みち、ひと・・・未来へ。
NEXCO
西日本グループ

News Release

平成 26 年 9 月 24 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

～12 月 10 日、今年の西イチグルメグランプリが決まる！～

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、西日本のサービスエリア（SA）、パーキングエリア（PA）から応募があった 155 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』を開催します。

10 月 1 日から開始するブロック予選、ブロック大会を勝ち抜いたメニューが、12 月 10 日に大阪に集まり、今年の西イチグルメグランプリを決定します。

『西イチグルメ決定戦』概要

1. 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、ご当地のよいものを紹介することにより、地域のPRに寄与すること。あわせて、コンテストの開催を通じてより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。

2. 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

3. メニュー数　135 品 ※店舗数とは一致しません。

4. 決定方法　関西、中四国、九州の3ブロックに分かれ、ブロック予選、ブロック大会を行ない、これを勝ち抜いたメニューの中から、西イチグルメグランプリを決定する。

①ブロック予選
- ◆開催期間　平成 26 年 10 月 1 日（水）～10 月 31 日（金）まで
- ◆実施店舗　西日本のSA・PA 155 店舗
- ◆実施方法　ブロックごとに、期間中の売上など成績が上位のメニューを選定する。

②ブロック大会
- ◆関西ブロック　開催日　平成 26 年 11 月 19 日（水）
  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）
- ◆中四国ブロック　開催日　平成 26 年 11 月 24 日（月）
  開催場所　広島酔心調理製菓専門学校
  （広島県広島市西区福島町 2-4-1）
- ◆九州ブロック　開催日　平成 26 年 11 月 20 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）

※各ブロック大会の時刻等は決まり次第、弊社 HP 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西イチグルメ決定戦
- ◆開催日時　平成 26 年 12 月 10 日（水） ※時刻等は決まり次第、弊社 HP 等でお知らせします。
- ◆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）
- ◆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 1 品、審査員特別賞 1 品

※なお、出品メニューは来年 3 月末まで引き続き販売します。

西イチグルメ決定戦2014　メニュー一覧【関西ブロック】

No.	道路名・エリア名 《所在地》	メニュー名	メニュー写真	価格 （税込）	コメント
1	名神高速道路 黒丸PA 上下線 《滋賀県東近江市》	近江牛一口カツ定食		990円	地元のお肉屋さんに特別注文したオリジナルの「近江牛の一口カツ」です。とてもジューシーなカツを引き立てる自家製オリジナルソースでお楽しみ下さい。
2	名神高速道路 大津SA 上り線（2階） 《滋賀県大津市》	近江黒鶏粒山椒丼		780円	「近江黒鶏」は、当店料理長が良い食材を追い求める中で探し当てた、地産食材のブランド鶏です。このメニューを通じ「近江黒鶏」を近江牛に並ぶ滋賀の名産品に育てるとともに、多くの方に滋賀地鶏の魅力を知ってほしい、そして滋賀の養鶏家の皆様にエールを送りたい…そんな思いを込めた創作料理です。
3	名神高速道路 大津SA 上り線（1階） 《滋賀県大津市》	近江牛くわ焼き御膳		1,980円	江戸時代から「養生薬」として彦根藩から将軍家へ献上されていた近江牛を「くわ焼き」に仕上げたメニュー。「くわ焼き」とは、仏教の影響が強かった日本で納屋に隠れ鋤や鍬を使い肉類を焼いて食べたことに由来します。鋤で食べたものは「すき焼き」、鍬で焼いたものは「くわ焼き」と呼ばれるようになったとされています。
4	名神高速道路 大津SA 下り線 《滋賀県大津市》	鯖街道と近江路めぐり膳		1,300円	京は遠ても十八里…若狭湾の鯖を塩漬けにし、滋賀を縦断、京都へ運ぶ道は「鯖街道」と呼ばれ、びわ湖周辺では、鯖を使った郷土料理が育まれています。「鯖そうめん」はその一つで、客人へのご馳走とされました。加えて琵琶湖の川えび・わかさぎ、近江牛、赤こんにゃくなど滋賀県名産品を使った特別メニューです。
5	名神高速道路 桂川PA 上り線 《京都府京都市南区》	京ゆば丼定食		920円	京都を代表する食材であり、京都の食膳に必ずといっていいほど登場する「湯葉」や「豆腐」。それらの食材をさまざまな形にアレンジし提供します。ゆば丼、海老の湯葉巻、湯葉の素揚げ、あんかけ豆腐…「湯葉」と「豆腐」を楽しんで頂ける定食です。
6	名神高速道路 桂川PA 下り線 《京都府京都市南区》	九条ねぎカレーうどんセット		980円	「京野菜といえば九条ねぎ」と言われるくらい京野菜の代表格である「九条ねぎ」。その食感と風味を多くの方に味わって頂きたく、カレーうどんにふんだんにトッピングしました。香りが食欲をそそるカレーうどんは当店通常の1.5倍！当店人気の「ジャンボいなり」と温泉卵も付いてボリューム満点のメニューです。
7	名神高速道路 吹田SA 上下線 《大阪府吹田市》	大阪寿司と船場汁		1,000円	大阪伝統の食文化を現代風に仕上げています。2寸6分の懐石といわれる大阪寿司は、見た目に美しく繊細な風味から大阪庶民の好物でした。船場汁は、鯖などの魚類と野菜を煮込んで作る具沢山の汁もので、栄養面や手早さから忙しい商人に重宝されていました。厳選素材を使いカロリーも控えめです。
8	阪和自動車道 岸和田SA 上り線 《大阪府岸和田市》	熊野街道城下町御膳		1,380円	紀州街道から山の手にのびる熊野街道近辺の岸和田市下松町の卵や犬鳴豚などの食材をふんだんに使いました。犬鳴豚と紀州梅鶏の合挽つみれと地元で採れた香草のお鍋は身も心も温まります。また、岸和田市周辺で採れた香草野菜や泉州水茄子漬などの小鉢も付いて、岸和田尽くしの一膳となっています。
9	阪和自動車道 岸和田SA 下り線 《大阪府岸和田市》	泉州三昧～地中海風～		1,180円	メインは地元漁協の協力で確保したサバフグ、赤舌（舌平目）など泉州沖の地魚を使った地中海風魚介煮込み。地元福祉協会の方が心を込めて栽培したスイスチャード・わさび菜を各メニューに盛り込み、更に岸和田発祥のブランド人参「彩誉」入りのスープを添えます。泉州の海の幸、大地の恵みを存分にご賞味ください。
10	阪和自動車道 紀ノ川SA 上り線 《和歌山県和歌山市》	紀州山海うどん御膳		1,180円	「黒あわび茸」と「梅真鯛」、和歌山の代表的な山海の味覚を一緒に味わえるメニューです。梅真鯛とは、和歌山特産の梅エキスで育てた鯛で、県より「優良県産品」として推奨されています。この梅真鯛と黒あわび茸を、身体も心も温まる鍋焼き風うどんに仕上げ、お伴にはしらす丼、梅鶏と小芋の煮物をご用意しました。

