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り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、高瀬茶ざるを開発し、地元食材をたっぷり使った「三彩高瀬茶ざる」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。
45	高松自動車道	豊浜SA下り線	いりこづくしのしっぽうどん膳		980円	しっぽうどんとは、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。
46	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「せんざんぎ」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。
47	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。
48	松山自動車道	伊予灘SA上り線	松山鮮セット		750円	松山鮮は、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鮮飯が特徴です。松山の郷土料理をご賞味ください。
49	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。八幡浜のソルフード、是非一度御賞味ください。
50	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、県南阿南産の鰯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。
51	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、県南部まで一番の食材を探しました。エリアに立ち寄りお客様に阿波の味覚を食して頂きたいと思えます。
52	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。
53	高知自動車道	馬立PA上り線	盆ままだ(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、人が集まるときに食されていました。お祭りの準備などの時には、皆が材料を持ち寄って作り、盆のままだし、食べていたことから「盆ままだ」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。
54	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。

西イチグルメ決定戦 エントリーメニューリスト

55	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下種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貰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すき焼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。
56	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。

【九州ブロック】

No	道路名	エリア名	メニュー名		価格(税込)	内容
1	中国自動車道	王司PA上り線 王司PA下り線	王司だけの瓦そば定食		980円	下関の郷土料理を考えた際に一番に浮かんだのが、瓦そばとふぐでした。ただ、熱した瓦の上に茶そば・具材を盛り付けた料理のためお客様に運んでいただく際のリスクが頭から離れず、今までメニュー開発できておりませんでした。「焼いていなければ瓦そばでは・・・。」という声もありましたが、茶そばを温かい出汁で食べるという点が他の料理にない部分を考え、火傷等のリスク回避も含め、茹で麺アレンジで瓦そばを開発いたしました。オリジナルトッピングは、もちろん「ふぐ」です。また、おにぎりににはケンミンshowでも紹介された「しそわかめ」を、コロッケは日本一を受賞した「昭ちゃんコロッケ」を使用しています。
