

平成 27 年 11 月 13 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

『SA・PAメニューコンテスト全国大会』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:西村信三)は、『SA・PAメニューコンテスト全国大会』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を獲得したメニューは、NEXCO三社(NEXCO西日本・NEXCO中日本・NEXCO東日本)創立 10 周年を記念し、初めて開催される『SA・PAメニューコンテスト全国大会』に進出し、高速道路 No.1 グルメを目指します。

記

- 開催日時 平成 27 年 11 月 19 日(木) 10 時 20 分から
- 開催場所 クローバープラザ 福岡県春日市原町 3-1-7
- 参加品数 8 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 21 品を、
10 月 1 日から 31 日の1ヶ月間に実際に販売した結果
(販売数や販売比率等)などにより選考されたメニューです。
- 審査方法 実食審査(盛付けや味、ネーミング、地域食材の存在感などを総合的に審査いたします。)
- 審査員 審査員5名
徳永 睦子【フードプロデューサー・料理研究家】
若林 宗男【一般社団法人九州の食理事・若林ビジネスサポート代表】
村上 敏行【グルメライター】他
- 表彰 グランプリ:1メニュー、準グランプリ:1メニュー、審査員特別賞:1メニュー



※本大会は、一般の方の入場はできません。

『SA・PAメニューコンテスト全国大会』の概要は、

別添参考資料 平成 27 年 9 月 30 日リリース『SA・PAメニューコンテスト全国大会』を初開催』をご覧ください。

【九州ブロック大会概略】

◆スケジュール	9時50分～	受付開始
	10時20分～	開会式
	10時35分～13時00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00分～14時30分	表彰(閉会式)

◆会場地図



交通アクセスの簡易説明

◎交通アクセス

●鉄道利用の場合

鹿児島本線「JR 春日駅」より徒歩約1分

西鉄大牟田線「西鉄春日原駅」より徒歩約10分

●西鉄バス利用の場合

西鉄バス「千歳町2丁目」「JR 春日駅」より徒歩約1分

●自動車の場合

大宰府 IC より約20分(通常期)

SA・PAメニューコンテスト九州ブロック大会進出メニュー

No	道路名	エリア名	メニュー名	メニュー写真	価格 (税込)	コメント
1	関門自動車道	めかりPA 上り線	源平合戦 和布刈御膳 ～紅と白の饗宴～		2,138	和布刈パーキングエリアの眼下に広がる壇ノ浦。治承・寿永の乱(源氏と平家の乱)の最後の戦いである壇之浦の戦いが行われた歴史上重要な場所です。時は1185年4月25日。現在の紅白の由来となった源氏は白の旗、平家は赤の旗を掲げ戦いを繰り上げました。源平合戦 和布刈御膳はこの赤と白をテーマとし、福岡・山口近郊の食材を選びました。器も赤と白を基調にして源平合戦をイメージしました。歴史を楽しみながらお召し上がりいただければ幸いです。
2	九州自動車道	古賀SA 上り線	博多水炊きと九州鶏づくし膳		1,922	九州最後のサービスエリアとして「九州の食文化を全国に広めたい」という思いから、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、博多一番とり、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	北熊本SA 上り線	阿蘇のめぐみ御膳		1,880	2013年5月に、阿蘇地域が世界農業遺産に認定されました。テーマは「阿蘇の草原の維持と持続的農業」 今回、北熊本サービスエリアは、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、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。
4	長崎自動車道	川登SA 上り線	九州三都 大名椀御膳 ～長崎街道味の大名行列～		1,706	「江戸時代、長崎・佐賀(肥前の国)」を収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いたしました。「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「融合」させることで、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。
5	大分自動車道	別府湾SA	厚切りベーコンのナポリタン		1,250	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、大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。
6	宮崎自動車道	霧島SA 上り線	神話の里宮崎 山の幸ご膳		980	今回は宮崎の良いところ、良いものを取り入れたメニューを開発しようと考案しました。神話の里宮崎の中に「海幸彦・山幸彦」の話があり当霧島サービスエリアも宮崎霧島連山の麓にあるため、山の幸の宝庫でもあり、世界に誇る畜産大国でもあります。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・鶏を前菜からお茶まで味わっていただけるご膳を作りました。素材の味、自然の味をご堪能いただくと嬉しいです。
7	宮崎自動車道	霧島SA 下り線	日向路の味めぐり膳		1,200	2015年3月に東九州自動車道(宮崎～大分間)が開通し大幅な時間短縮する事が可能になりました。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。
8	沖縄自動車道	伊芸SA 上り線	あぐ一豚のステーキ沖縄香味 野菜ソース		1,500	600年に中国から導入され、沖縄で飼い続けられていた小型の島豚が由来となっている豚が「あぐ一豚」です。「あぐ一豚」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。 「あぐ一豚」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。 当エリアにお立寄りの際にはどうぞ賞味下さいませ。