西イチグルメ決定戦2014　メニュー一覧【関西ブロック】

No.	道路名・エリア名 《所在地》	メニュー名	メニュー写真	価格 （税込）	コメント
11	阪和自動車道 紀ノ川SA 下り線 《和歌山県和歌山市》	梅としらすのあがら丼		1,000円	「あがら丼」とはわかやま弁で「私たちの丼」を意味します。田辺湾産の新鮮な釜揚げしらすを主材料に、日本一の南高梅の梅干しをトッピングしました。醤油発祥の地と言われる湯浅・有田産の「醤油」に梅肉を溶いたものをかけダレにして召し上がっていただきます。
12	西名阪自動車道 香芝SA 上り線 《奈良県香芝市》	大和肉鶏とりちり丼		850円	畿央大学と香芝SAとのコラボレーションメニューで、同大の健康栄養学科で学ぶ学生たちが、栄養面を考慮しつつ奈良のブランド鶏「大和肉鶏」をエビチリ風に味付けした地産の丼に仕上げました。
13	西名阪自動車道 香芝SA 下り線 《奈良県香芝市》	大和芋の とろろ風オムライス		700円	畿央大学と香芝SAとのコラボレーションにより、奈良県産の食材を使用したヘルシーなメニューが誕生しました。同大学の健康栄養学科で学ぶ学生たちが、栄養面も考慮しながら、県産の新鮮な卵に大和芋を加えた新食感のオムライスはボリューム満点ながら低カロリーに抑えたヘルシーメニューです。
14	西名阪自動車道 天理PA 上り線 《奈良県大和郡山市》	卑弥呼と天理の巡り合い （そうめん薬膳つけ汁 天理巻添え）		1,030円	卑弥呼をイメージした色鮮やかな五色の素麺「卑弥呼五彩」+薬膳つけ汁+天理巻が巡り合いました。「美味しく、体を整える」という薬膳の考えと、陰陽五行に基づく五色のメニューで長寿と健康を願いました。薬膳スープは12品目の食材入り。天理巻は大和ポーク・大和牛と大和茶を使用した一品です。
15	西名阪自動車道 天理PA 下り線 《奈良県大和郡山市》	奈良のふるさと 三輪そうめんのにゅうめん ～ミニ牛めしとともに～		800円	奈良県名産の三輪そうめんを使用した心あたたまる煮麺（にゅうめん）。全国の松屋の中でもここでしか味わえない特別メニューです。ミニ牛めしとともにご堪能くださいませ。
16	中国自動車道 西宮名塩SA 上り線 《兵庫県西宮市》	但馬牛と神戸ポークの クリームシチュー ハンバーグ		1,280円	平安時代より兵庫県を代表する食材・但馬牛と六甲の麓で育った神戸ポークが出会う当エリア特製ハンバーグです。但馬牛と神戸ポークの合挽ハンバーグを、自家製チーズ入りクリームシチューに入れてオーブンで焼き上げました。ハンバーグの旨みがシチューに溶け込んだ、心も体も温まる一品です。
17	中国自動車道 西宮名塩SA 下り線 《兵庫県西宮市》	猪鍋風笹うどん ～奥播州の為篠王伝説～		1,280円	為篠王とは、奥播州の山里で熊笹を食していたと言われる伝説の大猪です。熊笹の成分をたっぷり含んだ笹うどんに、スープは地元の名塩塩瀬婦人会が作った塩瀬味噌で味付け、ほんのり生姜風味に仕上げました。おにぎりは、炙った自家製肉味噌と刻んだ大葉をのせ濃厚ながらもさっぱりとした後味です。
18	中国自動車道 加西SA 上り線 《兵庫県加西市》	播州百日鶏の木の葉丼		1,150円	“木の葉丼”とは、玉子丼の一種で関西地方の食堂では定番のメニューです。通常は薄く切った蒲鉾や薩摩揚げを卵でとじ、蒲鉾を舞い散る木の葉に見立てます。当店では蒲鉾だけでなく、地元のブランド鶏「播州百日鶏」を追加。料理長こだわりの贅沢な“木の葉丼”です。
19	中国自動車道 加西SA 下り線 《兵庫県加西市》	兵庫 彩ご膳		1,280円	加西市観光まちづくり協会による加西PRレシピ「ハリマのトマト丼」。期間限定販売で大好評だった本メニューを、今回のコンテストのための更なる工夫を加え、復刻しました。トマト1個を丸ごと使用し、黒田庄和牛カルビーなど野菜やお肉にもこだわっています。当エリアにて是非ともご賞味ください。
20	中国自動車道 安富PA 上下線 《兵庫県姫路市》	猪肉入りコロッケ定食		930円	兵庫県姫路市夢前町産の猪肉と牛すじ肉をブレンドしコロッケにしました。猪肉だけでは味が淡白になるため、牛すじ肉をブレンドする事で柔らかな甘味を出しています。コロッケだけでも十分に味がでており、何もつけず召し上がっていただけます。海老フライに味噌汁も付いてボリュームも満足のメニューです。

西イチグルメ決定戦2014　メニュー一覧【関西ブロック】

No.	道路名・エリア名 《所在地》	メニュー名	メニュー写真	価格 （税込）	コメント
21	山陽自動車道 淡河PA 上り線 《兵庫県神戸市北区》	三田和牛の他人丼		880円	三田和牛は兵庫県の寒暖の差のある風土において、植物性飼料のみで飼育した銘柄牛です。自家製のタレで味付けした三田和牛と地元吉川産の赤たまごを使用した他人丼に仕上げました。
22	山陽自動車道 淡河PA 下り線 《兵庫県神戸市北区》	淡路づくし　たこ定食		1,000円	淡路で水揚げされたタコをカラッとした食感のから揚げに仕上げました。全国的にも有名な明石で水揚げされる「明石蛸」と同じ海域の播磨灘で育った淡路のタコのおいしさを、おなか一杯お召し上がりください。
23	山陽自動車道 三木SA 上り線 《兵庫県三木市》	山海の恵み御膳		1,800円	瀬戸内の海から、有馬街道を抜けると丹波の山々。ちりめんや小松菜など海の幸、山の幸の自然の恵みの味わいを少しずつ花かごに盛り込み、しめは国産牛のすき焼き鍋でお楽しみください。
24	山陽自動車道 三木SA 下り線 《兵庫県三木市》	ぼっかけオムライス		980円	牛すじ肉とこんにゃくを甘辛く、じっくり丁寧に煮込んだ「ぼっかけ」と炊き込みご飯の和風オムライスです。「ぼっかけ」は神戸下町を代表するご当地グルメ。当店人気のオムライスと共に、是非ご賞味下さい。
25	山陽自動車道 権現湖PA 上り線 《兵庫県加古川市》	揖保乃糸の にゅうめん ～味噌仕立て～		780円	播州を代表するそうめん「揖保乃糸」をコクのある白味噌で仕立てた味噌ラーメン風のにゅうめんをご提供いたします。夏の冷たいそうめんではなく、にゅうめんにすることで季節をとわず播州の誇る「揖保乃糸」を楽しんでいただけるメニューに仕上げました。
26	山陽自動車道 権現湖PA 下り線 《兵庫県加古川市》	地場の逸品！ 播州こだわり親子丼セット		880円	「兵庫県の食材を食していただきたい！」をキーワードに、県内産の食材を揃えて作る親子丼です。歯ごたえ十分で口当たりのよさと甘みが特徴の兵庫県多可町の播州百日鶏と、地元の農場で育てられた鮮やかなオレンジ色の黄身が特徴の赤卵、そして、兵庫県産のこしひかりを使用した素材自慢の親子丼です。
27	山陽自動車道 龍野西SA 上り線 《兵庫県たつの市》	播州かつそば		680円	さっぱり和風のあぶらそばと温泉卵、濃厚なデミグラスソースがからむ絶妙の味わい。メインの具は加古川名物「カツめし」をイメージしたさっくり揚がった鶏カツと濃厚デミグラスソース。鶏カツは兵庫県認証の「但馬すこやかどり」を使用。当エリアでしか食べることのできない新感覚メニューです。是非どうぞ！
28	山陽自動車道 龍野西SA 下り線 《兵庫県たつの市》	播州名物！鯛にゅうめん		1,250円	“鯛にゅうめん”は、瀬戸内海沿岸地方に伝わる伝統料理です。鯛はめでたい、そうめんは細く長くの意で祝儀の際に必ず出される料理です。地域によって作り方は様々ですが、兵庫県播磨地域では焼き鯛で提供しております。一般家庭では食す機会が減少している“鯛にゅうめん”をぜひこの機会にご賞味ください。
29	舞鶴若狭自動車道 西紀SA 上り線 《兵庫県篠山市》	丹波篠山御膳 デカンショやぐら		1,460円	丹波篠山の夏の風物詩である“デカンショ祭り”を一膳に再現しました。丹波立杭焼の器やおしながきで出来た“大やぐら”の上には、しゃぶしゃぶ仕立ての篠山牛を“打ち子”に、黒豆豆腐や山の芋のとろろなど郷土料理を“踊り子”に見立てちりばめています。見た目も素材も篠山の魅力がつまった踊る逸品です。
30	舞鶴若狭自動車道 西紀SA 下り線 《兵庫県篠山市》	情熱のひ・さ・ご弁当 ～ひかみ・ささやま・ ごちそう～		1,500円	氷上高校の丹波栗きん豚や旬の野菜、篠山東雲高校の黒豆など地元高校生が丹精込めた食材を使用するなど、地元生産者の皆さんの情熱を『旨味』として加えました。瓢箪の漆器は西紀SA北東に美しい山容を見せる低山、この山上にあったと伝わる山城「瓢箪丸」をイメージしています。 ※1日限定15食。

