

令和5年12月27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



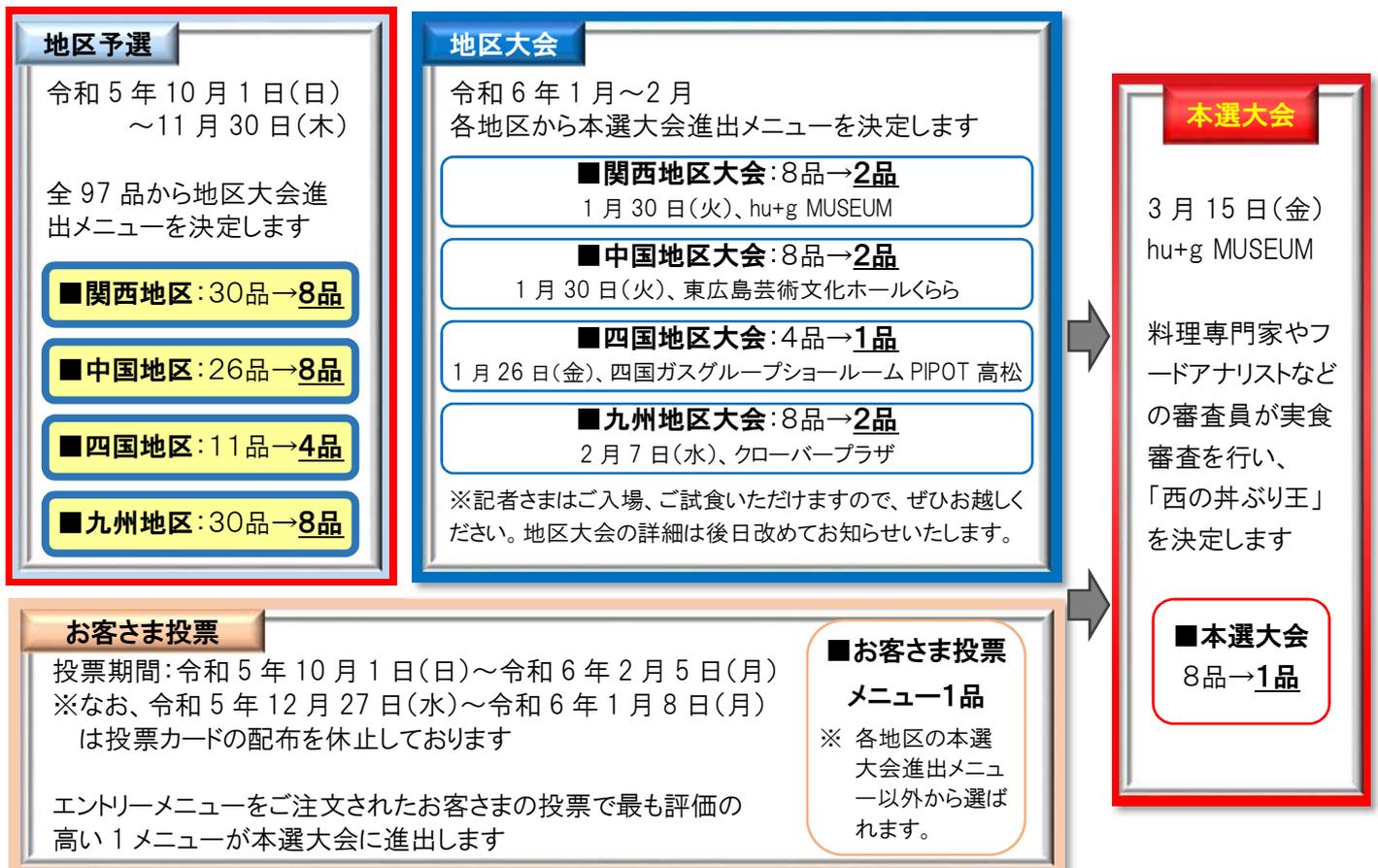
『西イチグルメ決定戦 あなたが選ぶ、西の井ぶり王』

地区大会進出メニューが決定！

西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社(大阪市北区、代表取締役社長:川村 健一)が令和5年10月1日(日)から開催中のメニューコンテスト『西イチグルメ決定戦 あなたが選ぶ、西の井ぶり王』の地区予選を勝ち上がり、地区大会に進出するメニューが決定しましたので発表いたします。ぜひこの機会に、西日本のSA・PA 自慢の井ぶりをご賞味ください。

