

平成 27 年 9 月 30 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

『SA・PAメニューコンテスト全国大会』を初開催 ～決定！高速道路No.1グルメ～

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、NEXCO東日本及びNEXCO中日本と共同で、創立 10 周年を記念し、NEXCO三社共同では初めてとなる『SA・PAメニューコンテスト全国大会』を開催します。

この大会は、全国のSA・PAから 158 品が参加し、各社が実施する予選会を勝ち抜いた 12 品の中から、審査委員長の服部幸應氏をはじめ、食と旅の専門家からなる審査員 7 名の厳正な審査により、「全国SA・PAのグランプリメニュー」を決定するものです。

コンテストに出品するメニューは、『地元の食材を使用し、地域の食文化や魅力があふれるメニュー』をテーマに、地域に伝わる郷土料理や調理方法を活用するなど、旅行の醍醐味である地域の食の文化に触れあうことができ、そのエリアでしか味わうことのできない新作メニューとなっており、10 月 1 日(木)から各エリアで販売を開始します。

【SA・PAメニューコンテスト全国大会】

- 開催日 平成 27 年 12 月 22 日(火)
- 開催場所 服部栄養専門学校
(東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-25-4)
- 審査員 服部幸應氏はじめ 7 名
※詳細については、改めてご案内します。



なお、NEXCO西日本では、「SA・PAメニューコンテスト全国大会」の出場メニューを決定するため、関西ブロック・中四国ブロック・九州ブロックに分かれ、ブロック予選、ブロック大会を行ないます。各ブロック大会で優秀な成績を獲得した4品(関西ブロック・九州ブロック各1、中四国ブロック2)が西日本代表として全国大会に出場します。

【ブロック予選】

《各ブロック共通》

- 実施期間 平成 27 年 10 月 1 日(木)～10 月 31 日(土)
- 実施方法 ブロックごとに期間中の売り上げなど成績が上位のメニューを選定する。

【SA・PAメニューコンテスト ブロック大会】

《関西ブロック》

- 開催日 平成 27 年 11 月 20 日(金)
- 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 27 年 11 月 28 日(土)
- 開催場所 西日本調理製菓専門学校
(岡山県岡山市北区大供 3-2-18)

《九州ブロック》

- 開催日 平成 27 年 11 月 19 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)

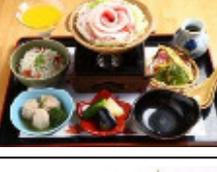


(イメージ) ブロック大会・調理風景

※各ブロック大会の詳細は決まり次第ご案内します。

NEXCO西日本管内エリア エントリーメニュー一覧

メニュー一覧は、西日本高速道路サービス・ホールディングス(株)のHP(<http://www.w-holdings.co.jp>)からご覧いただくことができます。
 なお、NEXCO東日本、NEXCO中日本のエントリーメニューは次のサイトからご覧いただくことができます。
 [NEXCO東日本] 「ドラぷら」(<http://www.driveplaza.com/sapa/>)
 [NEXCO中日本] NEXCO中日本のHP(<http://www.sapa.c-nexco.co.jp/>)