西イチグルメ決定戦2014 メニュー一覧【関西ブロック】

No.	道路名・エリア名 《所在地》	メニュー名	メニュー写真	価格 （税込）	コメント
31	舞鶴若狭自動車道 六人部PA 上り線 《京都府福知山市》	黒豆うどんと 炊き込みご飯セット		630円	「黒豆うどん」は丹波地方の黒豆を麺に練りこんだ地元・夜久野で製麺した当店オリジナルのうどんです。心をこめて作る当店人気の「炊き込みご飯」もセットで大満足な一品です。
32	舞鶴若狭自動車道 六人部PA 下り線 《京都府福知山市》	丹波地鶏のご飯と 月見うどんセット		650円	開放された鶏舎でゆったり育てられた丹波の銘柄鶏“丹波地どり”を塩味の炭焼で加工し、あえて手を加えず炭焼きの香りと地鶏独特の歯ごたえを残しています。優しい味の月見うどんと一緒にどうぞ。
33	第二神明道路 明石SA 上り線 《兵庫県明石市》	明石海峡たこ玉丼＆ 明石のりにゅう麺セット		950円	明石の名産“たこ”を生のままや茹でて丼にする「たこ丼」が明石地域では一般的ですが、玉子でとじて丼にするたこ玉丼も隠れた名品です。播磨灘でとれた「のり」をねりこんだ「そうめん」と合わせ、瀬戸内の海を感じてください。
34	第二神明道路 明石SA 下り線 《兵庫県明石市》	明石海峡・遊悠膳		1,580円	明石海峡の三大魚介（たこ・穴子・鯛）と淡路鶏が一つのお膳に大集合！たこは、「たこめし蒸籠」と「明石焼き風天津麺」「たこと地元産人参のマリネ」で、穴子は揚げ衣に、香り豊かな地元明石産ののりを混ぜ込みました。鯛は漁師風鯛めしに！又、淡路鶏はレモン塩風味の柚庵焼きに仕上げ、和食洋食中華を一膳で！
35	姫路バイパス 別所PA 上下線 《兵庫県姫路市》	神戸ぼっかけ丼		650円	「牛すじ肉」と「こんにゃく」を甘辛く煮込んだ「ぼっかけ」は兵庫県神戸市西部の名物です。「ぼっかけ」を店舗でじっくり煮込んで、ご飯にのせました。

西イチグルメ決定戦2014　メニュー一覧【中四国ブロック】

No.	道路名・エリア名 《所在地》	メニュー名	メニュー写真	価格 （税込）	コメント
1	中国自動車道 上月PA 上り線 《兵庫県佐用郡佐用町》	ひまわりカレー		650円	ここ上月PAのある佐用町は、旧南光町に咲くひまわり畑が有名です。上月PAの店名「ひまわり亭」もそこから由来しています。今回出品する「ひまわりカレー」は、見た目・味・食材と全て「ひまわり」にこだわった自慢の一品です。また、使用食材も地元産にこだわっています。ひまわりのような笑顔を添えてお届けします。
2	中国自動車道 上月PA 下り線 《兵庫県佐用郡佐用町》	ひまわりオムライス		700円	ここ上月PAのある佐用町は、旧南光町に咲くひまわり畑が有名です。上月PAの店名「ひまわり亭」もそこから由来しています。今回出品する「ひまわりオムライス」は、見た目・味・食材と全て「ひまわり」にこだわった自慢の一品です。また、使用食材も地元産にこだわっています。ひまわりのような笑顔を添えてお届けします。
3	中国自動車道 勝央SA 上り線 《岡山県勝田郡勝央町》	作州黒豆づくし		1,180円	岡山県は「丹波黒」という黒豆の生産が有名で、その中でも県北の勝英地域のみで作られた黒豆は品質が良いことから「作州黒」というブランドが付いています。今回、自慢の「作州黒」の素材を生かし、黒豆づくしのお料理をご用意いたしました。自家製のこんにゃくやモチモチした食感の黒豆きな粉うどん等もお楽しみ下さい。
4	中国自動車道 勝央SA 下り線 《岡山県勝田郡勝央町》	鍋焼ホルモン		1,100円	ご当地グルメで知られているホルモンうどんは当エリアでも人気のメニューです。今回は地元の黒豆を使用した黒豆うどんでホルモンうどんの鍋を作りました。前菜には、地元で加工している葉山葵、だし巻や、ママカリ巻き、森林鶏などの地元産品を使用しました。デザートには地元黒豆を使った羊羹もご用意しております。
5	中国自動車道 真庭PA 上下線 《岡山県真庭市》	ジャージーホルモン 焼き定食		900円	蒜山高原ではジンギスカンが有名ですが、その鉄板を利用し、ホルモンとコラボさせました。真庭地域では、昭和20年頃から畜産、特に酪農が盛んでした。今回使用した食材のホルモンは、当時から人気の部位で多く食されていました。真庭地域の各家庭には、1本あるとされている 「若田のたれ」とジャージー牛は、絶品です。
6	中国自動車道 大佐SA 上り線 《岡山県新見市》	千屋牛すじ肉ラーメン		850円	近年、黒毛和牛のルーツとして有名になりつつある地元の千屋牛を使い、ご当地ラーメンに仕上げました。千屋牛の中でもすじ肉を使い、時間をかけてじっくり柔らかく煮込みに。当店自慢の味付けで煮込んだ千屋牛とボリューム満点の野菜、付け合せの生姜を入れると体が温まります。
7	中国自動車道 大佐SA 下り線 《岡山県新見市》	ピオニーポーク蒲焼重		900円	肉の赤身と脂肪の織りなす模様がボタンの花（英語でピオニー）に似ていることから名付けられた、地元新見のピオニーポークを使用し、岡山の新ご当地グルメ『ぶたかば重』としてご提供します。豚肉を一晩玉ねぎに漬け込み、風味豊かに仕上げております。
8	中国自動車道 七塚原SA 上り線 《広島県庄原市》	8・2・重 （ワニの南蛮風どんぶり）		820円	広島の備北地方に伝わり、祝い事で食されてきた「ワニ料理」。「ワニ」というのは「サメ」のことで、このワニをより『食べやすく、おいしく』を目指し、濃厚な甘酢タレにトマトをトッピングし、わさびマヨネーズをかけ、より深みのある味に仕上げました。小鉢はワニの皮のにこごりと、こんにゃくパスタの広島菜和えです。
9	中国自動車道 七塚原SA 下り線 《広島県庄原市》	唐麺やきそば		850円	三次市で売り出し中の唐麺（唐辛子を練り込んだそば麺）で作った焼きそばです。三次市の毛利醸造のカープソースとの融合で、年齢を問わず親しまれるソウルフードを目指して開発しました。唐辛子の辛味が効いた唐麺は少し刺激的ですが、癖になる味です。
10	中国自動車道 本郷PA 上り線 《広島県安芸高田市》	わに定食		850円	広島県北で昔から食されたワニは他の魚と比べ新鮮さが長時間保たれ、とても栄養価が高い事から貴重な食材として好まれました。一番おいしいのは、身のしまる秋から冬にかけての季節です。サメの肉は低カロリー、低脂質、高タンパク質、骨は全て軟骨質なのでヘルシーです。
11	中国自動車道 本郷PA 下り線 《広島県安芸高田市》	柚子コロッケ定食		750円	安芸高田市は柚子が有名で、秋は収穫の時期とされています。柚子はとても身体に良く、コロッケには、柚子の果汁や皮が入っており、柚子の味と香りが楽しめるメニューです。

