



みち、ひと…未来へ。

**NEXCO**

西日本グループ

News Release

平成 29 年 10 月 19 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結果について

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』中国ブロック大会の結果を下記のとおりお知らせいたします。

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

### ◇ 審査結果

#### 【グランプリ】

- ・山陽自動車道 宮島SA(下り線) (株)広電宮島ガーデン  
広島『はぶて焼き』丼 1280 円(税込)

#### 【準グランプリ】

- ・中国自動車道 大佐SA(下り線) サルボ両備(株)  
”熱井”～ちやとろ丼～ 950 円(税込)

#### 【審査員特別賞】

- ・山陽自動車道 下松SA(上り線) イーグル興業(株)  
瀬戸内鯛の JINDA 丼 ～だし茶漬仕立て～ 1180 円(税込)
- ・中国自動車道 七塚原SA(上り線) (株)三好野本店  
ヒバゴン丼 1100 円(税込)

[参考]

### 『西イチグルメ決定戦 2017』中国ブロック大会概要

1. 開催日時 平成 29 年 10 月 18 日(水) 10 時 00 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 8 品

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。



# 西イチグルメ決定戦2017 中国ブロック大会 審査結果

## 【グランプリ】

1	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、煮魚を焼く広島の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。



## 【準グランプリ】

2	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。



## 【審査員特別賞】

3	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 だしちゃづけ仕立て)</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。



## 【審査員特別賞】

4	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麴が味のアクセントになっています。

