

平成 27 年 11 月 20 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』中四国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中四国支社(広島市中区、支社長:前川澄男)は、『SA・PAメニューコンテスト全国大会』中四国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

1. 開催日時 平成 27 年 11 月 28 日(土) 10 時 10 分から
 2. 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
 3. 参加品数 10 品 (詳細は別紙をご参照ください。)
中四国ブロック内のSA・PAから応募のあった 40 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。
 4. 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する。)
 5. 審査員 審査員 8 名
(社)日本フードアナリスト協会 1級フードアナリスト 里井 真由美
西日本調理製菓専門学校 学園長 室山 哲雄 他
 6. 表彰 グランプリ 2品
NEXCO西日本特別賞 1品
審査員特別賞 2品
- ※本大会は、一般の方の入場はできません。



【中四国ブロック大会概略】

◆スケジュール	9時45分～	受付開始
	10時10分～	開会式
	10時20分～11時5分	メニューのプレゼンテーション (メニューの紹介、開発ストーリー等)
	11時10分～	調理(3グループに分かれて皆さまの前で調理します)
	12時5分～13時15分	審査員による試食審査(その後関係者試食) ～ 集計 ～
	14時35分～15時5分	表彰(閉会式)

◆会場地図



◎交通アクセス

JR「岡山駅」東口 より徒歩15分

※会場には駐車場がございませんので、近隣のコインパーキング等をご利用ください。

SA・PAメニューコンテスト全国大会 中四国ブロック大会 出品メニュー

1	中国自動車道	勝央SA(上り線) 岡山県
ツヤマギョウニクモノガタリ 津山牛肉物語		1,300円 (税込)
<p>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、岡山県北部、美作地域 の食文化を紹介します。</p>		
		

2	山陽自動車道	吉備SA(上り線) 岡山県
オカヤマキビ 岡山吉備のこちやえ祭り膳 〜もんげー寿司船 出航だー！！〜 スシブネ シュッコウ		1,250円 (税込)
<p>岡山が誇る瀬戸内海をイメージしました。郷土料理の岡 山寿司を吉備風、現代風にアレンジしました。岡山の食 材をふんだんに使った、岡山づくしの一品です。♨は備 前焼のお茶碗でお茶漬けでお召し上がりください。</p>		
		

3	米子自動車道	蒜山高原SA(上り線) 岡山県
〜ひるぜんからの贈り物〜 シロンパゴゼン ひるぜん白蕎麦御膳		1,450円 (税込)
<p>大山豚を使ったしゃぶしゃぶをメインに、♨には、蒜山そ ば粉を使用した伝統料理「田舎蕎麦(黒蕎麦)」を白い 蕎麦をご賞味下さい。「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。</p>		
		

4	山陽自動車道	福山SA(下り線) 広島県
トモエ 鯛絵の鯛網井御膳 タイアミドンゴゼン		1,280円 (税込)
<p>瀬戸内の鯛を最初は天井、次は手作り餡をかけて、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。</p>		
		

SA・PAメニューコンテスト全国大会 中四国ブロック大会 出品メニュー

5	山陽自動車道	小谷SA(上り線) 広島県
^{フタ ミソイタ} もみじ豚の味噌炒め& ^{セウチタコテン} 瀬戸内蛸天井		1,300円 (税込)
<p>広島名物の「もみじ豚」を味噌炒めに、瀬戸内の蛸を天ぷらを井ぶり風に盛り付けました。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。</p>		
		

6	山陽自動車道	宮島SA(上り線) 広島県
^セ 瀬戸のおもてなし ^{ゼン} 膳		1,600円 (税込)
<p>広島県西部大竹地域で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天ぷらや茶碗蒸しなど、バラエティ豊かな穴子料理です。</p>		
		

7	山陽自動車道	宮島SA(下り線) 広島県
^{アキ クニ コノ スシゴゼン} 「安芸の国」お好み寿司御膳		1,380円 (税込)
<p>広島県を代表する料理、お好み焼きをお寿司にアレンジしました。広島名物の牡蠣を使った茶碗蒸しや音戸ちりめんを盛り込んだおひたしなど、「安芸の国」の味を存分に楽しんでいただける一品です。</p>		
		

8	山陽自動車道	下松SA(上り線) 山口県
^{アジヒヤツケイ} ～やまぐち 味百景～		1,850円 (税込)
<p>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、山口の魅力を満載した料理です。</p>		
		

9	徳島自動車道	上板SA(上り線) 徳島県	
アワ 阿波たらいうどん		ゼン ケイカイサンリ 膳『恵海山里』	1,380円 (税込)

徳島県土成町は、大きなたらいに入った「たらいうどん」が有名です。そのたらいうどんと徳島が誇る海の幸、山の幸(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膳です。



10	高知自動車道	南国SA(下り線) 高知県	
トサ 土佐のまるごとミニ		サワチ 皿鉢	3,000円 (税込)

大勢で囲む皿鉢量は、高知のハレの日おもてなし料理です。土佐沖の伊勢海老や四万十産鮎、手長海老など高知の魅力が満載した料理です。