西イチグルメ決定戦2014　メニュー一覧【中四国ブロック】

No.	道路名・エリア名 《所在地》	メニュー名	メニュー写真	価格 （税込）	コメント
12	中国自動車道 安佐SA 上り線 《広島県広島市 安佐北区》	ASA （アワビ茸　添え　あんかけ 広島菜うどん）		985円	豊かな風味を持つ広島菜を練りこんだうどんに、女鹿平産アワビ茸、なめこを加えた特製あんをかけ、日本三大菜である広島菜、薬味を添えました。地元産の舞茸などを使用した炊き込みご飯に吉和名産わさび葉をトッピングし、アクセントを加えた地産地消メニューです。
13	中国自動車道 安佐SA 下り線 《広島県広島市 安佐北区》	安佐御膳		1,380円	広島を代表する「あなご」料理を、一年間通して食べて頂けるメニューとして考えました。地元食材や近隣県の食材を集め、作り上げました。商品の特徴としては、「あなご飯」を炊き込みご飯にしていることです。炊き込みご飯とキザミあなごの絶妙なバランスが味の決め手です。
14	中国自動車道 吉和SA 上下線 《広島県廿日市市》	岩魚唐揚セット		1,100円	標高の高い吉和で育てられた岩魚を生きたまま仕入れ、丸ごと1尾を唐揚にしました。特産のわさび漬を使った丼と合わせて、吉和ならではの贅沢なメニューです。
15	中国自動車道 鹿野SA 上下線 《山口県周南市》	鹿野高原豚と 長州どりのよくばり丼		900円	山口県のブランドである「長州どり」と「鹿野高原豚」のおいしさを、一緒に召し上がって頂ける丼です。どちらも山口県中北部の飼育に最適とされる環境で育ったお肉で、ジューシーで柔らかく、まろやかな味わいをお楽しみ頂けます。
16	中国自動車道 美東SA 上り線 《山口県美祢市》	見蘭牛瓦そば120		1,600円	瓦の上で茶そばを焼き、つゆにつけて食べる「瓦そば」は、山口県下関市の郷土料理です。その瓦そばに、山口県萩市のブランド牛「見蘭牛」を使用しました。ご家庭ではなかなか食べられない「瓦」を使った瓦そばと高速道路ではここだけの「見蘭牛」。ワンランク上の美味しさです。
17	中国自動車道 美東SA 下り線 《山口県美祢市》	美東ほうれん草 うどんセット		880円	美東の特産品であるほうれん草は、鉄分及びβカロチンが豊富で美容と健康に良いと言われています。このほうれん草を練りこんだ麺はヘルシーで、特に女性におすすめです。うどんにはふく天・山菜などをトッピングし、鶏めしをセットにしました。
18	中国自動車道 王司PA 上下線 《山口県下関市》	ふく天丼		800円	下関と言えば、やはり「ふく(フグ)」。うどん、瓦そば定食で使用し、好評を得ているふく天を使った丼です。ありそうでなかった、王司PAでは初登場のメニューです。「ふく天」は、贅沢に2匹使用しました。一夜干しを使用しているので生臭さもありません。是非ご賞味ください。
19	山陽自動車道 瀬戸PA 上り線 《岡山県岡山市東区》	シャコ天とナスのあっさり丼		860円	シャコは体長約15cmの甲殻類でカニ・エビの仲間です。鋭いはさみのような胸脚を持ち、特有のうま味があります。岡山では普通の家庭でも生きたシャコを塩茹でにして、三杯酢であえて食べます。そのシャコを天ぷらにして彩りになすを添えました。大根おろしと天つゆであっさりとしたシャコ丼にしました。
20	山陽自動車道 瀬戸PA 下り線 《岡山県岡山市東区》	カキの玉子丼とそうめん汁		800円	瀬戸内海沿いの人々が、定番料理以外にカキを美味しく食べられる方法はないかと考え、カツ丼をカキフライにアレンジしたのが始まりです。そこに地元岡山産のマッシュルームとピーマンをトッピングしました。また、素麺を味噌汁に入れる食べ方もこの地域の特色です。この地域ならではのセットです。
21	山陽自動車道 吉備SA 上り線 《岡山県岡山市北区》	Legend of 豚珍甘		1,280円	″星の郷″美星町で大切に育てた「豚珍甘」をトロトロの角煮にして、岡山産ヒノヒカリと栄養成分を多く含んだ総社産赤米をブレンドしたご飯に、季節の野菜とのせました。和風たまごスープは丼にかけていただいても美味しいです。小鉢には岡山銘菓「きびだんご」をフリッターにし、新食感が楽しめる一品にいたしました。
22	山陽自動車道 吉備SA 下り線 《岡山県岡山市北区》	おかやまの薫り		1,100円	岡山県各地から食材を集めて献立を作りました。南部からは地元で定番のいいだこの唐揚げを、西部からは美星高原で育った美星豚を選びました。味付けには岡山南高の生徒が開発した調味料を使用。北西部からは総社赤米うどんと、深い旨みの赤米味噌を、お飲物には足守メロンを添えた甘麹のミルクラテをご用意しました。

西イチグルメ決定戦2014　メニュー一覧【中四国ブロック】

No.	道路名・エリア名 《所在地》	メニュー名	メニュー写真	価格 （税込）	コメント
23	山陽自動車道 道口PA 上下線 《岡山県倉敷市》	岡山豚の すき焼き風うどん定食		780円	岡山県産の豚肉と讃岐うどんを、自家製の割り下で煮込んだ、すき焼き風うどんです。セットの卵は、つけても良し、かけても良しでお好みの食べ方でどうぞ。ライスがセットになっており、ボリューム満点です。
24	山陽自動車道 福山SA 上り線 《広島県福山市》	フクヤマ　プロヴァリエ		1,380円	福山近隣のおいしい食材を広めようと考え、郷土料理の鯛そうめんを中心に、プロの料理人たちが、山へ、海へと現地まで足を運び、美味しい食材を集めてきました。福山近隣の美味しい食材を、福山SA上り線自慢の料理人たちが腕によりをかけて調理をしたメニューです。
25	山陽自動車道 福山SA 下り線 《広島県福山市》	鞆絵の味噌しゃぶ三昧 ～保命酒のほのかな香り～		1,100円	江戸時代、瀬戸内の港町・鞆の浦で生まれ、福山藩の御用酒としても知られた保命酒のほのかな香りと、400年以上の歴史を持ち、京都西京味噌・香川讃岐味噌と並ぶ日本三大白味噌、府中味噌を使用した創作味噌しゃぶ鍋です。地元の瀬戸牧場で育った、肉質の良いもち豚をここでしか食べられない味噌しゃぶでどうぞ。
26	山陽自動車道 八幡PA 上り線 《広島県三原市》	広島産カキフライ定食		800円	広島県産の食材を探している中で、もっとも知名度のある「牡蠣」を、一番ポピュラーな料理である「カキフライ」の定食にしました。
27	山陽自動車道 八幡PA 下り線 《広島県三原市》	広島産カキフライカレー		700円	広島県産の食材を探している中で、もっとも知名度のある「牡蠣」を、一番ポピュラーな「カキフライ」にし、カレーライスにのせました。カレーとカキの旨味が相性バッチリです。
28	山陽自動車道 高坂PA 上下線 《広島県三原市》	広島菜ごはんと豚汁定食		700円	冬の季節メニューとして人気のある豚汁に県内産の六穀豚、県内加工の厚揚げ、こんにゃくを使用し味付けは県内味噌メーカーの新庄みそを使って郷土色豊かな豚汁にしてみました。ごはんには一味違う青しそ味の広島菜キザミをふりかけ、副菜には白身魚のすり身を油で揚げたご当地グルメの「ガンス」をつけました。
29	山陽自動車道 小谷SA 上り線 《広島県東広島市》	瀬戸内六穀豚 ロースカツレツセット		1,620円	6種類の穀物で育てられた広島ブランド「瀬戸内六穀豚」のカツレツに、デミグラス・トマトソースをかけました。付け合わせには赤土じゃがいもを使用し、甘みを凝縮するため「なると芋」と一緒に焼いて盛り付けたメニューと、野菜スープをご用意しております。デザートのパンプキンもみじチーズケーキもお楽しみ下さい。
30	山陽自動車道 小谷SA 下り線 《広島県東広島市》	漁協直引！！ 三原やっさタコのちらし御膳		1,500円	広島県を代表する海の幸、三原市の「三原やっさタコ」と、広島名物の牡蠣を多くの方に知っていただきたく、タコは色鮮やかに炊き上げ、タコちらし重に、牡蠣は大根おろしのみぞれ合えにしました。プリッとした弾力があるタコと、ジューシーでミルキーな味わいの牡蠣を贅沢に使った一品です。
31	山陽自動車道 奥屋PA 上り線 《広島県東広島市》	山海ミルクの 汁なし坦坦麺		680円	地元ブランド東広島市志和町松島牧場の「志和牛乳」、「広島県産豚ミンチ」、「海のミルク」の広島県産牡蠣を使用し、広島のソウルフードである「汁なし坦坦麺」に仕上げました。山と海の化学反応をお楽しみ下さい。
32	山陽自動車道 奥屋PA 下り線 《広島県東広島市》	廣島坦坦丼		680円	広島には、汁なし坦坦麺というご当地グルメがあり、麺だけ食べた後にご飯と青ネギと生卵又は、温泉たまごを入れ混ぜて食べると美味しいと人気があるため、その食べ方をアレンジして丼にしました。
33	山陽自動車道 沼田PA 上り線 《広島県広島市 安佐南区》	もぶり De がんす		700円	「もぶり寿司」とは「ちらし寿司」の広島での呼び方。そんなもぶり寿司と、がんす天（魚のすり身を揚げたもの）うどんをセットにしました。広島名物がんすは、いりこ出し汁のうどんと相性バッチリ。また、「がんす」は広島弁で「です」などの意味も持っていることから、「もぶりDeがんす」と名付けました。