2	関門自動車道	めかりPA	中津海道蒸籠御膳		1,580円	平安時代、九州の玄関口である小倉から九州五街道のひとつとして、「中津街道」があります。小倉を拠点として中津まで南下する道で、豊前海の恵み、中津近郊の山の恵みなど食材の宝庫です。また、今後の東九州道延伸もあり、地域性の観点から「中津街道」を選びました。中津街道は別名「宇佐語での道」と呼ばれ、関門から中津街道の食材を食べた上、宇佐神宮をお参りし、パワーを頂くというストーリーです。
3	関門自動車道	壇之浦PA	壇之浦PA推奨 新・御三家御膳		1,580円	壇之浦PAがお勧めする 新・御三家御膳。せっかく旅行にきたからご当地グルメをちょこっとずつでも沢山の種類を食べてみたい！というお客様の要望からできたメニューです。壇之浦PAの人気メニューが1つに凝縮！味もコスパも満足度が高いこと間違いなし。 1) 絶対の王者「ふく刺し」：言わずと知れたらふぐのお刺身。壇之浦PAならではの厚切りふく刺しは、最高のコリコリ感。噛みしめるとじんわり後から旨味が…。 2) 伝統の郷土料理「瓦そば」：あつあつの瓦で茶そばや牛肉を香ばしく焼き上げる下関発祥の郷土料理。めんつゆにつけてお召上がりください。 3) 新たなブームを巻き起こす！巻き起こしたい！「海鮮ひつまぶし」：そのまま食べて、おだしをかけて。何度も楽しめる海鮮丼ぶり。
4	九州自動車道	吉志PA上り線 吉志PA下り線	特製焼うどん定食		880円	バトルソースを使用した当店自慢の「小倉発祥 焼うどん」に温泉たまごをトッピング。玉子がソースに絡むとコクが増し絶品。ミニチャーシュー丼も付け、ボリューム満点。日々戦い続ける人たちに食べて頂きたい定食を考えてみました。
5	九州自動車道	古賀SA上り線	筑前五十二万石 黒田官兵衛ゆかり御膳		1,280円	来年NHK大河ドラマ放映が決定している「軍師 官兵衛」こと黒田官兵衛は福岡藩祖と呼ばれており、福岡市と中津市にゆかりが深い人物です。今回のテーマである「旅人のためのご当地グルメ」に沿って、来年に盛り上がり期待される黒田官兵衛ゆかりの地を訪ねる旅人に喜んで頂きたいという思いから御膳を開発しました。御膳には福岡を代表する「明太子」「博多風雑煮」「筑前煮」「おきゅう」と「ごぶごぶ漬け」「鶏卵素麺」があり、豊前代表としては「體の湯引き」「とり天」と両地方の郷土料理を楽しめる内容です。官兵衛にゆかりのある食材や官兵衛をイメージした盛り付けを歴史に思い馳せながらご賞味ください。
6	九州自動車道	古賀SA下り線	福岡丸ごとらめんタイ！セット		1,000円	福岡県定番メニューといえば「豚骨ラーメン」ですが、福岡の代表食材が詰まった新しい名物ラーメンを作ろうと考えました。スープは豚骨ではなく、福岡名物「明太子」と魚介からとったあっさりスープを合わせ、少しピリツとした辛さがアクセントになっています。具材には「はかた一番どり」「辛子高菜」「明太子」を乗せあっさり食べやすく仕上げました。ご飯は地元古賀市の自然豊かな山々をイメージした「焼きおにぎり」と福岡県糸島市産「糸島豚」の特製チャーシューの組み合わせ。山海の恵みが詰まった福岡県丸ごと味わえるメニューです。是非ともご賞味ください。
7	九州自動車道	基山PA上り線 基山PA下り線	牛すじカレーうどん野菜のつけ盛り		690円	基山PAと言えば、肉うどんが人気を得てますが、そのうどん類を使ったメニューを考えていたところ、佐賀県のカレーうどんの使用量が日本一だとわかりそれなら絶対外せないと思ううどんとカレーでカレーうどんを思いつき、それにヘルシーに野菜炒めをたっぷりカレーうどんにのっけました。野菜炒めには、九州では定番の薬味の柚子こしょうをトッピングして、野菜にかけて食べてよし野菜とカレーうどんと一緒に混ぜても美味しく頂けます。カレーうどんには、佐賀県産黒毛和牛の牛すじを使用し庶民的なカレーうどんですが、ちょっぴりリッチな一品に仕上げました。
8	九州自動車道	広川SA上り線	筑後ごろしと博多一番鶏のかくさん汁定食		1,000円	筑後地方で昔から汁物の具材やきな粉や餡をまぶしておやつにして食べる『ごろし(ほうとう)』を県産の博多一番鶏と、ころころ大きめに切った野菜を懐かしい筑後地方のかくさん(母さん)汁風に仕上げました。小鉢には立花産物の煮物、瀬高産青高菜、有明のりで巻いたおにぎりを添えて筑後地方の懐かしい味を是非ご賞味ください。
9	九州自動車道	広川SA下り線	久留米焼鳥丼		750円	久留米の3大グルメの1つでもある焼鳥を丼ぶりにしました。ダラム、鶏もも、長ネギ、玉子とボリューム満点の一杯です。付け合わせは定番のキャベツ、また鶏ガラと八女抹茶で仕上げたスープをつけました。まずはそのまま食べて、後でスープをかけて食べると2つの味が楽しめます。