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
【近畿ブロック】					
1	名神高速道路 大津SA(上り線) (1Fダイニング叶匠壽庵) 《滋賀県大津市》	近江牛みおつき膳		3,480円	滋賀県が誇るブランド牛“近江牛”を使用した、叶匠壽庵にしか出来ない渾身の一作。 「誠心誠意気持ちを込めて作り、“近江牛”を余すことなくおいしく食べていただきたい」という思いから、「みおつき膳」と名づけました。 サーロインとリブロースを一度に味わえる贅沢なメニューです。
2	名神高速道路 大津SA(下り線) 《滋賀県大津市》	近江の国からの贈り物 「近江牛づくし」		1,840円	日本三大和牛で最も歴史のある“近江牛”をふんだんに使用した逸品です。そぼろと錦糸たまごの色鮮やかな二色重に、肉の旨みを味わえる炙りたたきや肉吸い、近江牛ボールコロッケと盛りだくさん。滋賀県では食卓を彩る一品として馴染み深い赤こんにやくを添えて、見た目でも楽しんでいただけるメニューに仕上げました。
3	名神高速道路 吹田SA(上り線) (2F大阪王将) 《大阪府吹田市》	奥丹波どりの天ぷら定食		1,000円	大阪王将が、本コンテストのために特別に開発した一品。臭みがなくほんのり甘い関西のブランド鶏“奥丹波どり”を天ぷらにし、特製中華ソースと合わせました。マンゴープリンもついて、後味さわやか。 大阪王将の他のどの店舗でも味わえない、吹田SA限定オリジナルメニューです。
4	西名阪自動車道 香芝SA(上下線) 《奈良県香芝市》	葛城の道 味めぐり膳		1,350円	奈良・大阪を一望できることで人気の葛城山で、長年にわたり親しまれている名物料理が鴨鍋です。この名物鍋の人気の秘訣である、山の湧き水で作った柚子入り「秘伝だし」をベースに、合鴨肉とたっぷりの野菜で鍋焼きうどんに仕上げました。 郷土料理の「柿の葉寿司」「ごま豆腐」「奈良漬」と一緒にご賞味ください。
5	西名阪自動車道 天理PA(下り線) (松屋) 《奈良県天理市》	松屋特製ハンバーグ御膳		1,300円	牛めしの「松屋」がこのコンテストのために開発したメニュー！ハンバーグは奈良県のブランド和牛“大和牛”を20%ブレンドし、200gのハンバーグに仕上げました。味噌汁には奈良県名産の“三輪素麺”のふしが入って相性抜群！ライス、生野菜も国産100%使用。このメニューを味わえるのは「天理PA店」のみです。
6	阪和自動車道 岸和田SA(上り線) 《大阪府岸和田市》	泉州・紀州味巡り御膳		1,500円	秋から旬の白菜と泉州産“犬鳴豚”を盛り込んだ小鍋をコンロで炊きながらお召上がりいただけます。付け合せは、穴子の天ぷらとつくね団子。米は地元産“きぬむすめ”を使い、和歌山県産しらすと紀州梅の御飯にしました。デザートは和歌山県産のみかんジュースで作ったゼリー。泉州・紀州の魅力が詰まったメニューです。
7	阪和自動車道 岸和田SA(下り線) 《大阪府岸和田市》	港・岸和田祭り膳		1,980円	大阪湾で獲れる代表格の魚・チヌ(黒鯛)。このチヌの味噌焼きを中心に、だんぢり祭の時期に各家庭で振舞われる渡り蟹を使った味噌汁や、たこのちらし寿司を添えました。小鉢も“犬鳴豚”の角煮をはじめ泉州の名物で占めています。デザートは甘みが強い岸和田生まれの人参“彩誉”を使用した自家製プリンをどうぞ。
8	阪和自動車道 紀ノ川SA(上り線) 《和歌山県紀ノ川市》	紀州梅まだい すき鍋膳		1,230円	和歌山県優良農産品「プレミアム和歌山」に認定された食材を使い、和歌山県を凝縮した一膳に仕上げました。 メインは梅のエキスで育てた“紀州梅まだい”のすき鍋。添え物に、紀州勝浦で水揚げされた生まぐろの刺身、梅酢加工品で育てた“紀州うめどり”の南蛮漬けを揃えました。和歌山県ならではの食材がたっぷりです。
9	阪和自動車道 紀ノ川SA(下り線) 《和歌山県紀ノ川市》	古道の里弁当		1,080円	熊野古道沿道の地域食材の一つの膳にしました。名物の梅を練り込んだ梅そうめんを温碗で、天ぷらは紫蘇漬梅に使われる紫蘇の「しそ塩」をつけて、小鉢は有田・海南地域で獲れる「しらす」がのった大根おろしに湯浅の醤油をかけて。ご飯ものは、南紀・熊野の「めはりずし」を食べ易くアレンジしたものををご用意しました。
10	舞鶴若狭自動車道 西紀SA(上り線) 《兵庫県篠山市》	農都篠山今昔味わい御膳		1,280円	丹波篠山は古来より京都と西国を結ぶ交通の要衝として栄え、京文化を色濃く残した伝統芸能や風情が今も残ります。猪・鹿・黒豆・山の芋など代表的な味覚を京懐石料理の八寸盛り風に。郷土料理「とふめし」に手延べ黒豆素麺のすまし汁。器も丹波焼にこだわりました。篠山の街並みと風情を表現した一膳。