西イチグルメ決定戦2014　メニュー一覧【中四国ブロック】

No.	道路名・エリア名 《所在地》	メニュー名	メニュー写真	価格 （税込）	コメント
34	山陽自動車道 沼田PA 下り線 《広島県広島市 安佐南区》	ぶち旨！ホルモンぞうすい		500円	広島県の一部でソウルフードとなっている「ホルモンうどん」。このホルモンうどんと同じ出汁が効いたスープに、広島県産こしひかりと新鮮な広島県産玉子をとき入れました。イメージはホルモンうどんのだし汁を使って上品な味に仕上げた雑炊です。
35	山陽自動車道 宮島SA 上り線 《広島県廿日市市》	ひろしま山海御膳		1,400円	ひろしまの山の幸、海の幸を一度に味わえる御膳です。山の幸、地元吉和産「舞茸」は香りに優れ、歯切れも良く、海の幸、広島県産の「ムール貝」の炒め物との相性がバツグンです。広島県産ハーブ鶏の唐揚げ、たっぷりの生しらすがのったしらす丼、地元大野産のあさりを使った貝汁もセットになった、豪華な一品です。
36	山陽自動車道 宮島SA 下り線 《広島県廿日市市》	宮島海鮮フライ寿司		1,100円	安芸地方の家庭で祝い事によく作られる「ちらし寿司」。特に瀬戸内側ではちらし寿司の上に刺身をのせ「海鮮ちらし」にします。今回、安芸紫を混ぜ込んだ寿司飯の上に広島名産の穴子、牡蠣、黒鯛（チヌ）のフライに、穴子たれを使用した特製二種のソースをかけて、フライ、サラダと一緒にお召し上がりいただくよう仕上げました。
37	山陽自動車道 玖珂PA 上下線 《山口県岩国市》	長州どり卵とじうどんセット		780円	山口県産の長州どりを赤玉子でとじ、甘みのある味わい深いうどんを作りました。ケンミンショーでも話題となった「しそわかめ」をふりかけに使用した「しそわかめごはん」との相性が抜群です。
38	山陽自動車道 下松SA 上り線 《山口県下松市》	維新の風御膳		1,690円	2015年のNHK大河ドラマ『花燃ゆ』にちなんだ、維新当時の風を感じられるメニューです。下関名物「ふく」は、伊藤博文ゆかりのもの。また、松陰の生家杉家では、蒸し芋や干し柿などがよくふるまわれていたとの逸話をもとに、山口で親しまれている茶粥や寒漬、夏みかんなど、地元の食材を織り交ぜました。
39	山陽自動車道 下松SA 下り線 《山口県下松市》	岩国れんこんの ハスバーグセット		1,280円	穴の数が通常のれんこんより一つ多いという特徴を持つ「岩国れんこん」。そんな岩国れんこんを小さく刻んで練りこんだものが“ハスバーグ”です。セットの“けんちょう”は、山口県の郷土料理で、豆腐と大根と人参を油で炒め、調味料を加えて煮るシンプルな料理。給食にも登場するほど山口ではメジャーな家庭の味です。
40	山陽自動車道 佐波川SA 上り線 《山口県防府市》	ふくちしゃ手巻き御膳		1,600円	『フグ食禁止令』により食することが禁止されていたフグは、下関で食した伊藤博文により、まず山口県のみ解禁となり、その後全国に広がりました。その山口と縁の深いフグを、地元防府市で馴染み深い「麦みそ」の特製ダレで食す『ふくちしゃ手巻き』『ふく唐揚げ』『ふくのたたき』など、山口県を堪能できる逸品です。
41	米子自動車道 蒜山高原SA 上り線 《岡山県真庭市》	蒜山初穂祭りの宴		1,180円	蒜山地方では秋になると、これから始まる収穫期を前にして収穫を感謝する初穂祭が開かれます。一番採れのごっつおう（ごちそう）を肴に、家族・親戚が集まり宴が始まります。ジャージー牛スジの煮込みや新そばは宴に欠かせない料理で、青豆大豆の呉汁も地元の代表的な料理です。初穂祭の宴をイメージした逸品です。
42	米子自動車道 蒜山高原SA 下り線 《岡山県真庭市》	ジャージー牛まんぷくセット		1,380円	ジャージー牛の飼育数日本一の蒜山では、食肉用としても飼育されており、そのお肉は蒜山以外では食す事が難しく、味は黒毛和牛にも勝るとも劣らない美味しいお肉です。食肉としてもジャージー牛の良さを知って頂きたいため、バラ肉を使った丼と、濃厚な旨みをもつカッパと呼ばれる部位を入れたうどんをセットにしました。
43	米子自動車道 大山PA 上り線 《鳥取県西伯郡伯耆町》	大山しあわせ牛ステーキ		1,500円	鳥取県の山間部に住む人々の常備食として糀漬は作られました。そして大山地方で育つ黒牛「大山黒牛」は海と山双方の豊かな自然の中で飼育されています。この昔から伝わる糀漬と奥深い旨みのある大山黒牛をコラボさせ、珍しいネックとモモの部分を糀に漬け込みました。このメニューで大山の恵みをご満喫ください。
44	岡山自動車道 高梁SA 上り線 《岡山県高梁市》	母さんの味噌うどん		720円	手作り味噌に季節の野菜とごまをしっかりと入れた日持ちのする炒り味噌と水気をよく取った薄味のいり豆腐をうどんにかけ、生卵をのせて、よくかき混ぜて食べた懐かしい北房の母の味をアレンジし、コクのある有漢産の味噌で作った炒り味噌に生卵をひと手間掛けて温泉卵にした逸品です。

