

平成 29 年 10 月 10 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



『西イチグルメ決定戦 2017』九州ブロック大会の開催について

西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社九州支社(福岡市博多区、支社長: ^{たしま} ^{かつのぶ} 田島 克宣)は、『西イチグルメ決定戦 2017』九州ブロック大会を下記のとおり開催しますので、ご案内いたします。
なお、本大会において、グランプリ及び準グランプリを獲得したメニューは、平成 29 年 12 月 12 日(火)に大阪で開催する本選大会に進出し、西日本 SA・PA ナンバー1 の「ご当地丼」を目指します。

記

- 開催日時 平成 29 年 10 月 19 日(木) 10 時 15 分から
- 開催場所 クローバープラザ(西館 4F・5F) ※受付は 4F です
福岡県春日市原町 3-1-7
- 参加品数 10 品 (詳細は別紙をご参照ください。)
九州ブロック内の SA・PA から応募のあった 25 品を、9 月 1 日から 30 日の1ヶ月間の販売実績(販売比率等)などにより選出されたメニューです。
- 審査方法 実食審査(味・見た目・価格・訴求力などを総合的に審査します。)
- 審査員 審査員 5 名
審査委員長 神谷 禎恵(カミヤ ヨシエ)氏 【フードプロデューサー】
審査員 飯尾 賢(イイオ ケン)氏 【株式会社 KADOKAWA 九州ウォーカー編集長】
審査員 鹿田 吏子(シカダ サコ)氏 【グルメライター】
審査員 戸高 慶一郎(トダカ ケイイチロウ)氏 【フォトグラファー】
審査員 田島 克宣(タシマ カツノブ) 【弊社 執行役員九州支社長】
- 表彰 表彰 グランプリ1品、準グランプリ1品
※本大会は、一般の方の入場はできません。(記者さまは入場可能です)
記者さまはご試食いただけますが、数に限りがありますのでご了承ください。



【九州ブロック大会概略】

◆スケジュール	9時30分～	受付開始
	10時15分～	開会式
	10時30分～13時38分	調理・メニューのプレゼンテーション 審査員による試食審査
	～ 集計 ～	
	14時20分～14時50分	表彰(閉会式)

◆会場

クローバープラザ

福岡県春日市原町 3-1-7



◆交通アクセス

JR鹿児島本線「春日駅」徒歩1分

西鉄天神大牟田線「西鉄春日原駅」徒歩10分

自動車の場合 太宰府ICから20分

※会場に駐車場がございます(総台数 215 台) 2 時間無料 2 時間以上 150 円/30 分

※満車の場合は近隣のコインパーキングをご利用ください

SA・PAメニューコンテスト全国大会 九州ブロック大会 出品メニュー

1	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)
<p>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。</p>		
		

2	九州自動車道	広川SA(上り線)
ひろかわ馬か井！！		1,500円 (税込)
<p>熊本名物馬刺しのユッケ、福岡県産米を使用し温泉卵、海苔をトッピング。筑後のごろしを使っただご汁と辛子蓮根の小鉢もセットになっております。</p>		
		

3	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)
<p>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！</p>		
		

4	九州自動車道	宮原SA(上り線)
あか牛贅沢丼 ～季節の天ぷら添え～		1,480円 (税込)
<p>一皿で3種お楽しみ頂ける、贅沢なあか牛三昧。レアに焼き上げたステーキ、肉汁あふれるハンバーグ、自家製時雨煮はどれも絶品。</p>		
		

SA・PAメニューコンテスト全国大会 九州ブロック大会 出品メニュー

5	九州自動車道	桜島SA(上り線)
黒豚デミハンバーグ丼		1,000円 (税込)
<p>鹿児島県産の黒豚ミンチをハンバーグにし、鹿児島の甘い醤油を隠し味にしたデミグラソースで仕上げたロコモコ風どんぶり。</p>		
		

6	大分自動車道	山田SA(下り線)
あさくら豚米ひつまぶし丼		1,080円 (税込)
<p>肉質が自慢の「あさくら豚米」を豚丼・ダシ茶漬けと二度楽しめる丼です。地元朝倉市・筑前町のお米を食べて育ったおいしい豚肉をぜひご堪能下さい。</p>		
		

7	長崎自動車道	金立SA(下り線)
佐賀牛ステーキ重		1,600円 (税込)
<p>厳しい品質規格を乗り越えた最高級ブランド「佐賀牛」をおいしく召し上がっていただける丼でシンプルであり奥深い旨みをぜひ味わってみてください。</p>		
		

8	長崎自動車道	川登SA(上り線)
KAWANOBORI BOWL ～お箸で旅するのつけ丼～		1,598円 (税込)
<p>素材の味を一番引き出す調理法で「丼」に合う料理を仕上げ、お客様ご自身で丼を完成させる「のつけ丼」スタイルという遊び心満載の丼となっております。</p>		
		

SA・PAメニューコンテスト全国大会 九州ブロック大会 出品メニュー

9	宮崎自動車道	霧島SA(上り線)
南国宮崎ロコモコ丼		980円 (税込)
<p>地元高校生コラボメニュー！ロコモコを宮崎風にアレンジしたメニューを高校生が考案し、レストラン料理長のアレンジを加えました。</p>		
		

10	宮崎自動車道	山之口SA(上り線)
鶏炭火焼の親子丼		800円 (税込)
<p>宮崎名物“鶏の炭火焼”を親子丼に。地元都城で育った赤鶏の炭火焼と、宮崎産赤鶏の卵の2色丼。ゆず胡椒が旨さを引き立てる。</p>		
		