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	舞鶴若狭自動車道 西紀SA(下り線) 《兵庫県篠山市》	丹波篠山 献上御膳「御所車」		1,460円	丹波篠山は、平安遷都の頃より京都御所の食事を支えてきました。肥沃な土、清らかな水、朝晩の寒暖差によって生まれた食材の数々が、御所へ献納されていた古の時代をイメージし、「御所車」の器に料理を載せた特別料理です。"丹波地どり"照り焼きや、「但馬牛」肉だんご、旬の野菜を楽しんで頂ける御膳です。
12	中国自動車道 西宮名塩SA(上り線) 《兵庫県西宮市》	但馬どりのすきやき ～オムレツ仕立て～		1,280円	地元・西宮名塩周辺において、お祭りの時期によく食べられていた「鶏のすきやき」を洋風にアレンジ。ふんわりオムレツ風に仕立てています。鶏は但馬地方の澄んだ空気と水で育った「但馬どり」を使用。甘さとやわらかさが特徴の淡路玉ねぎも入り、兵庫県の美味しい食材を楽しんでいただける一皿です。
13	中国自動車道 西宮名塩SA(下り線) 《兵庫県西宮市》	播磨の穴子御膳		1,500円	播磨灘で獲れる穴子は兵庫県西部の名物であり、郷土料理としてもよく使われます。その穴子を、穴子御飯、天ぷら、お吸い物に用いた穴子尽くしの御膳に仕上げました。特に穴子御飯にのる煮穴子は、自家製のたれで長時間煮込むことで、味が染みこんでやわらかい食感に仕上げられています。播磨灘の海の幸をご堪能下さい。
14	中国自動車道 加西SA(上り線) 《兵庫県加西市》	黒田庄和牛のひつまぶし		1,400円	きれいな水と緑豊かな大地、兵庫県西脇市黒田庄町。この地で育った血統書付きの黒毛和牛「黒田庄和牛」です。きめの細やかな肉質が特徴である「黒田庄和牛」をひつまぶしにアレンジしました。そのままいただくもよし、薬味をつけていただくもよし、出汁をかけていただくもよし、お好みの食べ方でお楽しみに下さい。
15	中国自動車道 加西SA(下り線) 《兵庫県加西市》	ひょうご五国物語 季節の恵み		1,480円	丹波の黒豆、淡路玉ねぎ、但馬牛、播州灘のいかなご、摂津の甘酒を使ったデザートなど農畜産物の宝庫・ひょうご五国の恵みが詰まった一膳。中でも丹波の黒豆は神戸大学の学生が栽培したものを使用しています。ひょうご五国の恵みを活かし、地域活性化につながりたい…学生たちと私たちの想いが詰まったメニューです。
16	山陽自動車道 三木SA(上り線) 《兵庫県三木市》	播州味わいづくし御膳		1,380円	山と海に囲まれた播州地方の食材を盛り込んだメニュー。山の幸は兵庫県産黒毛和種「但馬牛」と「播州百日どり」、海の幸は明石の蛸。地産地消食材の旨みを生かし郷土料理風にアレンジ。金物のまち・三木ならではの特注「鍛冶屋鉄鍋」で提供する麺料理は、「山田錦うどん」または「出石そば」どちらかをお選び下さい。
17	山陽自動車道 三木SA(下り線) 《兵庫県三木市》	“ひょうご”の恵み三昧御膳 ～但馬牛と明石だこを食す～		1,280円	兵庫県内各地の魅力を余すところなく楽しんでいただきたいという想いから、各地の恵みの料理を一つの籠に詰め込みました。器の配置も兵庫県の地図に合わせ、各地の料理を目でも楽しんでいただけるようにしました。メイン料理の器には金物のまち・三木の「鋤」を使用。豊富な兵庫県の食材を飯・汁・菜でお楽しみください。
18	山陽自動車道 龍野西SA(上り線) 《兵庫県たつの市》	キノコとふわとろ卵の あったか温麺		980円	昔より地元・たつの市周辺では、体調がすぐれないとき温かい素麺の卵とじを食す風習があります。そんな家庭料理の味を、地元特産品である手延べ素麺「揖保乃糸」と姫路産の卵を使い再現しました。これから寒くなる季節に身体の芯から温まり消化も良い、身体にとっても優しいメニューです。
19	山陽自動車道 龍野西SA(下り線) 《兵庫県たつの市》	はりま海の幸・山の幸膳		1,480円	瀬戸内産穴子、素麺「揖保乃糸」、"姫路グルメポーク・桃色吐息"...播磨の海の幸・山の幸をひとつの膳にまとめました。メインは穴子の天ぷら、国産牛ローストビーフ、"姫路グルメポーク・桃色吐息"の角煮、鯖の味噌煮。御飯は兵庫県産米と「揖保乃糸」にゆめん。播磨の美味しいものを少しづつ色々とお賞味下さい。
20	第二神明道路 明石SA(下り線) 《兵庫県明石市》	明石三昧御膳		1,680円	明石の名産物を、一つの御膳で和・洋・中をご賞味いただけるようにいたしました。三段の蒸籠、四種の小鉢、汁ものは海苔を練りこんだ海苔煮、メインは明石焼きをイメージした卵とじ。地元・明石で馴染みの食し方に加え、当店でアレンジした料理もあり、地元の方から遠方の方まで楽しんで頂ける御膳です。