10	九州自動車道	山川PA上り線 山川PA下り線	明太高菜パスタ		680円	PAといえば、うどん・そば・ラーメンと言われがちですが今回、女性のお客様にももっと喜んで召しあがっていただけるメニューを山川PAとしてはパスタに初めてチャレンジいたしました。食材は福岡県を代表する明太子と地元特産瀬高の高菜漬けが絶妙のコンビネーションで麺との相性も抜群です。

西イチグルメ決定戦 エントリーメニューリスト

11	九州自動車道	玉名PA上り線	玉名のだごすまし汁		600円	熊本県や大分県の郷土料理として昔から知られ、熊本では「だんご」を「だご」と呼ぶことから「だご汁」の名で親しまれています。小麦粉を練って平らに伸ばしてちぎった麺状の団子と地元産の豚肉・大根・人参などの根菜類や椎茸など、山の具が豊富に入っております。「だご汁」は地域によって異なりますが、すまし汁風の「だご汁」もおおすすめです。
12	九州自動車道	玉名PA下り線	玉名の味噌煮込みだご汁		600円	熊本県や大分県の郷土料理として昔から知られ、熊本では「だんご」を「だご」と呼ぶことから「だご汁」の名で親しまれています。小麦粉を練って平らに伸ばしてちぎった麺状の団子と地元産の豚肉・大根・人参などの根菜類や椎茸など、山の具が豊富に入っております。田舎風のみそ仕立てでお召し上がり下さい。
13	九州自動車道	北熊本SA上り線	肥後山女魚まぶしと山海の幸膳 ～ぶた和え・豆腐の味噌漬け・呉汁～		1,280円	川魚の王様と言われる山女魚の甘露煮(五家荘)、ぶた和え(上天草)、呉汁(熊本)、豆腐の味噌漬け(奥阿蘇)をお膳にいたしました。山女魚の甘露煮は、そのまま食べていただいた後に、お客様の好みで「熱いだし」をかけて(まぶし)2度楽しめる様、仕立てています。熊本の郷土食「呉汁」には、熊本木村豆腐と南関揚げを使用いたします。「ぶた和え」とは、昔上天草では豚肉は大変貴重で、豚肉の替わりに「たご」を使用、すす他の野菜を白味噌で和えした上天草の郷土料理です。「豆腐の味噌漬け」は、豆腐をもろみ味噌に3ヶ月漬けたもので、約800年ほど前に平家の落人が食べていたとされる熊本の伝統食です。上記、熊本の「海・山・川」の幸を通じて、熊本を旅された旅行者の方達へ「旅の余韻」を感じていただける一品に仕上げました。
14	九州自動車道	北熊本SA下り線	くまもと贅沢グリル		1,280円	熊本美味しい肉を丸ごと味わっていただきたい！というコンセプトのもと、熊本ならではの「おいしい肉」が味わえるよう工夫を凝らしました。くまもとの「赤」で代表される、人気急上昇中のあか牛をはじめ、熊本といえば「馬刺し」のイメージから馬肉を使った桜ウインナー、そして九州内でもっとも肉質がよいとされた、熊本地鶏の「天草大王」を盛り合わせました。老若男女問わず喜んで頂ける質とボリューム！スタッフ一同オススメのグリルメニューです。
15	九州自動車道	緑川PA上り線 緑川PA下り線	天草太刀魚天丼		680円	熊本の天草で獲れた太刀魚と、ヒライ名物のダブル海老天を組み合わせた満点丼ぶりです。太刀魚は熊本を代表する食材で、悪玉コレステロールを減らしてくれるオレイン酸がたっぷり含まれています。自家製タレが決めての「天草太刀魚天丼」をぜひ当エリアでご賞味ください。
16	九州自動車道	宮原SA上り線	白玉のつべ汁と焼き魚定食		980円	熊本では、のつべ汁は、お正月やお祝い事の時に作る熊本の郷土料理の1品です。地域によっては、【のつべ】と呼んだり【のつべい】と呼ぶ地域もあります。のつべ汁は、野菜を入れるのが一般的ではありますが、八代地域では、昔から野菜以外に【白玉】を入れて食べる習慣があります。八代地域は、もち米の産地という事も有り家庭で作る際には白玉を入れて食べる事も珍しくありません。当店ののつべ汁に入っている白玉は、創業が1638年という老舗の白玉屋新三郎商店の白玉を使用しており、この機会にぜひ食べて頂きたい一品となっております。
17	九州自動車道	宮原SA下り線	天草大王だご汁定食		1,200円	熊本で昔から食されている だご汁に近年復活した幻の地鶏・天草大王を入れて、八代産日奈久ちくわ地元の豆腐屋のアゲ、野菜等をふんだんに使用し、味噌醤油味に仕上げました。付けあわせとして、熊本近海で水揚げされた魚の煮付けを盛り込み、栄養バランス良く万人向けの膳と致しました。だご汁はちぎり麺となっております。
18	九州自動車道	山江SA上り線	山江栗定食		800円	・山江は栗の産地。昔から栗を使った菓子、料理が作られてきました。今回、当店におきましては、その栗をメインとした定食をご提供させて頂きます。 本場の栗ごはん、鶏肉を栗の甘味で包んだ煮物、地元の野菜をかき揚げにしてのせたおうどん、栗きんとんと山うとうふの小皿をご堪能あれ。