また、お客さま投票で最も評価の高い1メニューが本選大会に進出しますので、引き続き皆様の投票・応援をよろしくお願いいたします。

■西イチグルメ決定戦 あなたが選ぶ、西の井ぶり王 決定までの流れ (詳細は別紙よりご確認ください)



■各地区大会進出メニュー

①関西地区大会

(開催日:令和6年1月30日(火)、場所:hu+g MUSEUM(大阪市))

			
名神高速道路 大津 SA(上り線) 近江三種丼	西名阪自動車道 天理 PA(下り線) 天理丼(スタミナ汁付き)	阪和自動車道 岸和田 SA(上り線) じゃこ海老と地元野菜と キノコのかき揚げひつまぶし丼	阪和自動車道 岸和田 SA(下り線) 泉州石焼丼
			
舞鶴若狭自動車道 西紀 SA(上り線) どんぶりの味比べ里山懐石 但馬牛の五種ひしめき丼 ~丹波が奏でるハーモニー愛と想いの五重奏~	舞鶴若狭自動車道 西紀 SA(下り線) 里山フレンチ懐石 丹(あか)の超人丼 ~ご当地お肉と卵のマリアージュ~	山陽自動車道 三木 SA(上り線) 兵庫県産黒毛和牛と但馬どりの炙り丼	山陽自動車道 龍野西 SA(上り線) 播州百日どりの焼鳥丼 ~ひつまぶし風~

②中国地区大会

(開催日:令和6年1月30日(火)、場所:東広島芸術文化ホール くらら(東広島市))

			
中国自動車道 勝央 SA(上り線) さんびきのこぶた丼	中国自動車道 真庭 PA(上り線) まにわ自慢の牛丼	中国自動車道 本郷 PA(上り線)(下り線) 安芸の戦国大名丼	山陽自動車道 吉備 SA(上り線) 岡山まるごとキュー丼 ~なぎビーフの大人焼きしゃぶと彩り野菜丼~
			
山陽自動車道 福山 SA(下り線) 瀬戸のもち豚よくばり丼	山陽自動車道 小谷 SA(上り線) “広島へそ丼” by ANDERSEN	山陽自動車道 小谷 SA(下り線) 安芸の國 山海の恵み天丼	山陽自動車道 下松 SA(上り線) 白と黒のごく旨麻婆丼

③四国地区大会

(開催日:令和6年1月26日(金)、場所:四国ガスグループショールーム「PIPOT高松」(高松市))

			
徳島自動車道 吉野川 SA(上り線) 鶏けずり節おどる!阿波尾鶏の親子丼 ~みまからつくねを添えて~	高松自動車道 豊浜 SA(上り線) たっぶり野菜の天空とろっ玉丼	松山自動車道 石鎚山 SA(下り線) 石鎚山頂丼	高知自動車道 南国 SA(上り線) 四万十鶏のチキステーキ丼

④九州地区大会

(開催日: 令和6年2月7日(水)、場所: クローバープラザ(春日市))



九州自動車道 古賀 SA(上り線)
天然穴子のフライと天然真鯛の茶漬け丼
～宗像・玄界の潮風を丼に乗せて～



九州自動車道 広川 SA(上り線)
秘密の奥八女丼



九州自動車道 広川 SA(下り線)
とろっカツ元気丼



九州自動車道 宮原 SA(上り線)
トマトマリネとうまか赤鶏
デミカツソース丼



九州自動車道 桜島 SA(下り線)
黒豚のピリ辛丼



大分自動車道 山田 SA(下り線)
これぞ、豚丼。
～耳納いっーとんうまみ三味～



宮崎自動車道 山之口 SA(上り線)
都城 海はないけど しいチキン



沖縄自動車道 伊芸 SA(下り線)
とんとん丼

(参考) 「西イチグルメ決定戦 あなたが選ぶ、西の丼ぶり王」の大会詳細やエントリーSA・PA、エントリー全メニューの詳細等については、専用サイト(<https://nishiichi-gourmet.com/>)よりご確認をお願いいたします。

メニューコンテスト
専用サイト

西イチグルメ決定戦
あなたが選ぶ、西の丼ぶり王



西日本No.1
ご当地丼!!



