

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【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、つけてもよし、かけてもよ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詰めようと考え、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味 ～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 ローズカツレツセット | | 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やがいもを使用し、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、ジュシーでミルクィ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 汁なし坦担麺 | | 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、広島ソウルフードである「汁なし坦担麺」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》 | 広島坦担井 | | 680円 | 広島には、汁なし坦担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つたしらす丼、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》 | ジャージー牛まんぶくセット |  | 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プ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 《鳥取県西伯郡若書町》 | 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糍漬は作られました。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。この昔から伝わる糍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糍に漬け込みました。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国の特産品(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わえ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ぜひ辛醤油で炒め、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、湿度ともに最高の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》 | 阿波尾鶏のバリバリ揚げ定食 ~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コク、しっかりとした歯ごたえをいかしたバリバリ揚げを、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せ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」風の甘辛仕立て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「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、地元で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 | 柳川の家料理によく使われる、有明海ミロゲ(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)をコクのある煮付けにしました。頭から殻ごと食べられるマジック(別名家ナジャコ)の天ぷらは、地元八女星野村産抹茶塩で召し上がりがください。 |
| 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、そのまま食べても経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、豆腐のもろ味噌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 《熊本県八代郡永川町》 | 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。たご飯は、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 《熊本県八代郡永川町》 | 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併に。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くださいと考案しました。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ー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》 | かごんつま・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酔っきり。 |
| 22 | 九州自動車道 桜島SA 上り線 《鹿児島県始良市》 | 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 《鹿児島県始良市》 | 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「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》 | いっでんかつでん 「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」宴会の意味が強いです。方言の「いっでんかつでん」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せる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メ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》 | うちな一風「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」とい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、沖縄の料理にとっ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。 |