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
【中四国ブロック】					
1	中国自動車道 上月PA(上下線) 《兵庫県佐用郡佐用町》	田舎のご馳走弁当		980円	親しい友人や家族とのお出かけに持っていく、田舎のご馳走が詰まった、ちょっと贅沢なお弁当をイメージしました。地元で採れた新鮮な野菜を中心に、地産の鶏肉の竜田揚げと、野山で採れるしし肉の生姜焼きをあしらえ、ご飯も健康に良い黒米を使用し、トッピングにヒマワリの種をふりかけました。
2	中国自動車道 勝央SA(上り線) 《岡山県勝田郡勝央町》	津山牛肉物語		1,300円	地元の「黒毛和牛(奈義ビーフ)」はパイで包み、旨味をとじこめました。自家製の「煮こごり」は牛すじ、アキレスを丁寧に煮詰めた逸品で、お茶漬け風に仕立てました。骨の周りを削いだ「そずり肉」の天ぷら、干し肉のサラダ仕立てと、『牛肉づくし』で、当SAのある岡山県北部、美作地域の食文化を紹介します。
3	中国自動車道 勝央SA(下り線) 《岡山県勝田郡勝央町》	とろとろプレミアム 千屋牛ビーフシチュー		2,000円	岡山県北部を代表する、歴史あるブランド和牛である「千屋牛」の味をいかしたビーフシチューを作りました。地元勝央町のパン屋さんが作ったフランスパンを、一緒にどうぞ。
4	中国自動車道 真庭PA(上下線) 《岡山県真庭市》	蒜山大根と千屋牛の みぞれ鍋膳		980円	真庭地域で有名な「蒜山大根」。その蒜山大根のおろしをたっぷり使用したみぞれ鍋に、蒜山大根のドレッシングを使用した蒜山大根のサラダと、まさに大根づくし。また、みぞれ鍋には岡山ブランド牛である千屋牛肉を使用。さらには、秋祭りやお祝い事のご馳走に欠かせない、真庭地域で愛されている鯖寿司を添えました。
5	中国自動車道 大佐SA(上り線) 《岡山県新見市》	ピオニーポーク エスカロップオムライス		1,200円	地元産のピオニーポークにパン粉をつけ、揚げずに焼き上げました。サクサクとした食感でお肉は柔らかいです。ミニサラダと玉ねぎスープ付きでボリュームも満点です。
6	中国自動車道 大佐SA(下り線) 《岡山県新見市》	『お肉MIX』カレー たっぷりサラダと		1,080円	新見地方で生産されている「ピオニーポーク」と「森林どり」を使い、おしゃやかなカレーライスに仕上げました。「ピオニーポーク」はロース肉を一口とんかつに、「森林どり」は照り焼きにし、2つの食感を楽しんでいただけます。たっぷりサラダと共に召し上がください。
7	中国自動車道 七塚原SA(上り線) 《広島県庄原市》	旨唐汁なし坦々麺セット ～手作りワンタンスープ付き～		950円	広島ご当地グルメの『汁なし担々麺』とワンタンスープのセット。担々麺の麺は、麺自体に唐辛子を練り込んだ、地元特産の『唐麺』を使用。メイン具材のミンチ肉を豆腐にする事でヘルシーな一品に仕上がりました。汁物のワンタンも当店手作りの自信作。箸休めの中華サラダ、デザート杏仁豆腐まで付いたお得なセットです。
8	中国自動車道 七塚原SA(下り線) 《広島県庄原市》	もぐりめしとぬっぺ汁		750円	県北と呼ばれる広島県北部の地域では、野菜をふんだんに使った料理が多かったということです。農作業の忙しい時期に簡単に食べられる「もぐりめし」は味付けした野菜をご飯に混ぜて頂くものです。三次産山の芋のすりおろしを入れたぬっぺ汁(温っぺ汁)はたっぷり野菜と豆腐で体にやさしい、昔ながらの素朴な味わいです。
9	中国自動車道 本郷PA(上り線) 《広島県安芸高田市》	もみじ豚の焼肉丼(青)		800円	地元特産の焼肉のたれ「青の青鬼」(辛口)と広島県産のもみじ豚を使い、焼肉丼に仕上げました。
10	中国自動車道 本郷PA(下り線) 《広島県安芸高田市》	もみじ豚の焼肉丼(赤)		800円	地元特産、焼肉のたれ「青の赤鬼」(甘口)と広島県産のもみじ豚で作った焼肉丼です。地元のお豆腐屋さんが作った「あいさいもめん豆腐」を使い、とてもやわらかな揚げ出し豆腐付きです。
11	中国自動車道 安佐SA(上り線) 《広島県広島市安佐北区》	豆華膳		1,280円	芸北地方(広島県北部)で、お客様を大勢招く時に出されることが多い郷土料理である角寿司と地元の豆腐を使用した豆腐料理を味わうことができるメニューです。角寿司とは四角い木箱に酢飯と具を載せて詰め、押しつけて作る押し寿司の一種で芸北地域出身の人には馴染み深い料理です。