4年ぶりの
熱い大会!!

西イチグルメ決定戦 あなたが選ぶ、西の丼ぶり王 概要

お客さま投票

- 実施内容 お客さま投票で、最も評価の高かった1メニューが本選大会に進出します。
- 投票方法 エントリーメニューをお召し上がりいただいたお客さまにお渡しする「投票カード」から、専用サイトにアクセスしメニュー評価を入力すると投票が完了します。
- 投票カード配布 令和5年10月1日(日)～12月26日(火)及び
令和6年1月9日(火)～2月5日(月)
※投票期間 令和5年10月1日(日)～令和6年2月5日(月)

※詳細の投票方法は専用サイト(<https://nishiichi-gourmet.com/>)でお知らせいたします。
※お客さま投票により選出されるメニューは、下記の「本選大会」に進出するメニュー以外から選出します。



専用サイトはこちらから

地区予選

- 実施期間 令和5年10月1日(日)～11月30日(木)
- 実施方法 関西・中国・四国・九州の地区別にエントリーメニュー(計97メニュー)を販売し、期間中の販売状況などをもとに、地区大会へ進出するメニューを決定します。

地区大会

- 実施内容 地区予選を勝ち上がったメニューをスタッフが調理し、料理専門家などの審査員が実食審査を行い、本選大会に進出するメニューを決定します。

※記者さまはご入場、ご試食いただけますので、ぜひお越しください。
※地区大会の詳細は後日改めてお知らせいたします。



■関西地区

- 開催日 令和6年1月30日(火)
- 場所 hu+g MUSEUM(大阪市)

■中国地区

- 開催日 令和6年1月30日(火)
- 場所 東広島芸術文化ホール くらら(東広島市)

■四国地区

- 開催日 令和6年1月26日(金)
- 場所 四国ガスグループショールーム
「PIPOT高松」(高松市)

■九州地区

- 開催日 令和6年2月7日(水)
- 場所 クローバープラザ(春日市)

本選大会

- 実施内容 地区大会を勝ち上がったメニューと、「お客さま投票」によって選ばれたメニューを料理専門家やフードアナリストなどの審査員が実食審査を行い、「西の丼ぶり王」を決定します。

- 開催日 令和6年3月15日(金)
- 開催場所 hu+g MUSEUM(大阪市)

※記者さまはご入場、ご試食いただけますので、ぜひお越しください。
※本選大会の詳細は後日改めてお知らせいたします。



『西イチグルメ決定戦 あなたが選ぶ、西の丼ぶり王』

エントリーメニュー 【関西地区】

1	【地区大会進出メニュー】 名神高速道路 大津SA(上り線)
近江三種丼	1,500円
	
<p>近江の肉食材、三種類を盛り合わせた贅沢な丼です。三種の肉をそれぞれ味わい深く仕上げました。味噌汁にはセタシジミを使用しています。</p>	

2	名神高速道路 大津SA(下り線)
三方よし！～豪華絢爛～ 日本三大和牛・近江牛の じゅんじゅんどんぶり(すき焼き風)	1,650円
	
<p>歴史が色濃く残る国・滋賀県。派手な器や盛り付けは決戦を迎える侍の兜をイメージ！日本最古のブランド牛・近江牛をたっぷり使用した贅沢な一皿です。</p>	

3	名神高速道路 草津PA(上り線)
赤こん彩る近江牛しぐれ煮丼	1,200円
	
<p>滋賀県で歴史ある「近江牛」と「赤こんにやく」に生姜を加えて、しぐれ煮にしたどんぶり。付け合わせの「大根おろし」と一緒に、あっさりとし召し上がれます。</p>	

