

平成 29 年 10 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



『西イチグルメ決定戦 2017』関西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関西支社(大阪府吹田市、支社長:大野元)は、『西イチグルメ決定戦 2017』関西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 20 日(金) 11 時 00 分から(10 時 30 分から受付)
- 開催場所 ハグミュージアム
大阪市西区千代崎 3 丁目南 2 番 59 号 (地図は別紙参照)
- 参加品数 8 品 (詳細は別紙をご参照ください。)
関西ブロック内の SA・PA から応募のあった 23 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・価格・訴求力などを総合的に審査する。)
- 審査員 審査員 6 名
山本 一恵【大阪ガスクッキングスクール メニュー開発室 統括プロデューサー】
中本 由美子【あまから手帳 編集長】
篠原 賢太郎【関西ウォーカー/Kansai Walker 編集長】
松本 浩志【西日本高速道路株式会社 関西支社総務企画部長】
大野 元【西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社 執行役員 関西支社長】
井上 浩成【西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社 関西支社事業部長】
- 表彰 グランプリ・準グランプリの各 1 店舗ずつ決定。
※本大会は、一般の方の入場はできません。



【関西ブロック大会概略】

◆スケジュール	10時30分～	マスコミ受付開始
	11時00分～	開会式
	11時20分～	調理開始
	11時50分～14時25分	試食審査・メニューのプレゼンテーション
	～ 集計 ～	
	15時30分～15時55分	表彰(閉会式)

◆会場

ハグミュージアム

大阪市西区千代崎3丁目南2番59号



◎交通アクセス

- ・大阪市営地下鉄長堀鶴見緑地線「ドーム前千代崎」下車 ①番出口より徒歩3分
- ・阪神なんば線「ドーム前」駅下車 ②番出口より徒歩3分
- ・JR大阪環状線「大正」駅下車 正面の信号を渡り右へ徒歩7分
- ・大阪市交通局(市営バス) 野田阪神前、鶴町四丁目、地下鉄住之江公園方面から「ドーム前千代崎」バス停下車徒歩3分
- ・なんば、天保山方面から「大正橋」バス停下車徒歩5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。

1	名神高速道路	大津SA(上り線) 2階	
近江どんぶり			880円

柔らかく煮込んだ近江牛の牛スジの上に卵と近江豚の角煮を盛り付けた創作丼です。滋賀の旨味がぎゅっと詰まった『近江どんぶり』をご賞味あれ。



2	名神高速道路	大津SA(下り線)	
近江豚の 手仕込み厚切り焼豚丼			1,480円

豊かな自然に育まれた近江豚を、自家製和風タレでじっくり炊き込み、近江米に乗せました。豪快な厚切りバラ肉の旨味をお楽しみください！



3	阪和自動車道	紀ノ川SA(上り線)	
紀ノ川 海の恵み丼			1,200円

紀州勝浦産の生まぐろ、紀州梅真鯛としらすを贅沢に乗せた丼に、特産品太刀魚のすり身天ぷらが入ったにゅうめんを添えて。和歌山の海の恵みをどうぞ。



4	山陽自動車道	龍野西SA(上り線)	
姫路和牛の自家製 ハンバーグとローストビーフ丼			1,620円

希少な姫路和牛を使ったハンバーグ、当店自慢のローストビーフに野菜と醤油の食感、旨みをプラスし味の楽しさを表現したどこにも無い一品！



SA・PAメニューコンテスト全国大会 関西ブロック大会 出品メニュー

5	舞鶴若狭自動車道	西紀SA(下り線)
---	----------	-----------

丹波ご当地肉 ”三種”揃いぶみ井		1,620円
---------------------	--	--------

「但馬牛」「丹波地どり」地元高校生が育てた「氷上高ポーク」が一度に味わえます。季節の地元野菜と共に丹波焼の器でお楽しみください。



6	中国自動車道	西宮名塩SA(上り線)
---	--------	-------------

神戸ポークの五街道井		1,380円
------------	--	--------

五街道(中国道、山陽道、舞鶴道、阪神高速、淡路鳴門道)から、神戸ポークや山の芋などを集め、井ぶりに仕上げました！各地の味をご堪能ください！



7	山陽自動車道	三木SA(上り線)
---	--------	-----------

三田牛炙り焼きの 完熟トマト井		1,480円
--------------------	--	--------

神戸ビーフの元祖・三田牛の炙り焼きと神戸産完熟ゆめファームトマトのピクルスが井の中で共演するおいしさを満喫...



8	山陽自動車道	三木SA(下り線)
---	--------	-----------

三木 但馬 明石 神戸 淡路島 ”五当地彩菜”Miki-Don~井~		1,380円
---------------------------------------	--	--------

三木市を中心に兵庫5地域の食材が楽しめる井ぶりです。また、食材を生かす調味料もご当地の特産品を使ったこだわりの一品です。