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
12	中国自動車道 安佐SA(下り線) 《広島県広島市安佐北区》	蕎麦寿司		1,280円	「備前のお殿様が贅沢を禁じて食事は『一汁一菜とする』と命じ、人々は魚や野菜をすし飯に混ぜ、一汁一菜に見せかけた『ばら寿司』を考えた」という話から、蕎麦に瀬戸内の小いわし、吉和の舞草、湯来の刺身こんにやく、北広島の玉子を使った錦糸たまごなどをトッピングした『ばら寿司風そば』を作りました。
13	中国自動車道 鹿野SA(上下線) 《山口県周南市》	とくぢ健康茶漬け膳		700円	山口市徳地地域で古くから愛されてきた「カワラケツメイ茶」は、天然ポリフェノールを多く含み、カフェインゼロの香ばしく美味しい健康茶です。付け合せには、地元鹿野地域名産の「花わさび漬け」や「わさびきやらぶき」をどうぞ。「焼き鮭」は、お好みでお茶漬けに入れるか、「ゆず味噌」をつけてお召し上がりください。
14	中国自動車道 美東SA(上り線) 《山口県美祿市》	美東福ふく天井		900円	山口県下関市は、日本最大のふぐ取り扱い市場として知られており、全国のふぐの90%を集積する一大発信基地となっています。古来よりふぐに親しんできた山口県では「幸福」の福につながることから、「ふぐ」と濁らず「ふく」と呼びます。そんな「ふく」を堪能できる大定番の天井です。
15	中国自動車道 美東SA(下り線) 《山口県美祿市》	美東ほうれん草うどんと 牛井の味わい膳		980円	美東町特産のほうれん草うどんに長州とりかしわをトッピングし、県産和牛を使用した自家製牛井をセットにしました。地元食材を存分に味わっていただける一品です。
16	山陽自動車道 瀬戸PA(下り線) 《岡山県岡山市東区》	瀬戸の便り サクサクかつ定食		980円	瀬戸内の恵みで元気の出る定食を作りました。柔らかくてジューシーな岡山県産豚豚のサクサクの一口カツに、アボガドを和えた彩りも鮮やかなニンニク風味の桃太郎マトボン酢をかけて仕上げました。大豆の風味が豊かな地元のとうげの豆腐も良いアクセントになり、瀬戸内名産タコ飯との相性も抜群です。
17	山陽自動車道 吉備SA(上り線) 《岡山県岡山市北区》	岡山吉備のこちやえ祭り膳 ～もんげー寿司船 出航だー!!～		1,250円	岡山が誇る瀬戸内海をイメージしました。メインの片手桶は郷土料理の岡山寿司を吉備風、そして現代風にアレンジし、船に見立てました。岡山の素敵な食材をふんだんに使い、岡山づくしの一品に仕上げました。最後は備前焼のお茶碗でお茶漬けにして、お召し上がりください。
18	山陽自動車道 吉備SA(下り線) 《岡山県岡山市北区》	晴ればれ おかやまの食卓		1,480円	「晴れの国」岡山の各地で育った美味しい食材や岡山の人々が慣れ親しんできた料理を堪能できる献立です。メインは、なかやま牛ならではの旨みを味わえるステーキ、柔らかな肉質とさっぱりさが特徴の森林どりのグリル、香ばしい香りが食欲を誘う穴子の炙り焼とこのマリネの3品。一品一品をごゆっくりお楽しみ下さい。
19	山陽自動車道 福山SA(上り線) 《広島県福山市》	なかやま牛 クリーミーハンバーグ		1,280円	福山には昔から「うずみ」というご飯の中におかずを隠して食べる料理があります。それをフランス料理でできないかと考え、サワークリームをかけて食べるハンバーグ「ビトーク」を使用し、うずみ風にアレンジしました。今までにない新しいハンバーグの食べ方をご賞味ください。
20	山陽自動車道 福山SA(下り線) 《広島県福山市》	鞆絵の鯛網井御膳		1,280円	瀬戸内の鯛を最初は天井で、さらに手作り餡をかけて、2度楽しんでいただけます。また地元産蓮根で作ったハンバーグは食感にこだわった料理長自信の逸品です。ボン酢であっさりお召し上がりください。
21	山陽自動車道 小谷SA(上り線) 《広島県東広島市》	もみじ豚の味噌炒め & 瀬戸内蛸天井		1,300円	広島美味しいものをたくさん食べていただきたい「もみじ豚」を白ご飯と合う味噌炒めに、瀬戸内の蛸を天ぷらにして2種の井ぶりに盛り付けました。煮物・生野菜を沿え、デザートにはハート型に仕上げたアンデルセン自慢のデニッシュハートを添えました。
22	山陽自動車道 小谷SA(下り線) 《広島県東広島市》	三原やっさたこの旨煮の 幕の内膳		1,500円	三原やっさたこの旨煮をメインに、もみじ豚の生姜焼き、瀬戸内産小鯛のてんぷら、刺身蒟蒻、広島菜漬と、いとこどりの幕の内膳です。

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 宮島SA(上り線) 《広島県廿日市市》	瀬戸のおもてなし膳		1,600円	広島県の西部、大竹地域で古くから地元の人がお祝い事や祭りごとなど、人が集まる際にふるまわれる「もぶり飯」と瀬戸内の穴子をふんだんに使用した、バラエティ豊かなあなご料理です。田舎でふるまわれる、おもてなし料理をイメージして仕上げました。
24	山陽自動車道 宮島SA(下り線) 《広島県廿日市市》	「安芸の国」 お好み寿司御膳		1,380円	広島県を代表するお好み焼きをお寿司にアレンジしてみました。お寿司とお好みソースの相性がとても良く新感覚のお寿司です。お惣菜には子供の頃から慣れ親しんだ牡蠣や小鯛、ちりめんじゃこなどを盛り込み、少しづつ色々な「安芸の国」の味を楽しんで頂けるように一品一品に心を込めたお膳です。
25	山陽自動車道 下松SA(上り線) 《山口県下松市》	～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、山口の家庭で親しまれている料理を持ち寄りしました。ぶりぶりのイカと色鮮やかな「ネギのぬた」、大根と豆腐をやわらかく煮た「けんちょう」、平太郎の「バジルオイル漬」、贅沢な「うにめし」、「鯛の澄まし汁」など、どれもおすすめの料理です。
26	山陽自動車道 下松SA(下り線) 《山口県下松市》	くだまつスライダーバーガー		1,280円	ウエスタン風の当エリアならではのメニューとして、「地域食材を使用したハンバーガーを提供したい。」という思いから、地域特産の長州どりなどを使用し、話題のスライダーハンバーガーを3種類作りました。女性やファミリー層にも喜ばれ、シェアもできて楽しめるメニューとなっています。
27	山陽自動車道 佐波川SA(上り線) 《山口県防府市》	佐波川御膳		1,500円	地元野菜にこだわった逸品。岩国レンコンや下松で栽培されたエリンギ、なすなどの天ぷらや、山口県で古くから食されてきた、大根・豆腐・人参などを炒め煮にした『けんちょう』など、懐かしいふるさとの味を再現しました。
28	米子自動車道 蒜山高原SA(上り線) 《岡山県真庭市》	～ひるぜんからの贈り物～ ひるぜん白蕎麦御膳		1,450円	その蒜山そば粉を使用した蕎麦は、田舎蕎麦(黒蕎麦)ではなく白い蕎麦にし、大山豚を使ったしゃぶしゃぶのしめにお召し上がりいただけます。また、「地産食材を使った体に優しい」をテーマに掲げ、メイン料理の前後の珍味とデザートにスローフードを意識したメニューに仕上げました。
29	米子自動車道 蒜山高原SA(下り線) 《岡山県真庭市》	蒜山ジャージー牛鍋		1,480円	蒜山にジャージー牛が導入されて60年。現在では、日本一の飼育数を誇り、特産品のひとつとなっています。ジャージー牛には乳牛のイメージがあることから、ジャージー牛の肉の美味しさを1人でも多くの方に知っていただくとう、蒜山で採れたキノコと一緒にすき焼き風の鍋に仕上げました。
30	浜田自動車道 寒曳山PA(上り線) 《広島県山県郡北広島町》	寒曳しお焼おこ麺		780円	地元広島県北広島町のB級グルメ”きたひろ焼麺”を、寒曳山PA風にアレンジしました。地元大朝で採れた栄養満点の野菜と大朝米で作ったおこ麺が相性ぴったりのメニューです。
31	高松自動車道 豊浜SA(上り線) 《香川県観音寺市》	讃岐こだわり膳		1,290円	「讃岐三畜」と呼ばれる香川県産の讃岐オリブ牛、讃岐オリブ豚の甘辛煮と、讃岐コーチンの天ぷらを使った讃岐肉丼と、讃岐うどん用の小麦「讃岐の夢2009」を使っとうどんと伊吹島産のいりに出汁でつくる讃岐うどん。まさに讃岐の味を楽しめるメニューです。
32	高松自動車道 豊浜SA(下り線) 《香川県観音寺市》	讃岐コーチン マヨから丼うどん		1,100円	心地よい歯ごたえで、低脂肪・低カロリーを実現したヘルシーな『讃岐コーチン』を、若い年齢層のお客さまにも味わっていただきたいという思いから讃岐コーチンの唐揚げとマヨネーズを使い、ボリュームのある丼ぶりメニューをつくりました。香川県のご当地グルメの讃岐うどんを一緒にどうぞ。
33	松山自動車道 石鎚山SA(上り線) 《愛媛県西条市》	伊豫の國食べつくしセット		980円	地元愛媛県の東予地方と南予地方の郷土料理を一つにまとめた丼セットです。ホクホクの釜揚げしらすと愛媛県ならではののみかん玉子を使用した丼と、南予名物じゃこ天、東予名物のせんざんきを一緒に味わえる一品です。

