

平成 29 年 10 月 11 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



『西イチグルメ決定戦 2017』中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国支社(広島市中区、支社長:長谷川浩司)は、『西イチグルメ決定戦 2017』中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、グランプリ及び準グランプリを獲得したメニューは、平成 29 年 12 月 12 日(火)に大阪で開催する本選大会に進出し、西日本 SA・PA ナンバー1 の「ご当地丼」を目指します。

記

- 開催日時 平成 29 年 10 月 18 日(水) 10 時 00 分から
- 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
- 参加品数 8 品 (詳細は別紙をご参照ください)
中国ブロック内の SA・PA から応募のあった 34 品を、9 月 1 日から 30 日の 1 ヶ月間の販売実績 (販売比率等) などにより選出されたメニューです。
- 審査方法 実食審査(味・見た目・お値打ち感を審査する)
訴求力審査(プレゼンにより、
メニュー開発の背景やオリジナリティなどを審査する)
- 審査員 審査員 6 名
・NPO 法人地域ネットくれんど
日本テレビ「ヒルナンデス!」第 3 代レシピの女王 大本 紀子
・西日本調理製菓専門学校 学園長 室山 哲雄 他
- 表彰
グランプリ 1 品
準グランプリ 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。

【中国ブロック大会概略】

◆スケジュール	9時20分～	受付開始
	10時10分～	開会式
	10時20分～11時05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05分～13時00分	審査員による試食審査(その後関係者試食) ～ 集計 ～
	14時25分～15時00分	表彰(閉会式)

◆会場

学校法人 本山学園 西日本調理製菓専門学校
岡山市北区大供 3-2-18



◎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。

西イチグルメ決定戦2017 中国ブロック大会 出品メニュー

1	山陽自動車道	下松SA(上り線)	
瀬戸内鯛のJINDA 丼 ~だし茶漬仕立て~ <small>(せとうちだいのじんだどん だしちゃづけじたて)</small>			1180円 (税込)

瀬戸内の鯛で周防大島の郷土料理『じんだ味噌』を再現しました。『じんだ味噌』はカレーに色が似ている為、昔は島のライスカレーと呼ばれご飯とともに食されていました。家庭により味が異なるじんだ味噌を、SAで手軽に楽しんでいただけるよう、だし茶漬けに仕立て、アカモクの天ぷらを添えました。味、食感の変化をお楽しみ下さい。



2	山陽自動車道	吉備SA(上り線)	
ピーチポークのとんとン豚とごごろ野菜のデミ丼 <small>(びーちぽーくのとんとんとんとごごろやさいのみどん)</small>			1320円 (税込)

岡山県のブランド豚「ピーチポーク」をもっと美味しく、今までにない料理で丼にしたい！！という思いで作りました。ソースは岡山では欠かせないデミカツ丼に使用しているデミグラスソースを使っています。昔からある物を新しく変化させ、若い方はもちろんご年配の方にも召し上がっていただきやすいイトコ取りの丼に仕上げました。



3	中国自動車道	安佐SA(上り線)	
広島高原バーベキュー丼 <small>(ひろしまこうげんばーべきゅーどん)</small>			950円 (税込)

雄大かつ自然豊かな広島の高原で、バーベキューを楽しむイメージのメニューを開発しました。アウトドア感覚を広島の地域食材で楽しんでいただくため、芸北高原豚、ししとう、あわび茸などのきのこを串に刺しています。食材は一口大で女性も食べやすく、見た目にも楽しい盛り付けの丼です。タレはお好みでかけてお召し上がり下さい。



4	中国自動車道	大佐SA(下り線)	
”熱井”~ちやとろ丼~ <small>(あつどん ちやとろどん)</small>			950円 (税込)

新見地方の特産品である「千屋牛」を煮込み、アツアツの石鍋で、出汁入りの山かけをかけて味わう丼です。郷土料理にも使う「千屋牛」を、岡山産黄ニラの醤油を使用して、じっくりと煮込みました。スープには岡山産黄ニラを添えて、野菜ベースのやさしい味に仕上げています。おこげも美味しい”熱焼き”をぜひご堪能ください。



西イチグルメ決定戦2017 中国ブロック大会 出品メニュー

5	米子自動車道	大山PA(上り線)
---	--------	-----------

大山タワー丼～山陰のうまいをいいとこ鶏～ <small>(だいせんたわーどん さんいんのうまいをいいとこどり)</small>	1200円 (税込)
--	---------------

大山のおひざもとにある大山PAは海の幸・山の幸にかこまれたパーキングエリアです。お米をはじめ野菜も新鮮でおいしいです。特製塩糀につけて揚げた地元産の「大山どり」の天ぷらを「大山」の山のように盛り付け、鳥取の境港名物「蟹」を使ったしゅうまいも加えた「山陰のおいしい」を集めた丼をぜひご賞味ください。



6	山陽自動車道	宮島SA(下り線)
---	--------	-----------

広島『はぶて焼き』丼 <small>(ひろしまはぶてやきどん)</small>	1280円 (税込)
--	---------------

『はぶて焼き』とは、煮魚を焼く広島郷土料理の呼称です。広島弁で、膨れっ面になることを『はぶてる』と言いますが、煮魚を焼くと、身が崩れて上手くいかず、焼いている人が膨れっ面になることから、こう呼ばれています。当店では、鯛、穴子、牡蠣を使用して『はぶて焼き』を丼で再現しました。煮出し汁の焦げた香りが、食欲をそそります。



7	中国自動車道	勝央SA(上り線)
---	--------	-----------

備豚とんとん丼 (ナムル風味) ～作州黒豆醤油添え～ <small>(びいとんとんとんむるふうみ さくしゅうくろめしょうゆぞえ)</small>	1180円 (税込)
--	---------------

岡山県のブランド豚「備豚(びいとん)」の旨味を閉じ込めた竜田揚げ、地元勝央町特産の「作州黒(さくしゅうくろ)」という豆を煮込んだ醤油豆、温泉卵をトッピングした丼です。お子様から大人の方まで召し上がれるよう仕上げております。また、野菜のナムルを添えて食べ頂くと、ひと味違った美味しさを味わっていただけます。



8	中国自動車道	七塚原SA(上り線)
---	--------	------------

ヒバゴン丼 <small>(ひばごんどん)</small>	1100円 (税込)
----------------------------------	---------------

庄原市西城町には獣人ヒバゴンと言う怪物が目撃された伝説があります。そのヒバゴンをイメージして、三次産の広島熟成鶏、土耕栽培で作られた風味豊かなヒバゴン葱などの地域食材をふんだんに使った創作丼をつくりました。カチョカヴァロと呼ばれる熟成チーズと柚子麩が味のアクセントになっています。

