

令和7年12月19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

【20周年記念大会】第10回 西イチグルメ決定戦 2025 「SA・PA 肉万博」

～本選大会に進出する16メニューが決まりました～

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:川村 健一)は、令和7年9月1日(月曜)から高速道路のサービスエリア(SA)・パーキングエリア(PA)で開催中のメニューコンテスト「第10回 西イチグルメ決定戦 2025『SA・PA 肉万博』」の、本選大会に進出する16メニューが決定しましたので発表します。

地域の食材を活かした“新たな「肉」グルメ”111メニュー(エントリーメニュー)の中から、地区大会を勝ち上がった14メニューとお客さま投票で選出された2メニューが令和8年2月26日(木曜)、27日(金曜)開催の本選大会に進出し、料理専門家等による厳正な実食審査を経て、西日本のNo.1グルメ「西イチ」を目指します。

また、多くのお客さまにお召し上がりいただいたことに感謝し、令和8年1月15日(木曜)から3月1日(日曜)まで「応援感謝！キャンペーン」を開催します。期間中に、エントリーメニューをご注文いただいた方の中から抽選で20名さまに、西日本の逸品をプレゼントいたします。

ぜひこの機会に、SA・PAのシェフが腕をふるった自慢の「肉」グルメをご堪能ください。



◆「西イチグルメ決定戦」とは

- ・西日本のSA・PAを舞台に、平成22年度から開催している、テーマに沿った新メニューのNo.1を決める大会です。
- ・第10回を迎える今回は、創立20周年を記念して、「至福の贅沢部門(価格制限なし)」と「究極のお値打ち部門(1,650円以下)」の2部門制で開催します。

◆本選大会進出メニュー (詳細は別紙をご参照ください)



◆第10回 西イチグルメ決定戦 2025 「SA・PA 肉万博」概要

- ・開催概要： 地域の食材や特色を活かした「ご当地ならではのメニュー」を開発し、地域の食文化や美味しさを発信することで、地域のPRに寄与することを目的として開催します。
地域の魅力を味わえる「肉」グルメをテーマとして、西日本のSA・PAシェフ等が新たに開発したメニューの中から、地区予選、地区大会・お客さま投票、大阪での本選大会を経て、西日本のNo.1グルメ「西イチ」を決定します。
今大会は「至福の贅沢部門(価格制限なし)」と「究極のお値打ち部門(1,650円以下)」の2部門制で開催します。
- ・販売期間： 令和7年9月1日(月曜)～令和8年3月31日(火曜)
- ・エントリー数：至福の贅沢部門(価格制限なし)… 43店舗 41品
究極のお値打ち部門(1,650円以下)… 75店舗 70品
- ・大会フロー

		地区予選	地区大会	本選大会
		令和7年9月1日(月曜)～10月15日(水曜) 販売実績をもとに、地区大会に進出するメニューを決定しました。	令和7年11月～12月 審査員による実食審査をもとに、本選大会に進出するメニューを決定しました。	令和8年2月26、27日 審査員による実食審査をもとに、西日本のNo.1グルメ「西イチ」を決定します。
至福の贅沢部門(価格制限なし)	関西	12品	8品	2品
	中国	13品	6品	2品
	四国	3品	3品	1品
	九州	13品	8品	2品
	お客さま投票	1品	※	1品
究極のお値打ち部門(1,650円以下)	関西	23品	8品	2品
	中国	21品	6品	2品
	四国	8品	3品	1品
	九州	18品	8品	2品
	お客さま投票	1品	※	1品

※お客さま投票は、令和7年9月1日(月曜)から12月7日(日曜)に実施し、エントリーメニューをお食事いただいたお客さまの評価をもとに、本選大会に進出するメニューを決定しました。

◆本選大会(概要)について

本選大会当日は、メニューのインサート撮影及び試食が可能ですので、是非取材にお越しください。

※以下内容は現時点での予定であり、変更となる可能性があります。

※詳細が決まりましたら追ってお知らせいたします。

- ・開催日時： 令和8年2月26日(木曜)[至福の贅沢部門(価格制限無し)]
27日(金曜)[究極のお値打ち部門(1,650円以下)]
- ・開催場所： Hug MUSEUM(ハグミュージアム) [大阪市西区千代崎3丁目南2番59号]
- ・参加品数： 計16品
至福の贅沢部門(価格制限無し):8品／究極のお値打ち部門(1,650円以下):8品
- ・審査方法： 実食及びプレゼンテーション審査(味・見た目・価格・訴求力等を総合的に審査します。)
- ・審査員： 外部審査員(料理専門家等)を含む5名
- ・表彰： グランプリ 各部門1品(副賞10万円)
準グランプリ 各部門1品(副賞5万円)
審査員特別賞 各部門1品(副賞3万円)

◆応援感謝！キャンペーンについて

- ・開催期間： 令和 8 年 1 月 15 日(木曜)～3 月 1 日(日曜)
- ・参加方法： 1) エントリーメニューをご注文いただいたお客様に応募カードをお渡しします。
2) 応募カードに印字の二次元バーコードをスマートフォン等で読み取りいただき、応募ページにアクセスしてください。
※ 応募にあたっては、NEXCO 西日本 SA・PA の LINE 公式アカウントへの友だち追加が必要となります。
※ 当選発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。
- ・賞品： 西日本の逸品[1 万円相当の西日本地域の特産品] (20 名様)



