

報道関係各位



2016年1月7日  
東日本高速道路株式会社  
中日本高速道路株式会社  
西日本高速道路株式会社  
ネクセリア東日本株式会社  
中日本エクシス株式会社  
西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社

## 「SA・PA メニューコンテスト全国大会」を開催します

～ 1月23日、高速道路NO.1グルメが決まる！～

東日本、中日本、西日本高速道路株式会社および各商業施設運営会社は、開催を延期しておりました『SA・PAメニューコンテスト全国大会』を2016年1月23日（土）に武蔵野調理師専門学校（東京都豊島区）で共同開催することとしましたので、お知らせいたします。

創立10周年を記念した今回は、『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、全国のサービスエリア（SA）・パーキングエリア（PA）のレストランなど158店舗が参加し、NEXCO各社が主催する予選会を勝ち抜いた12店舗の中から、高速道路NO.1グルメが決定します。

当日は、試食をご用意していますので、ぜひこの機会に高速グルメをご賞味ください。

### ◆「SA・PAメニューコンテスト全国大会」概要

- 【開催日時】 2016年1月23日（土） 11:00～
- 【開催場所】 武蔵野調理師専門学校（東京都豊島区南池袋3-12-5）
- 【審査方法】 審査員が味覚・視覚、お値打ち感などを総合的に審査
- 【出品メニュー】 12品（別紙のとおり）
- 【審査員】
  - ◆ 審査委員長  
陳 建一 氏（「四川飯店」オーナーシェフ）
  - ◆ 審査委員  
小島 正美 氏（毎日新聞社 生活報道部編集委員  
食生活ジャーナリストの会 代表幹事）  
白井 操 氏（料理研究家）  
福島 正八 氏（武蔵野調理師専門学校 理事 校長）  
村田 吉弘 氏（料亭「菊乃井」主人）  
森田 拓朗 氏（㈱リクルートライフスタイル関東・東北じゃらん編集長）  
計6名（五十音順）
- 【表彰】 グランプリ1品、準グランプリ2品、審査員特別賞3品

**NEXCO 西日本**



◆舞鶴若狭道 西紀SA(上り)【Aブロック】  
「農都篠山今昔味わい御膳」

(1,280 円)

京懐石料理の八寸盛り風に盛り付け、地元の郷土料理を参考にした豆腐の炊き込みご飯と手延べ黒豆そうめんの澄まし汁を合わせて表現しました。



◆長崎道 川登SA(上り)【Aブロック】  
「九州三都大名椀御膳  
～長崎街道 味の大名列～」

(1,706 円)

「長崎街道沿い(長崎・佐賀・福岡)のうまかもん」を集め、有田焼や有田卓袱を見立てた器を使用し、九州の味と魅力をお楽しみいただけます。



◆山陽道 下松SA(上り)【Bブロック】  
「～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」をテーマにスタッフが家庭で親しんでいる料理を持ち寄り、ご当地感溢れるメニューに仕立てました。



◆米子道 蒜山高原SA(上り)【Bブロック】  
「～ひるぜんからの贈り物～  
ひるぜん白蕎麦御膳」

(1,450 円)

「地産食材を使った体に優しい」をテーマに掲げ、大山豚を使ったしゃぶしゃぶのしめに白蕎麦を使用し、豪華なメイン料理に仕上げました。

## NEXCO 中日本



◆東名高速 EXPASA足柄(上り)【Aブロック】

### 「東海道御厨三国 ～富士から奏でる伝統と祝膳～」

(3,000 円)

“熟成”にこだわり現代風食材の旨みを凝縮した膳とし、箱寿司や箱根西麓牛のみそ焼きなど地元御殿場の伝統料理をアレンジしました。



◆東名高速 牧之原SA(下り)【Aブロック】

### 「『おごっつオ!』まきのほら 茶づけ」

(1,980 円)

茶・塩・鰹節の郷土三食材を使用した、「酒後の飯」的なお茶漬け感を超えた、新感覚「おごっつオ(ご馳走)茶づけ」です。



◆長野道 梓川SA(上り)【Bブロック】

### 「野麦峠 ～すんきとうじ蕎麦～」

(1,620 円)

自家製の「とうじ蕎麦」と木曾地方で健康食品として食される「すんき漬け」が楽しめる、伝統と工夫が感じられる一品です。



◆北陸道 有磯海SA(下り)【Bブロック】

### 「越中とやま 食の玉手箱 “旅のしおりに想いを込めて”」

(3,200 円)

選りすぐりの食材を和洋中のアレンジで織り込み、五箇山豆腐、鰯、甘海老、紅ズワイガニなど、冬に味わい深くなる富山をご堪能ください。

## NEXCO 東日本



◆東北道 長者原SA(上り)【Aブロック】  
「旬遊闊歩 ～大地の饗～」

(1,680 円)