西イチグルメ決定戦2014　メニュー一覧【中四国ブロック】

No.	道路名・エリア名 《所在地》	メニュー名	メニュー写真	価格 （税込）	コメント
45	岡山自動車道 高梁SA 下り線 《岡山県高梁市》	高梁ぶり雑煮		920円	海のない備中地方では、正月ならではのご馳走として、縁起のよい出世魚であるぶりを雑煮にして食べてきました。岡山県産のもちを使用し、同じく岡山県産の野菜をふんだんに使った雑煮です。
46	浜田自動車道 寒曳山PA 上り線 《広島県山県郡 北広島町》	豆腐ハンバーグの 野菜あんかけ定食		680円	筏津（いかだづ）豆腐は、旬感楽土というグループが北広島町産の大豆を使用して、8.9年前から毎週土曜日に数量限定作り始めた豆腐です。その筏津豆腐を使用した豆腐ハンバーグに野菜あんをかけたヘルシーメニューです。
47	広島自動車道 久地PA 上下線 《広島県広島市 安佐北区》	広島菜入り焼きそば		830円	広島県安芸太田町のご当地グルメ「漬物焼きそば」をもとに、広島菜を使って焼きそばを作りました。「漬物を焼く」という食文化をお楽しみください。
48	高松自動車道 府中湖PA 下り線 《香川県坂出市》	瀬戸のたこたこ丼		880円	「たこ飯」は香川の郷土料理として古くから食卓にのぼり親しまれています。瀬戸内で豊富に獲れるたこを、丁寧に炊き上げた「たこ飯」に「たこの天ぷら」をのせた天丼です。お口直しに地元で採れた〝かぼちゃ〟〝ピーマン〟を添えて特製タレで味付けしました。瀬戸の香りをご堪能ください。
49	高松自動車道 豊浜SA 上り線 《香川県観音寺市》	まるごと四国味へんろ膳		1,580円	四国の食の魅力の再発見をテーマに四県の特産品（讃岐牛、阿波尾鶏、かつおタタキ、じゃこ天など）を1メニューで表現しました。四国の美味しいものを少しずつ味くらべできるように工夫しました。今年は「四国霊場開創1200年」の記念の年でもあり、お遍路の気分で四国の各地の味覚をご堪能してください。
50	高松自動車道 豊浜SA 下り線 《香川県観音寺市》	讃岐三畜肉うどん		880円	豊浜SAはうどんの本場香川県にあり、「名物うどん」を目指し「讃岐三畜肉うどん」を開発しました。香川県を代表する食材「オリーブ牛」「讃岐夢豚」「讃岐コーチン」を一番美味しい配合でブレンドしたあら挽き肉をピリ辛醤油で炒め、お肉の旨味を閉じ込めた新しい肉うどんです。
51	松山自動車道 石鎚山SA 上り線 《愛媛県西条市》	伊予麦酒牛の ステーキ重セット		1,900円	「お肉のメニューがほしい」とのお客様の要望にお応えし、愛媛にも美味しい牛肉があることをPRするため開発したメニューです。伊予麦酒牛（ビール牛）は、愛媛県下の優良牧場が自信を持ってお届けするブランドで、厳選された穀物や牧草、更に発酵ビール粕を加えた飼料で育てた牛肉です。素材の旨みを活かした逸品です。
52	松山自動車道 石鎚山SA 下り線 《愛媛県西条市》	水軍天丼		1,500円	瀬戸内を縦横無尽に馳せた伊予水軍をイメージし開発しました。水軍で使う光る太刀を〝太刀魚〟船を操る櫂を〝穴子〟に見立て、その太刀と櫂を操り瀬戸内を馳せて求めるお宝を〝ヒオウギ貝〟で表現しました。上品な味わいのヒオウギ貝は、美しい色合いからお宝（浪漫）にぴったりです。他では味わえない取り合わせです。
53	松山自動車道 伊予灘SA 上り線 《愛媛県伊予市》	松山らーめん・ せんざんき丼セット		980円	松山のご当地料理は甘い味付けが多いですがその中でも特徴的なのが、「松山ラーメン」です。他府県の方が食べたら甘いと感じるかもしれませんが、松山人にとっては、懐かしい昔ながらの味付けになっています。更に愛媛で有名な〝せんざんき〟を丼にして、タレは甘酢をかけた味付けとしました。ロマン漂う松山料理です。
54	松山自動車道 伊予灘SA 下り線 《愛媛県伊予市》	美川そうめん チャンプルセット		780円	どっちの料理ショーでも紹介された「美川手延べそうめん」は室温、湿度ともに最高な条件の廃校となった山間校舎で作られました。コシがあり伸びにくく秀逸なそうめんを生かし炒め物（チャンプルー）にしました。地元の〝いりこ〟で作った「伊予灘のいりこ味噌」を載せたおにぎりがセットになっています
55	徳島自動車道 上板SA 上下線 《徳島県板野郡上板町》	阿波尾鶏のパリパリ揚げ定食 ～すだち風味のソースで～		1,080円	徳島県の自然に恵まれゆったりとした環境の中で、80日以上かけて丹念に飼育されたブランド地鶏の「阿波尾鶏」。その阿波尾鶏の魅力である甘みとコク、しっかりとした歯ごたえをいかしたパリパリ揚げを、徳島名産のすだちの風味が香るソースとともに、さっぱりと召し上がってください。

西イチグルメ決定戦2014　メニュー一覧【中四国ブロック】

No.	道路名・エリア名 《所在地》	メニュー名	メニュー写真	価格 （税込）	コメント
56	徳島自動車道 吉野川SA 上り線 《徳島県三好郡 東みよし町》	吉野川定食		1,080円	徳島県で有名な地鶏の『阿波尾鶏』を使った料理です。阿波尾鶏のムネ肉はそぼろご飯に、モモ肉は唐揚げにし、それぞれの味の違いを楽しめるようにしました。そば粉を多く使用した祖谷地方に伝わる「祖谷そば」と鳴門金時芋の天ぷらもご一緒にご堪能ください！徳島の名産をいっぺんに味わい尽くすことが出来る逸品です。
57	徳島自動車道 吉野川SA 下り線 《徳島県三好郡 東みよし町》	激辛！みまからドッグ		300円	「みまからドッグ」の〝みまから〟は、徳島県美馬市特産のみまから青唐辛子を使った激辛の薬味です。TV番組「秘密のケンミンSHOW」で紹介されお土産として大人気となったこの〝みまから〟の衝撃的な辛さがシャキシャキキャベツとジューシーなウインナーと合わさり何とも言えぬハーモニーを醸し出しています。
58	高知自動車道 馬立PA 上り線 《愛媛県四国中央市》	ぼたん鍋定食		850円	山間地の馬立PA周辺では狩猟が盛んに行われ獲ったイノシシは「ぼたん鍋」として昔から食されており他の地域では味噌仕立ての「ぼたん鍋」が主流ですがこの地域では〝すき焼き〟風の甘辛仕立で食べられています。この地域ならではの「ぼたん鍋」をお楽しみください。お口直しとして、生姜を混ぜたご飯をセットにしました。
59	高知自動車道 立川PA 下り線 《高知県長岡郡大豊町》	立川そばの猪肉入り あんかけ野菜炒めセット		850円	「立川そば」の一般的な食べ方は、温かいつゆをかけて食べますが、今回は、このそばの味、風味を残しつつ素揚げにし、嶺北産の猪肉とたっぷりの野菜を使ってあんかけにしました。素揚げのそばの歯ごたえとの食感をお楽しみください。この地方でしか食べられない2つの食材を使ったメニューです。
60	高知自動車道 南国SA 上り線 《高知県南国市》	土佐の味　赤岡物語		900円	高知県中部にある香南市の赤岡はちりめんじゃこの産地です。また、諸説様々ですが昭和30年頃からこの地ではうどんダシに中華麺を入れた「中日そば」が地元の味として親しまれています。そんな赤岡を代表とする2種類の料理を一度に楽しめるメニューです。
61	高知自動車道 南国SA 下り線 《高知県南国市》	土佐のタタキ戦隊 タタキ御膳ジャー		1,000円	土佐といえば、「カツオ」。5色の戦隊モノに見立て、赤黒黄緑ピンクの5色の食べ方を紹介します。赤はご飯の上の「赤カツオ」。黒はガーリックライスの「土佐巻」。黄は「天ぷらタタキ」。緑は「ニンニク葉のヌタ」。ピンクは意外性のある「ゴマ油とガリのタタキ」。名前は軽いですが味は本場・本物の最強メニューです。