19	九州自動車道	山江SA下り線	人吉球磨郷土の味「つぼん汁」		800円	「つぼん汁」は青井阿蘇神社のおくち祭りや各地の秋の収穫祭りなどで、赤飯と共に必ず出される郷土料理です。壺のような背の高い器に盛られたことから名づけられたと言われており、鶏肉や椎茸、ゴボウやニンジンなどの根菜類、焼き豆腐などの具だくさんの醤油仕立ての澄まし汁です。「つぼん汁」は具だくさんで栄養分もたっぷり。肉や魚などが手に入らない時期はぜひたく品だったそうだが、野菜も肉も手に入りやすくなった現在では、栄養分を手軽に取るのに最適なひと品です。
20	九州自動車道	えびのPA上り線 えびのPA下り線	チキン南蛮カレー		750円	地元宮崎県では各家庭にそれぞれ味があると言われるまでのソウルフード「チキン南蛮」。単なるカレーとチキン南蛮の複合メニューではなくスパイシーなカレールウにチキン南蛮の甘酢とタルタルが合わさった時、絶妙な味の化学反応が起こり、想像を越えた独特の旨みを醸し出します。宮崎市と都城市を結ぶ国道269号線は「チキン南蛮カレー街道」と呼ばれ宮崎の新しいご当地グルメとして期待される「チキン南蛮カレー」。
21	九州自動車道	溝辺PA上り線	さつま汁セット		750円	さつま汁は薩摩の郷土料理で鹿児島県民に馴染みがある。昔江戸時代に薩摩藩で武士の士気を高めるために開発されていた闘鶏で、負けた鶏を野菜と一緒に煮込んだのが始まりである。体が温まるためつい食べたくなる食べ物。現在では薩摩鶏というものは絶滅危惧種であるため桜島鳥を使用し、溝辺PA風のさつま汁を提供致します。
22	九州自動車道	桜島SA上り線	桜島御膳		1,575円	鹿児島県の特産品である「黒豚」「さつまあげ」「きびなご」「さつまいも」「桜島鶏」等を1つのメニューとしてまとめた「桜島御膳」。ボリュームも満点で桜島SA上り線だけのお得な限定メニュー
23	九州自動車道	桜島SA下り線	みやま膳		1,365円	鹿児島県産の黒豚と古高菜を入れて蒸し、福山町産の黒酢風味にしてあります。形は桜島をイメージしました。桜島鶏を使った「さつま汁」や「きびなご天」などもついています。
24	長崎自動車道	金立SA上り線	佐賀牛牛丼と貝汁セット		1,200円	佐賀を代表する食材といえば、「佐賀牛」。A5等級の高級バラ肉を使い、賛沢にも「牛丼」してみました。汁物は「有明海のおさざり貝汁」。ご飯は佐賀県産の「コシヒカリ」

西イチグルメ決定戦 エントリーメニューリスト

25	長崎自動車道	金立SA下り線	佐賀ん旨か丼		750円	とにかく佐賀県産の食材にこだわりました。お昼時のサラリーマンに以外と受ける丼系。忙しい中、比較的スピードラーに提供が可能であり、あっさりした食感のわりにはご飯もので「カツリ」と満腹感の1品です。ネーミングも方言を交え佐賀をアピールします。
26	長崎自動車道	多久西PA上り線 多久西PA下り線	多久肉味噌うどん		600円	多久市では味噌カツなど、知る人ぞ知る味噌を使用したメニューがポピュラーに好まれています。当店では肉味噌に地元のナスを加えて当社PBのうどん種とマッチしたオリジナルメニューを従業員一同、試行錯誤の上、開発しました。
27	長崎自動車道	川登SA上り線	長崎街道しっぽく風花かご御膳		1,180円	川登サービスエリア上り線は、長崎を出発し一番最初のサービスエリアということもあり長崎から旅行帰りのお客様が多くご利用されます。長崎で名物料理といえば「ちゃんぽん」や「皿うどん」「トルコライス」など有名ですがその名物料理の原点でもある「卓袱料理」(長崎の文化食)をサービスエリアで知り、味うことが出来たら旅行帰りのお客様を中心にきつと喜んで頂けるのではないかと考えました。「卓袱料理」は、どちらかと言うと「料亭」などで提供されており、庶民が食す機会が少ない料理です。そこで、卓袱料理の文化、マナー、食材、等を販促物やリーフレット等でお客様へ伝えると共に当店では、手軽な「花かごの御膳」スタイルで卓袱料理と長崎街道沿い緑の郷土料理を気軽に味わって頂ければと考案致しました。
28	長崎自動車道	川登SA下り線	美人の湯(嬉野温泉湯豆腐と武雄レモングラスゼリー)		760円	嬉野温泉は、日本三大美人の湯として全国に知られています。嬉野温泉水を使用した「温泉湯豆腐」は、嬉野を代表する郷土料理です。等エリアの「嬉野温泉湯豆腐御膳」は女性のお客様より絶大な支持を得ておりますが、今回さらに「心」までリラックスしていただきたいとの思いから、地元武雄の特産品「レモングラス」のゼリーをデザートとして付けました。ゼリーの器には「有田焼」を使用し、ご当地感をアップさせました。