賞品イメージ

あそぶ！くつろぐ！西のあでかけマガジン
遊・悠・West クエスト

西日本SA・PA の
グルメ・お土産情報を発信中！

\フォロー＆お友だち登録をお願いします！

西日本SA・PAのグルメ・お土産や
イベント情報を発信中！

Instagram

X (旧Twitter)

LINE



本選大会 至福の贅沢部門 進出メニュー (2/26 審査順)

別紙

1	【四国地区代表】 高松自動車道 豊浜SA(下り線)		2	【お客さま投票】 山陽自動車道 三木SA(上り線)		3	【関西地区代表】 舞鶴若狭自動車道 西紀SA(下り線)		
1	オリーブ牛の牛カツ御膳	1,980円	2	肉の三重奏	1,980円	3	奥丹波の華街懐石 里山御膳「花うらら」	1,680円	
香川県産オリーブ牛を贅沢に使用した一品。脇を固める調味料なども地元香川産を使用しています。		兵庫県で有名な3種のお肉を贅沢に焼く、煮る、揚げるで調理しました。是非、兵庫のお肉に夢中になってください！		里山「丹波」の『奥ゆかしさ』『華やかさ』『麗しさ』を表現した懐石料理。料理全体で里山「丹波」のまちを表現いたしました。					
4	【九州地区代表】 九州自動車道 北熊本SA(上り線)		5	【関西地区代表】 中国自動車道 加西SA(上り線)		6	【中国地区代表】 山陽自動車道 吉備SA(上り線)		
4	肉万博 お肉で旅する火の国 御膳～あか牛ひつまぶし～ 天草大王のチキン南蛮	2,980円	5	豪華 すき焼き玉手箱	1,900円	6	岡山三彩御膳	2,500円	
今回のテーマである肉万博にちなみ、熊本を代表する【あか牛・天草大王】を地産地消の食材で食して頂き、食を通じて熊本を旅していただきたいという想いで企画致しました。		お肉は「黒田庄和牛」を使用し、兵庫県市川町産の卵をトッピングした素材を生かしたメニューです。		岡山の食材の美味しさと食事の楽しさ・料理の楽しさを伝えられたらと思い作成しました。					
7	【九州地区代表】 九州自動車道 古賀SA(上り線)		8	【中国地区代表】 山陽自動車道 小谷SA(上り線)					
7	博多鉄板焼肉 博多和牛と 国産和牛もつ御膳	2,574円	8	にくざんまい！広島野菜と 芸北りんごのカレー	2,500円				
福岡県のブランド牛「博多和牛」と「国産和牛もつ」を贅沢に使用し、博多鉄板焼肉風にアレンジしました。 甘みがあり、ジューシーな「博多和牛」と深いコクと旨味あふれる「国産和牛もつ」を味変しながらお召し上がりください。		広島県産の牛カツレツ、穀美豚の煮込み、熟成鶏のソテー、3種の調理法でお肉を味わえる逸品。 県産お肉と彩り野菜の芸北りんごカレー、おすすめの商品です。							

本選大会 究極のお値打ち部門 進出メニュー (2/27 審査順)

別紙

1	【中国地区代表】 山陽自動車道 吉備SA(上り線)		2	【中国地区代表】 中国自動車道 美東SA(下り線)		3	【関西地区代表】 名神高速道路 大津SA(下り線)	
1	黒豚メンチカツ定食	1,650円	2	長州ブラザーズの中華風チキン 南蛮～瀬戸内レモン風味の自家製タルタル添え～	1,380円	3	滋賀まるごとごちそう御膳	1,580円
								
	岡山の吉備高原で育った純粋黒豚を贅沢にメンチカツに。食後にジャージー牛乳を使用した杏仁豆腐で幸せを提供。			山口県銘柄鶏『長州どり』、山口県産地鶏『長州黒かしわ』を使用したチキン南蛮定食です。			滋賀の大地が育んだ近江牛・げんさん豚・近江鶏を一堂に。 滋賀の恵みが詰まった【滋賀まるごとごちそう御膳】で、滋賀の美味を贅沢に味わう特別なひとときを。	
4	【九州地区代表】 長崎自動車道 川登SA(上り線)		5	【四国地区代表】 松山自動車道 石鎚山SA(上り線)		6	【お客さま投票】 山陽自動車道 三木SA(上り線)	
4	お肉をSAGAす旅御膳 ～若楠ポークの玉子とじ丼、 ありたどりの唐揚げ～	1,650円	5	石鎚彩鶏プレート ～香ばし揚げ足鳥～	1,650円	6	兵庫県産の牛スジ肉を 使ったそばめし	1,280円
								
	佐賀県の魅力を食を通じて伝えたいという想いをメニュー名（探す旅）に託しました。			愛媛の自然が育んだ松山どりを揚足鳥に仕立て、石鎚山をイメージした山頂鯛めしとともに盛り付けました。			兵庫県産の牛のスジ肉と蒟蒻をふんだんに使って、ぽっかけを作り、そばめしと一緒に焼いて鉄板で提供します。	
7	【九州地区代表】 大分自動車道 山田SA(下り線)		8	【関西地区代表】 新名神高速道路 宝塚北SA				
7	あさくら豚米肉の手包み 二色巻き定食	1,300円	8	氷結熟成 雪乃豚の厚切り ポークテキかつお宝プレート	1,380円			
								
	あさくら豚米肉で包んだ半熟卵としそチーズ巻きが主役！ジューシーで満足感たっぷりのごちそう揚げ定食です。			氷結熟成された雪乃豚のトンテキととんかつは、旨味が強くしっとりとした上質な豚肉です。高速では宝塚北SAのみでお召上がり頂けます。				