西イチグルメ決定戦2014 メニュー一覧【九州ブロック】

No.	道路名・エリア名 《所在地》	メニュー名	メニュー写真	価格 （税込）	コメント
1	関門橋 壇之浦PA 下り線 《山口県下関市》	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		1,300円	下関名物のとらふくの白子をベースにした鍋で、水陸両豚（豚・河豚）の合戦と融合を楽しめるよう仕上げました。てっさ＆豚肉のしゃぶしゃぶ対決の後、両者の旨味たっぷりの出汁で作った雑炊で平和・友好を感じて下さい。歴史に残る壇之浦の戦いと、現在から未来に向けた平和・友好をイメージしたオリジナルコースです。
2	関門橋 めかりPA 上り線 《福岡県北九州市 門司区》	和布刈しゃぶしゃぶ膳		1,306円	和布刈とはワカメを刈るの意であり、毎年旧暦元旦の未明に三人の神職が松明、手桶、鎌を持って神社の前の関門海峡に入り、海岸でワカメを刈り採って、神前に供える「和布刈神事」が行われる。わかめをメイン食材の一つとし、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 吉志PA 上下線 《福岡県北九州市 門司区》	ふぐ唐揚げ卵とじ丼		690円	ご当地を代表する食材のふぐをリーズナブルに召上がっていただけるように骨なしのふぐ唐揚げをシンプルな丼にしました。ふぐの香り、玉子の香り、海苔の香りと味を共に楽しめる丼に仕上げました。価格も高価にならないように考え、皆様に満足していただけるようにしました。
4	九州自動車道 古賀SA 上り線 《福岡県古賀市》	筑前味めぐり 那の里花かご御膳		1,598円	福岡の地域の食材を楽しんでいただけるよう、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、福岡の郷土の味を堪能できる内容となっています。
5	九州自動車道 古賀SA 下り線 《福岡県古賀市》	古賀のおふくろ膳		1,200円	地元古賀市で食べられるおふくろの味「だぶ（らぶ）」は、各種野菜と鶏肉を1センチ角のサイコロ状にカットしてだし汁で柔らかくなるまで煮込んだ郷土料理です。その他福岡の定番食材を使用し、地元に帰省したような懐かしさあふれる御膳に仕上げました。
6	九州自動車道 基山PA 上り線 《佐賀県三養基郡 基山町》	働く男のホルモン定食		750円	福岡と言えば「もつ鍋」を始めモツ（ホルモン）を使用した料理が大変ポピュラーです。当PAは九州の交通の要衝ということもあり職業ドライバーや営業マンの立寄りが多く、忙しく働く皆さんにとメニューを考えました。やわらかいホルモンは甘辛風味で食欲をそそります。メニュー名は気になさらず女性の方も是非どうぞ。
7	九州自動車道 基山PA 下り線 《福岡県筑紫野市》	あんかけつくねうどんと 白石蓮根ご飯セット		680円	ほどよい食感と鶏の旨みが詰まった佐賀県産みつせ鶏のつくね団子をうどんにのせて生姜の風味が漂う野菜あんをかけた、ひと味違ったあんかけうどんと、佐賀の白石れんこんを使用した炊き込みご飯のセットです。
8	九州自動車道 広川SA 上り線 《福岡県八女郡広川町》	有明セイロ飯と 鶏南蛮釜揚げうどんセット		1,000円	柳川の家庭料理によく使われる、有明海ミロッゲ（赤貝）を使った炊き込みご飯をアツアツのセイロ蒸しに仕上げた「有明セイロ飯」と、福岡県の銘柄鶏として有名な「はかた一番どり」の芳醇な美味しさの付けダレで楽しむ釜揚げうどんをセットにした地域色豊かな逸品です。
9	九州自動車道 広川SA 下り線 《福岡県八女郡広川町》	広川御膳		1,800円	店名の「有明」に因んで、有明海産の食材を使用した郷土料理を作りました。上品な白身の有明海・瀬戸内海産のくちぞこ（赤舌平目）をコクのあるの煮付けにしました。頭から殻ごと食べられるマジャク（別名アナジャコ）の天ぷらは、地元八女星野村産抹茶塩で召し上がりください。
10	九州自動車道 山川PA 上下線 《福岡県みやま市》	南関あげ丼		700円	南関あげは熊本南関町に古くから伝わる揚げ豆腐で水分を極力抜いて揚げる製法でつくられ、ふんわり柔らかい食感が特徴で地元を中心に愛されているソウルフードです。南関あげがダシを吸い込んでふっくらとし、玉ねぎ・しめじのシャキシャキ感と玉子のコンビネーションがご飯に良く合い肉類が苦手な方にもおすすめです。

西イチグルメ決定戦2014 メニュー一覧【九州ブロック】

No.	道路名・エリア名 《所在地》	メニュー名	メニュー写真	価格 （税込）	コメント
11	九州自動車道 玉名PA 上り線 《熊本県玉名郡南関町》	南関あげうどん・ 高菜めしセット		600円	「南関あげ」は玉名PAの地域（南関町）を代表する食材で、作り方は様々ですが当エリアでは甘めの濃い味付けで提供しております。「高菜漬け」は熊本県産を使用し、一度油で炒めてからご飯と混ぜて提供しています。
12	九州自動車道 玉名PA 下り線 《熊本県玉名郡南関町》	南関あげ丼		600円	地元の「南関あげ」を使って、子供から大人まで美味しく食べられる「丼」を作りました。具材に、親子丼にはならない様、鶏肉ではなく「合挽き肉」を入れました。
13	九州自動車道 北熊本SA 上り線 《熊本県熊本市北区》	天草みやび鯛 おごっそう御膳		1,490円	熊本県農林水産物ブランド「くまもとの赤」認定の「まだい」「天草大王」「天草蛸」「馬肉」「トマト」を使用し、天草をテーマにお膳にしました。漬けにしたみやび鯛を丼にし、そのまま食べても鰹だし茶漬けにしても楽しめます。更に天草大王の蒸し鶏、天草蛸の天ぷら、みやび鯛の白味噌漬け焼きを3点盛りにしています。
14	九州自動車道 北熊本SA 下り線 《熊本県熊本市北区》	くまもと三昧		1,680円	ひとつの籠に詰め込んだ、くまもとの歴史と食文化。旅の思い出に…阿蘇の大自然が育んだ「あか牛」、幻の地鶏「天草大王」は素材の良さを焼き物に。天草大王の旨みたっぷり、天草大王つみれ汁はこだわりの一杯です。辛子蓮根、一文字ぐるぐる、豆腐のもろ味漬けなどくまもとの郷土の味をお楽しみください。
15	九州自動車道 緑川PA 上下線 《上：熊本県熊本市南区》 《下：熊本県上益城郡 甲佐町》	肥後あそび豚の 焼豚丼		880円	阿蘇の伏流水を飲んで元気にのびのび育ったブランド豚である肥後あそび豚のロース肉を自家製西京味噌にじっくり漬け込んで焼き上げました。
16	九州自動車道 宮原SA 上り線 《熊本県八代郡氷川町》	天草膳		1,280円	くまもとの幻の地鶏「天草大王」の適度な歯応えとコクのある味わいを紙鍋でお楽しみください。たこ飯は、天草で獲れた地蛸ならではの旨みがあります。昔から漁が盛んな天草では保存方法の一つとして、魚をすり身にしていました。天草産のすり身をつみれ汁でどうぞ。「天草膳」は天草の味を集めました。
17	九州自動車道 宮原SA 下り線 《熊本県八代郡氷川町》	天草大王＆ 南関あげ丼		1,100円	「南関あげ」は熊本県南関町に昔から伝わるあげ豆腐。くまもとの幻の地鶏「天草大王」のコクのある味わいと「南関あげ」のふっくらジューシーな食感を丼に。盛り合わせには辛子蓮根などくまもとの郷土料理を。太刀魚の天ぷらは、生産量日本一の熊本産トマトで風味付けしました。
18	九州自動車道 山江SA 上り線 《熊本県球磨郡山江村》	地元野菜の かき揚げうどん		500円	熊本県内で採れる野菜をあつあつかき揚げにした、かき揚げうどんです。ビジネスの方、職業ドライバーの方に球磨地方のお野菜を使ったかき揚げうどんでカラダの中からしっかり温まって頑張って頂こうと考案しました。温もりある一品です。
19	九州自動車道 山江SA 下り線 《熊本県球磨郡山江村》	つぼん汁うどんと あか牛重		1,080円	「つぼん汁」は球磨地方の郷土料理。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いる、醤油仕立ての澄まし汁です。「つぼん汁」にうどんを合わせ、具だくさんで栄養たっぷりに仕上げました。牛肉の旨みが凝縮したあか牛重と自慢の手づくり漬物。心も体も暖まるおふくろの味をどうぞ。
20	九州自動車道 えびのPA 上下線 《宮崎県えびの市》	宮崎サラめし		650円	「宮崎サラメシ」とは都城地域で新たにつくられた「山の冷や汁」のことで、暑い夏を乗り切るための郷土料理「冷や汁」を、冷たい「冷や汁」だけでなく冬は温かくして1年通して味わえるものにしました。大葉を添えてアッサリ、粉チーズを塗してリゾット風にと色々な味をお楽しみ下さい。

