



2016年1月25日

東日本高速道路株式会社  
中日本高速道路株式会社  
西日本高速道路株式会社  
ネクセリア東日本株式会社  
中日本エクシス株式会社  
西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社

## 「SA・PA メニューコンテスト全国大会（結果）」

～ グランプリは、北陸自動車道 有磯海SA（下り）

「越中とやま 食の玉手箱 “旅のしおりに想いを込めて”」に決定！ ～

東日本、中日本、西日本高速道路株式会社および各商業施設運営会社は、創立10周年を記念し、全国のサービスエリア（SA）・パーキングエリア（PA）のレストランなどが参加した『SA・PAメニューコンテスト全国大会』を2016年1月23日（土）に武蔵野調理師専門学校（東京都豊島区）で共同開催しました。

全国大会には予選会を勝ち抜いた12店舗が参加し、「四川飯店」オーナーシェフである陳建一さんほか5名の審査委員による審査の結果、グランプリは北陸自動車道 有磯海SA（下り）「越中とやま 食の玉手箱 “旅のしおりに想いを込めて”」に決定しました。

受賞メニューは、出品したエリアで提供しております。お近くにお出かけの際は、ぜひご賞味ください。



◆北陸自動車道 有磯海SA(下り)  
「越中とやま 食の玉手箱 “旅のしおりに想いを込めて”」(3,200 円)



◆常磐道 Pasar 守谷(上り)  
「茨城イタリアン フルコース ファンタジ-な料理の世界」  
(2,980 円)



◆山陽道 下松SA(上り)  
「～やまぐち 味百景～」(1,850 円)

# 「SA・PAメニューコンテスト全国大会」参加メニュー

(税込)

## NEXCO 東日本



◆東北道 長者原SA(上り)【Aブロック】  
「旬遊闊歩 ～大地の饗～」

(1,680 円)

蔵王爽清牛を塩焼きにし、牛タン焼をアレンジした牛タンそばのタコライス風などオリジナルテーマに富んだメニューです。



◆長野道 姨捨SA(下り)【Aブロック】  
「姨捨のTSUKI」

(1,500 円)

信州上田地鶏「真田丸」、信州サーモン、信州味噌など、郷土の食材を洋風にアレンジし、新しい味わいを感じていただけるメニューです。



◆常磐道 Pasar 守谷(上り)【Bブロック】  
「茨城イタリアン フルコース ファンタジ-な料理の世界」

(2,980 円)

贅沢な茨城県産の食材を全てのお皿に詰め、器にもこだわり茨城を堪能できる6皿フルコース。価格以上の満足と感動でおもてなし。



◆関越道 上里SA(下り)【Bブロック】  
「上里真心膳」

(2,980 円)

「武州和牛」「姫豚」の串焼きは、“おろしポン酢”とヤマキ醸造の味噌を使用した料理長特製“焼葱味噌”の2種類のソースで楽しめます。

## NEXCO 中日本



◆東名高速 EXPASA足柄(上り)【Aブロック】  
「東海道御厨三國 ～富士から奏でる伝統と祝膳～」

(3,000 円)

“熟成”にこだわり現代風食材の旨みを凝縮した膳とし、箱寿司や箱根西麓牛のみそ焼きなど地元御殿場の伝統料理をアレンジしました。



◆東名高速 牧之原SA(下り)【Aブロック】  
「『おごっつオ!』まきのはら 茶づけ」

(1,980 円)

茶・塩・鰹節の郷土三食材を使用し、「酒後の飯」的なお茶漬け感を超えた、新感覚「おごっつオ(ご馳走)茶づけ」です。



◆長野道 梓川SA(上り)【Bブロック】  
「野麦峠 ～すんきとうじ蕎麦～」

(1,620 円)

自家製の「とうじ蕎麦」と木曾地方で健康食品として食される「すんき漬け」が楽しめる、伝統と工夫が感じられる一品です。



◆北陸道 有磯海SA(下り)【Bブロック】  
「越中とやま 食の玉手箱 “旅のおりに想いを込めて”」

(3,200 円)

選りすぐりの食材を和洋中のアレンジで織り込み、五箇山豆腐、鰯、甘海老、紅ズワイガニなど、冬に味わい深くなる富山をご堪能ください。

## NEXCO 西日本



◆舞鶴若狭道 西紀SA(上り)【Aブロック】  
「農都篠山今昔味わい御膳」

(1,280 円)

京懐石料理の八寸盛り風に盛り付け、地元の郷土料理を参考にした豆腐の炊き込みご飯と手延べ黒豆そうめんの澄まし汁を合わせて表現しました。



◆長崎道 川登SA(上り)【Aブロック】  
「九州三都大名焼御膳 ～長崎街道 味の大名行列～」

(1,706 円)

「長崎街道沿い(長崎・佐賀・福岡)のうまかもん」を集め、有田焼や有田卓袱を見立てた器を使用し、九州の味と魅力をお楽しみいただけます。



◆山陽道 下松SA(上り)【Bブロック】  
「～やまぐち 味百景～」

(1,850 円)

「お客様に山口の美味しさを知っていただく」をテーマにスタッフが家庭で親しんでいる料理を持ち寄り、ご当地感溢れるメニューに仕立てました。



◆米子道 蒜山高原SA(上り)【Bブロック】  
「～ひるぜんからの贈り物～ ひるぜん白蕎麦御膳」

(1,450 円)

「地産食材を使った体に優しい」をテーマに掲げ、大山豚を使ったしゃぶしゃぶのしめに白蕎麦を使用し、豪華なメイン料理に仕上げました。