

平成 29 年 10 月 25 日
 西日本高速道路株式会社
 西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社

報道関係各位



『西イチグルメ決定戦 2017』本選大会進出「ご当地井」決定！
 ～ブロック大会を勝ち抜いた 7 品のメニューが、12 月 12 日の本選大会で競い合う！～

NEXCO西日本(大阪市北区、代表取締役社長:石塚 由成)と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、関西・中国・四国・九州の 4 地域で実施された『西イチグルメ決定戦 2017』ブロック大会で、本選大会に進出する代表メニューを決定いたしました。

平成 29 年 12 月 12 日(火)に開催する本選大会で、西日本のサービスエリア(SA)・パーキングエリア(PA)の NO. 1『ご当地井』が決定します。詳細は、後日ご案内いたします。

ブロック大会を勝ち抜いた「ご当地井」をはじめ、大会に出品されたすべての「ご当地井」(92 品)は、平成 30 年 3 月 31 日(土)まで各店舗で販売しております。地域の食材や特色、食文化を生かした「ご当地井」をこの機会にぜひご賞味ください。

『西イチグルメ決定戦 2017』ブロック大会結果 (メニュー詳細は別紙①、大会概要は別紙②のとおり。)

《本選大会進出メニュー一覧》

<p>①関西ブロック</p>	<p>②中国ブロック</p>	<p>③四国ブロック</p>	<p>④九州ブロック</p>
<p>○グランプリ</p> 	<p>○グランプリ</p> 	<p>○グランプリ</p> 	<p>○グランプリ</p> 
<p>西紀 SA(下り線) 丹波ご当地肉 “三種”揃いぶみ井</p>	<p>宮島 SA(下り線) 広島『はぶて焼き』井</p>	<p>石鎚山 SA(下り線) みかん鯛のユッケ井</p>	<p>古賀 SA(上り線) 「ロマン宿る海の道」むなかた三味井 ～鯛茶漬汁・穴子天・鶏すきの三種井～</p>
<p>○準グランプリ</p> 	<p>○準グランプリ</p> 		<p>○準グランプリ</p> 
<p>三木 SA(上り線) 三田牛炙り焼きの 完熟トマト井</p>	<p>大佐 SA(下り線) “熱井”～ちやとろ井～</p>	<p>西イチグルメ決定戦 2017 イメージキャラクター「ラビちゃん」</p>	<p>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～</p>

『西イチグルメ決定戦2017』本選大会進出メニュー

《関西ブロック代表》

舞鶴若狭自動車道	西紀SA(下り線)
丹波ご当地肉 ”三種”揃いぶみ井	1,620円 (税込)
<p>「但馬牛」「丹波地どり」地元高校生が育てた「氷上高ポーク」が一度に味わえます。季節の地元野菜と共に丹波焼の器でお楽しみください。</p>	
	

山陽自動車道	三木SA(上り線)
三田牛炙り焼きの完熟トマト井	1,480円 (税込)
<p>神戸ビーフの元祖・三田牛の炙り焼きと神戸産完熟ゆめファームトマトのピクルスが井の中で共演するおいしさを満喫...</p>	
	

《中国ブロック代表》

山陽自動車道	宮島SA(下り線)
広島『はぶて焼き』井	1,280円 (税込)
<p>『はぶて焼き』とは、煮魚を焼く広島の郷土料理の呼称です。広島弁で、膨れっ面になることを『はぶてる』と言いますが、煮魚を焼くと、身が崩れて上手くいかず、焼いている人が膨れっ面になることから、こう呼ばれています。当店では、鯛、穴子、牡蠣を使用して『はぶて焼き』を井で再現しました。煮出し汁の焦げた香りが、食欲をそそります。</p>	
	

中国自動車道	大佐SA(下り線)
”熱井”～ちやとろ井～	950円 (税込)
<p>新見地方の特産品である「干屋牛」を煮込み、アツアツの石鍋で、出汁入りの山かけをかけて味わう井です。郷土料理にも使う「干屋牛」を、岡山産黄ニラの醤油を使用して、じっくりと煮込みました。スープには岡山産黄ニラを添えて、野菜ベースのやさしい味に仕上げています。おこげも美味しい”熱焼き”をぜひご堪能ください。</p>	
	

『西イチグルメ決定戦2017』本選大会進出メニュー

《九州ブロック代表》

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)
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つの井に仕上げました。	

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)
阿蘇の豊かな食材「あか牛・りんどうポーク・大阿蘇鶏」をご飯がすすむ井に。締めは特製出汁で桜肉の柚子こしょう茶漬けに！	
	

《四国ブロック代表》

松山自動車道	石鎚山SA(下り線)
みかん鯛のユツケ井	1,000円 (税込)
柑橘系の味・香りが特長の『みかん鯛』をコチュジャンとウスターソースの特製ダレで食すピリ辛の井ぶりです。 生卵をくずしてまろやかさをプラス。	