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	松山自動車道 石鎚山SA(下り線) 《愛媛県西条市》	あいあい		1,480円	愛媛の県魚であり生産日本一の鯛。全国でも有数の水揚げ量を誇る鱧。脂身が甘くジューシーで柔らかい肉質のあまとろ豚。通常の肥育よりさらに日数をかけて育てる元気鶏。松山の名産品として380年にわたり愛されている五色そうめん。愛媛産の“愛”を味わってください。
35	松山自動車道 伊予灘SA(上り線) 《愛媛県伊予市》	伊予灘まんきつセット		980円	地元愛媛県、特に南予と呼ばれる地域の食材を使用した自慢のメニューです。肱川ラーメンは、細麺とさっぱりした後味が特徴です。ちぎりじゃこ天は、「ほたるじゃこ」を主原料に小魚の骨・皮ごとすり身にして油で揚げたものです。その他「ちりめん」「元気鶏」など地元の食材をたっぷり使用したメニューです。
36	松山自動車道 伊予灘SA(下り線) 《愛媛県伊予市》	愛媛のいいよかん、 伊予柑膳		1,500円	媛ポーク、じゃこ天、じゃこカツ、太刀魚という愛媛県を代表する県産食材を使い、そのすべての食材に愛媛を代表するみかん「伊予柑」が入ったソースやたれを使用しました。食べると甘酸っぱい風味が口の中に広がる、柑橘の国「愛媛」を感じられるみかん膳で、愛媛の魅力を存分に味わってください。
37	高知自動車道 南国SA(上り線) 《高知県南国市》	土佐あかうしの 白すき焼き膳		1,680円	高知ではすき焼きに葉にんにくを入れて食べる地域があります。その葉にんにくに高知県山間部を中心に飼育され年間500～600頭しか出荷されない貴重な品種の土佐あかうしを合わせすき焼きにしました。素材の旨みや色合いをお楽しみいただくため、出汁の醤油には白醤油を使い仕上げました。
38	高知自動車道 南国SA(下り線) 《高知県南国市》	土佐のまるごとミニ皿鉢		3,000円	「皿鉢」とは、ハレの食事・酒席文化で、「おきやく」という集まりでおもてなしする料理です。その皿鉢料理を2人前からお手軽に食べられるというコンセプト。高知ならではの寿司、伊勢海老など土佐沖の食材を盛り合わせ、四万十産鮎、手長海老、ヒレカツなど高知の陸の食材満載です。高知の食文化をお楽しみください。
39	徳島自動車道 上板SA(上り線) 《徳島県板野郡上板町》	阿波たらいうどん膳 『恵海山里』		1,380円	徳島県土成町(御所地域)は大きなたらいに入った「たらいうどん」が有名です。たらいの縁で湯切りしながらつゆにつけて食べるのが正式な食べ方とか。そんなたらいうどんと徳島が誇る海・山・里の幸(阿波尾鶏、足赤海老、鳴門金時芋、上板町特産の柿など)をふんだんに使用した料理をお膳にまとめました。
40	徳島自動車道 吉野川SA(上り線) 《徳島県三好郡東みよし町》	阿波三昧		980円	「阿波尾鶏」「祖谷そば」「祖谷こんにゃく」「半田素麺(ふし麺)」と徳島県が誇る自慢の食材をふんだんに使用し、素朴な中にもヘルシーでボリュームのあるメニューに仕上げました。徳島県西部の逸品を一度にお手頃な価格で味わえる自慢のメニューです。