蔵王爽清牛を塩焼きにし、牛タン焼をアレンジした牛タンそばろのタコライス風などオリジナリティーに富んだメニューです。



◆長野道 姨捨SA(下り)【Aブロック】  
「姨捨のTSUKI」

(1,500 円)

信州上田地鶏「真田丸」、信州サーモン、信州味噌など、郷土の食材を洋風にアレンジし、新しい味わいを感じていただけるメニューです。



◆常磐道 Pasar 守谷(上り)【Bブロック】  
「茨城イタリアン フルコース  
ファンタジー-な料理の世界」

(2,980 円)

贅沢な茨城県産の食材を全てのお皿に込め、器にもこだわり茨城を堪能できる6皿フルコース。価格以上の満足と感動でおもてなし。



◆関越道 上里SA(下り)【Bブロック】  
「上里真心膳」

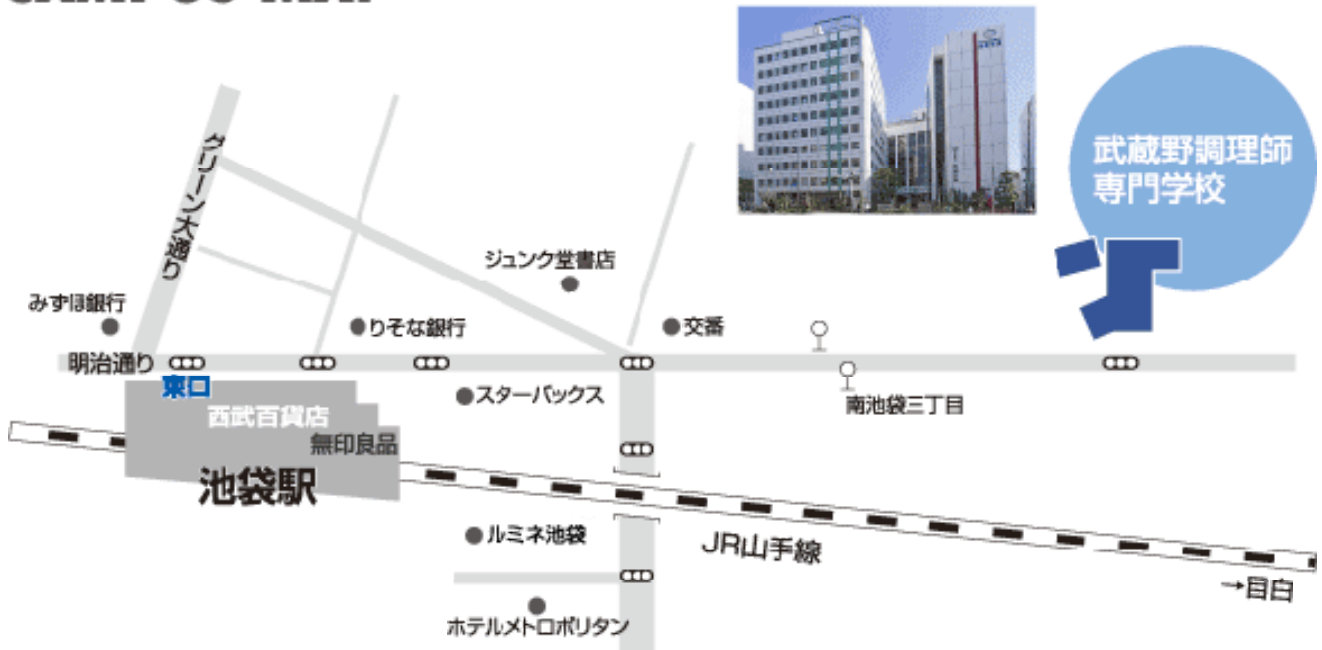
(2,980 円)

「武州和牛」「姫豚」の串焼きは、“おろしポン酢”とヤマキ醸造の味噌を使用した料理長特製“焼葱味噌”の2種類のソースで楽しめます。

◆ 会場案内図

武蔵野調理師専門学校（東京都豊島区南池袋3-12-5）

## CAMPUS MAP



JR 線／東武東上線／西武池袋線／東京メトロ丸の内線／有楽町線／副都心線  
池袋東口から徒歩 5 分

**【参考資料】**

(イメージ：予選会場風景)



**【審査員による調理会場見学風景】**



**【最終仕上調理風景】**



**【予選会場での調理風景 1】**



**【予選会場での調理風景 2】**



**【審査員試食風景】**



**【出品メニュー展示 (イメージ)】**