西イチグルメ決定戦2014　メニュー一覧【九州ブロック】

No.	道路名・エリア名 《所在地》	メニュー名	メニュー写真	価格 （税込）	コメント
21	九州自動車道 溝辺PA 上り線 《鹿児島県霧島市》	かごんっま・おふくろの味		880円	これからの季節、薩摩の郷土料理で鹿児島県民に馴染みがあるさつま汁。地産のけんか鶏や野菜と一緒に煮込んだのが始まりで、体が温まるためついついたくさん食べてしまう一品。溝辺PA風のさつま汁と、とり飯は桜島鶏を使用し、鹿児島の黒豚串揚げと一緒にご賞味下さい。食後に福山の黒酢ドリンクでお口の中を酢っきり。
22	九州自動車道 桜島SA 上り線 《鹿児島県姶良市》	桜島鶏天セット		1,080円	鹿児島県産の桜島鶏は、高たんぱくで脂身が少なく、コレステロールが低く、しっとりとした歯ざわりとジューシー感が特徴で、女性の方にも喜ばれます。また鹿児島県産の黒豚バラ肉を使用したチャーシューご飯との相性も抜群です。
23	九州自動車道 桜島SA 下り線 《鹿児島県姶良市》	鰹の山かけ丼		1,000円	古くは干したもののことを「硬魚（かたうお）」と呼んでいましたが、これが最後に「鰹」になり、そのまま魚の名になっています。鹿児島枕崎では、生で食べられる新鮮なものを「無塩鰹」と呼び、生活に取り入れていました。現在も「かつおの港町」として栄えています。今回は山かけ丼ぶりでご賞味くださいませ。
24	長崎自動車道 金立SA 上り線 《佐賀県佐賀市》	佐賀牛ビッグ ハンバーグセット		1,680円	佐賀県の食材でメインとなりうる数少ない食材の中から一番有名な「佐賀牛」を選びました。たくさんのお客様に召し上がっていただけるよう、メニューはポピュラーな「ハンバーグ」をビッグサイズでご用意しました。
25	長崎自動車道 金立SA 下り線 《佐賀県佐賀市》	吉野ヶ里 卑弥呼の里膳		1,480円	神埼素麺、白石蓮根、有明鶏、真海老（芝海老） 地元食材を4つの小鉢に表現して、吉野ヶ里遺跡から邪馬台国、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。
26	長崎自動車道 多久西PA 上下線 《佐賀県多久市》	特製キクラゲちゃんぽん		780円	何故か佐賀ではキクラゲたっぷりのちゃんぽんがポピュラーです。和風のちゃんぽんの上に存在感たっぷりのキクラゲをのせて、更に地元銘柄鶏“ありたどり”の唐揚げもトッピングしました。ボリューム満点ですが全体にあっさりした味でキクラゲの食感を楽しみながらも、なかなか麺にたどり着かないところがポイントです。
27	長崎自動車道 川登SA 上り線 《佐賀県武雄市》	佐賀の恵み玉手箱御膳 ～有田焼の器にのせて		1,382円	自然に恵まれ、育まれた「佐賀産黒毛和牛」「若楠ポーク」「ありたどり」などを、異なる調理法で、玉手箱に見立てた有田焼の器へ彩り良く盛り付けました。一緒に、嬉野の「温泉豆腐」唐津の野菜の煮込「だぶ」や、「黒米」「有明海苔」、デザートの「呉豆腐」など、佐賀をお楽しみ頂けるメニューに仕上げました。
28	長崎自動車道 川登SA 下り線 《佐賀県武雄市》	肥前鯨の 自家製ソースカツ丼		880円	佐賀県の一部と長崎県は昔から捕鯨基地として知られていました。ご年配の方には大変なつかしく、また女性にはヘルシーな鯨を是非ご賞味いただこうと考え、手作りの自家製ソースをかけて食べる鯨のソースカツ丼を作りました。肥前国の古からの郷土の味をです。
29	長崎自動車道 大村湾PA 上下線 《長崎県東彼杵郡 東彼杵町》	島原かけ素麺と 角煮のせごはんセット		780円	長崎県島原市は素麺の産地で、県内ではお中元等に素麺を送る風習が多くあります。夏場は冷やし素麺で食べますが、夏に食べきれなくて残った場合は、かけ素麺にしたり、お味噌汁に入れたりして食べます。今回出品したメニューは温かいかけ素麺を再現し、長崎県民が大好きな豚の角煮を贅沢にご飯の上にのせたセットメニューといたしました。
30	大分自動車道 山田SA 上り線 《福岡県朝倉市》	彩り野菜の 光陽（洋）風うどん		880円	地元の朝倉光陽高校とのコラボメニューとして、昨年末から生徒さんの案を基に、試作を重ね完成しました。うどんメニューでありながら、パスタのような感覚で野菜も多くとれるので、女性のお客様にも召し上がって頂きたい一品です。

西イチグルメ決定戦2014　メニュー一覧【九州ブロック】

No.	道路名・エリア名 《所在地》	メニュー名	メニュー写真	価格 （税込）	コメント
31	大分自動車道 山田SA 下り線 《福岡県朝倉市》	ちっご釜揚げうどん 葛あん仕立て		700円	福岡県産の小麦を100%使用したのど越しの良いうどんを釜揚げに仕立て、地元朝倉市秋月で販売されている葛を使用したつけダレに鶏の炭火焼きをトッピングし香ばしさもプラスしました。サイドには季節の野菜天ぷらをご用意しボリューム満点の逸品です。
32	大分自動車道 別府湾SA 上下線 《大分県別府市》	温泉卵からあげカレー		1,000円	プライベートブランドである当店オリジナルのタイムヒルズカレーに当店レシピによる塩唐揚げと、温泉卵をトッピングしました。「大分といえばからあげ」と近年はブームとなっています。老若男女問わず人気のカレーライスと唐揚げのコラボです。
33	宮崎自動車道 霧島SA 上り線 《宮崎県小林市》	宮崎いっぺこっぺさるき膳		880円	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」、皆様ご存じ「宮崎牛」などこの一膳で宮崎を堪能してください。
34	宮崎自動車道 霧島SA 下り線 《宮崎県小林市》	いっでんかっでん 「さのぼい」膳		800円	「さのぼい」とは薩摩地方言葉で「田植え後に神を送る祭」、現代では「打ち上げ」宴会の意味が強いようです。方言の「いっでんかっでん」を合せると「いつでもどこでも宴会」の意味です。メインの「煮しめ」は昔から、あらゆる宴には欠かすことのない郷土料理で、前日から煮込む手間の掛かる料理です。
35	宮崎自動車道 山之口SA 上り線 《宮崎県都城市》	宮崎牛のやわらか 牛スジ丼と さつま汁セット		1,280円	日本一に輝いた「宮崎牛」の牛スジを都城地方では定番の醤油ベースでじっくり煮込み、ご飯に乗せた「牛スジ丼」と、鹿児島県と隣接する都城市でも昔から食べられている宮崎産薩摩芋を使った「さつま汁」をセットにしました。小鉢で、「日向夏ポン酢」で和えた「お浸し」もさっぱりとさせ、宮崎を堪能できるセットです。
36	宮崎自動車道 山之口SA 下り線 《宮崎県都城市》	県産鶏の雑炊セット		980円	宮崎では鍋や呑んだときの〆で食べられることが多い鶏雑炊です。風邪で体力が落ちている時などに体を温める効果もあります。宮崎産の鶏と地元大杉しいたけ園のしいたけを使用しさらりと食べられる鶏雑炊です。
37	沖縄自動車道 伊芸SA 上り線 《沖縄県国頭郡金武町》	うちなー風「ポトフ」冬瓜の コンポート添え		800円	ポトフとは「火にかけた鍋」と言う意味のフランス家庭料理で、お肉やたっぷりの野菜を煮込んだ料理です。沖縄の「みそ汁」もたっぷりの野菜を入れます。フレンチの「ポトフ」文化と沖縄の「みそ汁」文化を融合しアレンジしました。沖縄県特産品『冬瓜』はデザートのコンポートにしてみました。
38	沖縄自動車道 伊芸SA 下り線 《沖縄県国頭郡金武町》	琉球定		900円	沖縄の大衆魚ともいえるほど身近な魚の一つで、沖縄の「県魚」であるグルクン(タカサゴ)と、今も昔も、沖縄の料理にとてもよく用いられる豚肉をメインに沖縄らしい料理を考案しました。この「琉球定」から沖縄料理の“素朴さ”や“やさしさ”“奥深さ”を感じていただければと思います。
39	沖縄自動車道 中城PA 下り線 《沖縄県中頭郡中城村》	チーイリチーライス		650円	レバニラ炒めに似た風味の沖縄ご当地グルメ。チーイリチーとは、沖縄の伝統的な正月料理で豚血と豚の三枚肉や野菜を炒めて味付けしたもの。高タンパク質なうえ鉄分・アミノ酸を多く含んでおり高い栄養価をもっています。そのチーイリチーを調理長流にアレンジしてみました。