4	名神高速道路 草津PA(下り線)
近江牛そぼろ丼	1,380円
	
<p>「近江牛」を使用したそぼろを使用し、錦糸卵・いんげんとの組み合わせが彩り鮮やかな丼です。</p>	

5	名神高速道路 桂川PA(上り線)
京舞妓丼(あんかけ親子丼)	920円
	
<p>京都産葉酸卵を使用した親子丼を、あんかけ風にした心も体もほっこりする丼です。京都府民の好きを詰め込んだ渾身の一杯、ぜひご賞味あれ！</p>	

6	名神高速道路 桂川PA(下り線)
地鶏丹波黒どりと丹波赤どりの親子チキンかつ丼	1,380円
	
<p>地鶏の「丹波黒どり(親子丼)」と赤鶏の「丹波赤どり(チキンカツ)」を贅沢に味わえる逸品です。是非この機会に京都の食文化を堪能して下さい。</p>	

7	名神高速道路 吹田SA(上り線)
大阪もん生しらすとまぐろの紅白祝い丼	1,650円
	
<p>大阪泉州沖で獲れたピッチピチの生シラスをふんだんに使い、人気のまぐろとのコラボ丼にしました。目を閉じて召し上がるとそこには泉州の海。</p>	

8	名神高速道路 吹田SA(下り線)
おおさかスイタで粉もん丼	1,380円
	
<p>和風だしのきいたお好み焼の生地に濃厚なソースとマヨネーズ、プリッぷりのタコ、青のり、鰹節、紅ショウガをトッピング。粉もんでは絶対はずせない物を全てのせた丼です！</p>	

9	新名神高速道路 宝塚北SA(上下線)
播州牛使用 お宝ぼっかけ丼	1,480円
	
<p>飼育する環境も過程もこだわり抜いた「播州牛」と「地玉子」「とろろ」のおいしい三重奏を是非ご賞味ください！</p>	

※価格はすべて税込価格です。盛り付けはイメージですので、実際の提供時と異なる場合があります。

メニューコンテスト
専用サイト

西イチグルメ決定戦
あなたが選ぶ、西の丼ぶり王



『西イチグルメ決定戦 あなたが選ぶ、西の丼ぶり王』

エントリーメニュー 【関西地区】

10 西名阪自動車道 香芝SA(上り線)(下り線)

うま味癖になるラーメンスープを使ったヤマトポークのあんかけ丼 980円



うま味が癖になるラーメンスープと脂が甘くやわらかいヤマトポークを使用しラーメン鉢で食べるあんかけ丼。

11 西名阪自動車道 天理PA(上り線)

ヤマトポークの奈良漬け生姜焼き丼 1,350円



ガツンとくる生姜味に奈良漬けのまるやかさ！名物ヤマトポークを使用した、古都奈良の新旧名物コラボレーション丼！

12 **【地区大会進出メニュー】**
西名阪自動車道 天理PA(下り線)

天理丼(スタミナ汁付き) 790円



奈良名物ヤマトポークをご飯がすすむ蒲焼風に味付け。生卵と相性抜群！しかも安くせんと(遷都)で790円！

13 **【地区大会進出メニュー】**
阪和自動車道 岸和田SA(上り線)

じゃこ海老と地元野菜とキノコのかき揚げひつまぶし丼 1,650円



和歌山県産のじゃこ海老に泉州産の玉ねぎと人参、そして秋冬の旬のきのこ類を贅沢にかき揚げひつまぶし丼に仕上げました。

14 **【地区大会進出メニュー】**
阪和自動車道 岸和田SA(下り線)

泉州石焼丼 980円



大阪唯一のブランド豚「犬鳴豚」のチャーシューを丼に！泉州水ナス入り麻婆ソースで味変も楽しめる！シメは玉ねぎスープを入れてクッパで！

15 阪和自動車道 紀ノ川SA(上り線)

熊野ポークの燻製チャーシュー丼 1,480円



熊野ポークの自家製チャーシューを炙り、香ばしさをプラス。あら川産の桃ジュースを隠し味に加えたタレは絶品です。

16 阪和自動車道 紀ノ川SA(下り線)

紀ノ太刀天丼 1,480円



有田産の太刀魚「紀ノ太刀」の淡泊で柔らかい白身を天ぷらにし、丼に仕上げました。

17 **【地区大会進出メニュー】**
舞鶴若狭自動車道 西紀SA(上り線)