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
【九州ブロック】					
1	関門自動車道 めかりPA(上り線) 《福岡県北九州市》	源平合戦 和布刈御膳 ～紅と白の饗宴～		2,138円	源平合戦和布刈御膳は紅と白をテーマとし、ふぐ、福岡県産牛、関門海峡たこ、鯛のじんだ煮など福岡、山口を中心とした食材を赤と白の器に盛り付け源平合戦を料理で表現しました。
2	九州自動車道 古賀SA(上り線) 《福岡県古賀市》	博多水炊きと 九州鶏づくし膳		1,922円	九州の代表的な食材である鶏肉をメイン食材に選定しました。はかた地どりを使用した「水炊き」をメインに、華味鳥、はかた一番どり、みつせ鶏の4種類の鶏肉を九州らしい様々な調理法で提供します。締めには水炊きのスープをご飯にかけてどうぞ。
3	九州自動車道 古賀SA(下り線) 《福岡県古賀市》	福岡寄合い御膳		1,720円	「福岡県ブランド鶏「はかた一番どり」の「大手羽のスパイス揚げ」福岡の郷土料理「筑前煮」「おきゅうと」、博多名物「辛子明太子」レストランでの人気メニュー、北九州名物「じんだ煮」と料理長特製の「若宮地黄卵のとろーりプリン」など一つの箱に地元食材・郷土料理を散りばめた宝箱が完成しました。。
4	九州自動車道 広川SA(上り線) 《福岡県八女郡広川町》	広川 とり三昧御膳		1,720円	八女茶を加えた飼料で健康的に育てられた、きめが細かく舌触りも滑らかな、福岡県を代表するおいしい鶏肉である「はかた一番どり」を幅広い方々に知って頂くために、いろいろな料理で楽しんで頂けるように仕上げました。その他、筑後地方の地元食材「ごろし」のデザートなど、福岡県を感じて頂ける食材を取り揃えました。
5	九州自動車道 広川SA(下り線) 《福岡県八女郡広川町》	筑後七国味めぐり		1,890円	広川SAは、筑後七国に位置していることから、匠のくに大川・水のくに柳川・穀のくに大木・恋のくに筑後・幸のくにみやま・果のくに広川・茶のくに八女の七国それぞれの食材を使用したもので、混ぜご飯・汁物・焼き物・炒め物・珍味・デザートを作成し、膳物に仕上げました。
6	九州自動車道 北熊本SA(上り線) 《熊本県熊本市》	阿蘇のめぐみ御膳		1,880円	2013年5月に、阿蘇地域が世界農業遺産に認定されました。世界農業遺産に認定された阿蘇の豊かな自然をテーマに、「あか牛」「熊本県産トマト」などの阿蘇の食材、郷土料理を揃えた「阿蘇のめぐみ御膳」を開発致しました。阿蘇地域の食材と、郷土の味をお楽しみください。
7	九州自動車道 北熊本SA(下り線) 《熊本県熊本市》	肥後藩士物語		1,380円	料理秘伝書「料理方秘」と「歳時記」の2つの古文書を元に編集された「熊本藩士のレシピ帖」。肥後藩士の献立を参考に、天草大王、馬肉、鯛などのくまもと食材を洋食の技法で調理。だご汁、からし蓮根、高菜飯、朝鮮飴、昔から受け継がれてきた熊本の豊かな自然と歴史ある食文化を一つの籠に詰め込みました。
8	九州自動車道 緑川PA(上下線) 《上:熊本県熊本市》 《下:熊本県上益城郡甲佐町》	味採牛カルビ丼 味噌汁セット		980円	熊本の「味採牛」とは、肥大・肥沃な大地広がる熊本が誇る自慢の牛です。肉質は柔らかく、脂肪のりが適度でヘルシーかつ食味も上々で満足いくお肉です。美味しいお肉を自慢のタレで熱々に仕上げました。お味噌汁も浅漬けもしっかり手作りしています。
9	九州自動車道 宮原SA(上り線) 《熊本県八代郡水川町》	赤の贅沢づくし		1,480円	火にまつわる伝承が多く残る火の国くまもとは赤をまとった大自然の美味がいっぱいです。あか牛、天草大王、馬肉、肥皇豚、車海老、トマト、「くまもとの赤」ブランドの食材をふんだんに、贅沢づくしな料理です。くまもとの大自然の豊かな味をどうぞ。
10	九州自動車道 宮原SA(下り線) 《熊本県八代郡水川町》	肥後うまかもん御膳		1,620円	幻の地鶏「天草大王」のつみれと熊本に古くから伝わる揚げ豆腐、「南関あげ」を使用した熊本の郷土料理「だご汁」。あか牛重、車海老天ぷら、馬しぐれ煮、からし蓮根、豆腐のもるみ漬。くまもとの食材を阿蘇から天草まで、うまかもん取り。自慢のだご汁は柚子胡椒を加えて一味違う楽しみをお試しください。
11	九州自動車道 桜島SA(上下線) 《鹿児島県始良市》	桜島鶏ソースかつ膳 & 黒豚うどんセット		1,000円	桜島鶏は、高たんぱく質で低コレステロールであり、しっかりと歯ざわりとジューシー感が特徴です。黒豚は繊維が細かく肉質がやわらかく、うまみたっぷりです。今回は、鹿児島を代表するこの2つの食材を使用し、桜島鶏は特製ソースでかつ膳にし、黒豚は人気のうどんにトッピングしました。