29	長崎自動車道	大村湾PA上り線 大村湾PA下り線	ちゃボリタン		600円	地元長崎では知る人ぞ知る『ちゃボリタン』は食べてビックリ、ちゃんぽん種+はんぺん+ケチャップの相性がバッチリ!!今後プームの兆しも感じられる魅惑の逸品です。登録商標ですので条件をクリアし大村湾らしい工夫を施し完成しました。
30	大分自動車道	山田SA上り線	はやっ!猪ライス		780円	地元筑前町の猟師さんより仕入れた猪肉を粗めのミンチにし玉葱とソテー、自社特製デミグラスソースをベースに赤ワイン、ケチャップ、隠し味に柚子味噌を使いじっくり煮込みました。ご飯には地元産根菜類を炊込みヘルシーにしあげました。サイドのかぼすを絞ってお召し上がりいただくさわやかな味に变身二度おいしく召し上がれます。又ネーミングの通りクイックメニューとしてお急ぎのお客様にもお勧めです。
31	大分自動車道	山田SA下り線	朝倉三連照り焼き丼セット		700円	1 福岡産鶏肉と地元森喜八郎玉子を温泉玉子にして替り親子丼とし三連水車をイメージし地元レンコンを素揚げし盛り付けました 2 朝倉三連水車は他県にも知られてる名所なのでそれをイメージし盛り付け少しでも地元色を出してみました 3 久留米・朝倉の鶏肉消費量は非常に多いので鶏肉をメインに考えました。
32	大分自動車道	別府湾SA(集)	冠地鶏のとり天付きざる蕎麦		1,000円	大分県の郷土料理を 県のブランド地鶏である冠地鶏(かんむりじどり)で贅沢につくりました。香り高い蕎麦との相性が抜群です。
33	宮崎自動車道	霧島SA上り線	霧島膳		1,200円	今の流行にとらわれず、宮崎の良さを味わっていただきたく、あえて【純和風】にこだわりメニューを開発。柚子の利いた味噌で煮込んだ宮崎県産黒豚や地元の野菜をふんだんに使ったてんぷらなど、良い意味での「田舎」を演出し、地元でない旅行者に田舎に帰ってご飯を食べているような『なんだかホッとする』料理をご賞味ください。
34	宮崎自動車道	霧島SA下り線	宮崎県産 鶏ぞうすい膳		750円	宮崎で育った鶏と椎茸、それと地元の美味しいお米で雑炊を作りました。柔らかい鶏肉に椎茸の香りが良く合い、あっさりとし召し上がれます。付け合せに三種類の地元産漬物とデザートにはマンゴープリンを宮崎の味をご賞味ください。
35	宮崎自動車道	山之口SA上り線	好っじゃ!山之口定食		730円	昔はどこの家庭でも鶏が飼われており、祭りや正月などの行事では鶏を食べていた。かしわ飯は行事食として作られた料理であり、エリアを訪れるお客様を大切な方と考え、県産鶏・大杉しいたけ・地卵を使用した、みんなどんをメインにしました。宮崎を初めて訪れた方も満足できるメニューに仕上げました。
36	宮崎自動車道	山之口SA下り線	鶏と椎茸のうんめ丼(ミニうどん付)		750円	宮崎は島津藩の時代より鶏の飼育が盛んであり、昔は各家庭で鶏が飼育されていた。当エリアでは、県産鶏・大杉しいたけ・地卵を2個使用した、みんな大好き親子丼に仕上げました。ミニうどんの類は宮崎県では、一般的なこしの無い地元のうどんを使用しました。
37	沖縄自動車道	中城PA下り線	ゆし豆腐アーサおじや		650円	日常的に食されている、シンプルなゆし豆腐をライスと組み合わせ、アーサをふんだんに使用し、磯の香りをプラスしました。また、食感をだす為に野菜菜のみじん切り、酸味の梅干し、山葵等を組合せ仕上げました。また違う味のミニガービーナッツ和えともにご賞味下さい。
38	沖縄自動車道	伊芸SA上り線	ゆがふ膳		880円	「ゆがふ」とは、沖縄の方言で「世の幸せ」「素晴らしいこと」などを意味し、五穀豊穡の願いが込められた言葉です。この度、古くから祝いの席等で食されていた伝統的料理にアレンジを加え仕上げました。沖縄を訪れた方々に、沖縄の食文化にふれて頂くに伴い、安全で素晴らしい旅となりますようにとの願いを込めて、「ゆがふ膳」と名付けました。
39	沖縄自動車道	伊芸SA下り線	本ソーキとあぐー肉のW肉そば		750円	外来種豚と比べ、コレステロール値が低く、ビタミンB1が豊富なあぐー肉と、甘目に煮込んだソーキ肉、2種類の肉をふんだんに盛り込んだボリューム満点のよくばりそば!体を動かす事が好きな方やお肉が好きな方に喜ばれる一品に仕上げました。沖縄そばとの相性がバツグンな葉草ハーブの一種よもぎと、一緒に召し上がり下さい。沖縄の暑く長い夏にはピッタリ一杯です。