どんぶりの味比べ里山懐石
但馬牛の五種ひしめき丼 1,650円
～丹波が奏でるハーモニー愛と想いの五重奏～



『但馬牛』の肉料理を和洋中5種類味比べしていただける丼。牛が犇一杯を、地元愛、地元への想いを込めてお届けいたします。

18 **【地区大会進出メニュー】**
舞鶴若狭自動車道 西紀SA(下り線)

里山フレンチ懐石
丹(あか)の超人丼 1,280円
～ご当地お肉と卵のマリアージュ～



和と洋の融合『里山フレンチ』。4種の肉料理と卵の組合せを、2種のごはんとスープで召し上がっていただけるひと品です。

※価格はすべて税込価格です。盛り付けはイメージですので、実際の提供時と異なる場合があります。

メニューコンテスト
専用サイト

西イチグルメ決定戦
あなたが選ぶ、西の丼ぶり王



『西イチグルメ決定戦 あなたが選ぶ、西の丼ぶり王』

エントリーメニュー 【関西地区】

19 舞鶴若狭自動車道 六人部PA(上り線)

六人部麻婆丼

980円



「京とうふ 藤野」さんの木綿豆腐を使用した六人部完全オリジナルの麻婆丼。付け合わせのごま団子も手作りで、辛い麻婆丼のお口直しにぴったりです。

20 舞鶴若狭自動車道 六人部PA(下り線)

すき焼き丼

980円



牛肉、野菜たっぷりのすき焼きと京都福知山のえさにこだわり育てられた鶏卵「卵どすえ02」を添えてうまみたっぷりのボリュームあるどんぶりに仕上げました。

21 中国自動車道 西宮名塩SA(上り線)

Change Bowl 名塩
〜かつ丼と玉ねぎスープ〜

1,590円



淡路島ONOKORO(おのころ)農園のやわらかくジューシーな肉質と脂身の上品な甘さが特徴の豚ロース使用のかつ丼です。国産玉ねぎスープと一緒にご堪能ください。

22 中国自動車道 西宮名塩SA(下り線)

三田ポークと丹波赤どり
三変化天井

1,500円



丹波赤どりと三田ポークの天井。丼つゆで素材のうま味を味わい、胡麻ソースで濃厚な味わいを楽しめます。最後はうどんつゆをかけ、天茶漬けに。

23 中国自動車道 加西SA(上り線)

播磨の恵み 牛つと丼

1,480円



黒田庄和牛、淡路島産玉ねぎを使用した豪華丼。料理長が地産の食材にこだわった「牛つと丼」をこの機会に是非ご賞味ください。

24 中国自動車道 加西SA(下り線)

黒田庄和牛の焼きしゃぶ
石焼丼中華あん添え

1,580円



主役は黒田庄和牛の焼きしゃぶ、石焼丼の中はひょうごの恵みでいっぱい。2膳目は「中華あん」をかけ美味しさアップ。

25 中国自動車道 社PA(下り線)

やったれ！ごろっとチャーシュー丼
〜だし茶漬け風〜

980円



「播州ラーメン」と言えば兵庫を代表するご当地ラーメン。自慢の播州ラーメンスープで自家製チャーシューを煮込んで仕上げた、当店渾身のどんぶり！

26 【地区大会進出メニュー】
山陽自動車道 三木SA(上り線)

兵庫県産黒毛和牛と
但馬どりの炙り丼

1,580円



旨味ある兵庫県産黒毛和牛と但馬で育った鶏肉の贅沢な丼です。お肉をフワトロたまごの黄身とからめて食べるのがおすすめです。

27 山陽自動車道 三木SA(下り線)