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
12	長崎自動車道 金立SA(上り線) 《佐賀県佐賀市》	佐賀の七賢人御膳		1,800円	煮物には、肥前桜ポークのバラ肉を柔らかくなるまで野菜のスープで煮込んだ料理を用意しました。小鉢は、有明鶏のもも肉の脂身が甘く、歯ごたえがしっかりした特性を活かし、相性の良い根野菜と甘辛く仕上げた一品です。ごはんは、ジュシーで柔らかく、ごぼう、生姜と相性がいい有明鶏の胸肉で炊き込みご飯に仕上げました。
13	長崎自動車道 金立SA(下り線) 《佐賀県佐賀市》	本丸三種御膳		1,580円	地元佐賀の本丸(佐賀城)の様に地元を代表する佐賀牛、みつせ鶏、桜ポーク、三種のブランドを贅沢に盛り付けた欲張りな御膳です。
14	長崎自動車道 川登SA(上り線) 《佐賀県武雄市》	九州三都 大名椀御膳 ～長崎街道味の大名行列～		1,706円	「江戸時代、長崎・佐賀(肥前国)を治めていた大名が幕府へ献上するお料理」をイメージして考案しました。長崎街道沿い(長崎・佐賀・福岡)の「うまかもん」を集め、有田焼や長崎卓袱を見立てた器を使用し、目にも鮮やかに、郷土の魅力をお伝えすることが出来ればと考えています。
15	大分自動車道 山田SA(上り線) 《福岡県朝倉市》	光陽生の気分高揚!(光陽) ほとめきプレート		980円	地元朝倉市の『朝倉光陽高校』とのコラボメニューで、光陽高校と山田SAほとめき(おもてなしの意)食堂から命名。「ごはんに合うおかず」をテーマに生徒さんがつくったレシピを元に作りました。当エリアで好評の『三奈木の卵』の卵焼きも加わり、まさに当エリアと光陽高校の良いとこ取りの商品に仕上がっています。
16	大分自動車道 山田SA(下り線) 《福岡県朝倉市》	あさくら豚米 せいろ蒸し御膳		980円	筑後川沿いを中心に、肥沃で平坦な農地が形成された食材の宝庫朝倉。そのお米を食べて育ったブランド豚「あさくら豚米」をメイン食材とし、豚肉の旨味を存分に味わえるよう、セイロ蒸しに仕上げました。また、つけ汁には魚介のダシが効いたうどんスープとかぼすポン酢の2種類をご用意、お好みの味でお楽しみください。
17	大分自動車道 別府湾SA(集約) 《大分県別府市》	厚切りベーコンのナポリタン		1,250円	大衆洋食の定番 ケチャップ味のスパゲッティ「ナポリタン」。食べごたえある湯布院産厚切りベーコンを使用、太めのパスタにバターと生クリームでまろやかに仕上げ 年配の方からお子様まで万人受けする懐かしさがオススメです。
18	宮崎自動車道 霧島SA(上り線) 《宮崎県小林市》	神話の里宮崎 山の幸ご膳		980円	神話の里宮崎。「海幸彦・山幸彦」の話のとおり霧島SA周辺は山の幸の宝庫であり、また宮崎県は「宮崎牛」「県内産の豚肉・鶏肉」でも有名です。その自然・緑豊かな土地の恵みとその豊かな自然で育った牛・豚・鶏を前菜から、素材の味・自然の味をお茶まで味わっていただけるご膳を作りました。
19	宮崎自動車道 霧島SA(下り線) 《宮崎県小林市》	日向路の味めぐり膳		1,200円	旅行や観光でご利用のお客様にとっては時間の余裕ができて宮崎～大分までの各地域に立寄れる方が増えて来ます。そんなお客様に宮崎牛・レタス巻きから大分のとり天までこの一膳で日向路をイメージ出来る創作メニューにしました。
20	沖縄自動車道 伊芸SA(上り線) 《沖縄県国頭郡中城村》	あぐー豚のステーキ 沖縄香味野菜ソース		1,500円	「あぐー豚」は、肉質が柔らかく臭みも無くコラーゲンやグルタミン酸等が多く含まれている甘みがあるヘルシーな食材です。「あぐー豚」にかけるソースにも沖縄食材(オクラ・もずく)を使用し女性の方にも食べやすいさっぱりな味付けにしました。
21	沖縄自動車道 伊芸SA(下り線) 《沖縄県国頭郡中城村》	あぐーの南蛮あんかけ		900円	人気県産豚「あぐー」を使用し、南蛮だれで野菜、豆腐とからめ仕上げた調理長渾身の1品に仕上げました。「あぐー」耳皮(ミミガー)ピーナッツ和え・沖縄そばを添えた「あぐー南蛮あんかけ」をどうぞ当エリアにてご賞味下さい。

地元をもっとも美味しくするのは誰だ。



全国のSA・PAが、その土地の食材、調理法などを使ったメニューで味を競い合います。
地元を美味しく料理して、目指すはSA・PAグルメの日本一。いよいよ開催です！

開催日

平成27年12月22日^火