播州地卵の玉丼・黒田庄和牛
味変トッピング

1,080円



今こそ至極の卵料理を！播州地卵の旨味、香ばしさ、とろふわ食感、卵好きに食べてほしい自信作！！黒田庄和牛の味変トッピングも相性抜群！！

※価格はすべて税込価格です。盛り付けはイメージですので、実際の提供時と異なる場合があります。

メニューコンテスト
専用サイト

西イチグルメ決定戦
あなたが選ぶ、西の丼ぶり王



『西イチグルメ決定戦 あなたが選ぶ、西の丼ぶり王』

エントリーメニュー 【関西地区】

28	山陽自動車道 白鳥PA(上り線)
禁断のデミタルかつ丼	900円
	
<p>ご当地グルメ「かつめし」と当店名物「かつ丼」が融合！タルタルソースで追い打ちをかけたカローリー爆弾、まさに「禁断」の丼です。</p>	

29	【地区大会進出メニュー】 山陽自動車道 龍野西SA(上り線)
播州百日どりの焼鳥丼 ～ひつまぶし風～	1,280円
	
<p>旨味と弾力のある播州百日どりと甘みのある淡路玉葱、食感の良い新宮ネギを甘辛いタレで味付けした丼です。</p>	

30	山陽自動車道 龍野西SA(下り線)
<p>山陽自動車道 播磨JCT～赤穂IC間（下り線）の トンネル火災の影響に伴う通行止め に伴い、レストランの営業を休止したた め、エントリー辞退となりました。</p>	

31	第二神明道路 名谷PA(上り線)
ぼっかけ焼きそば丼	1,080円
	
<p>ご当地グルメ「ぼっかけ」と、当店一番人気の焼きそばのコラボ商品！オリジナルの生麺・ソースを使用し、野菜もたっぷり半日分が摂れるこだわりの焼きそば丼です！</p>	

※価格はすべて税込価格です。盛り付けはイメージですので、実際の提供時と異なる場合があります。

メニューコンテスト
専用サイト

西イチグルメ決定戦
あなたが選ぶ、西の丼ぶり王



『西イチグルメ決定戦 あなたが選ぶ、西の丼ぶり王』

エントリーメニュー 【中国地区】

32	中国自動車道 上月PA(上り線)
鶏の竜田揚げ丼	980円
	
<p>佐用のひまわり畑をイメージした竜田揚げたっぷりの丼です！ゴロっと感を感じながらお召し上がり下さい。</p>	

33	中国自動車道 上月PA(下り線)
牛豚Wがっつり丼	980円
	
<p>牛焼肉、豚生姜焼きが乗った一杯で二度美味しい丼です。畜産業が盛んな佐用町にちなんだ欲張り丼です。</p>	

【地区大会進出メニュー】	
34	中国自動車道 勝央SA(上り線)
さんびきのこぶた丼	1,480円
	
<p>骨付きソーセージと柔らかくてジューシーな岡山県の「備豚」のヒレカツとロース肉の照焼の3種類が味わえる丼。ぜひご賞味ください！</p>	

35	中国自動車道 勝央SA(下り線)
あっ晴れ!!豪華 三刀流どんぶり	1,480円
	
<p>岡山名物の3品(デミカツ、カキ、そずり肉)を、一つにまとめた贅沢な丼です。3種類の味をぜひお楽しみください！</p>	

【地区大会進出メニュー】	
36	中国自動車道 真庭PA(上り線)
まにわ自慢の牛丼	1,180円
	
<p>ふっくらジューシーに割り下で炊いた牛バラ肉と色とりどりの野菜ですき焼きをイメージした牛丼。旭川からの豊かな恵みのある畜産が盛んな真庭地域を表現しました。</p>	

37	中国自動車道 真庭PA(下り線)
まにわ自慢のぶた丼	1,180円
	
<p>味噌たれで味付けした豚バラと、自家製にんにく醤油のから揚げがご飯と相性抜群！岡山三大河川・旭川からの豊かな恵みのある畜産が盛んな真庭地域を表現しました。</p>	

38	中国自動車道 大佐SA(上り線)(下り線)
大佐ホルモンもりもり丼	1,350円
	
<p>昔から地元新見市で愛される「金山のたれ」であっさりとした味付けにしたホルモン丼。白米とホルモンとピリ辛たれのコラボが最高の自信作です。</p>	

【地区大会進出メニュー】	
39	中国自動車道 本郷PA(上り線)(下り線)
安芸の戦国大名丼	1,380円
	
<p>毛利家家紋をモチーフに仕上げました。広島の魅力である牡蠣・穴子・広島菜を一度に味わえる丼です。</p>	

40	中国自動車道 安佐SA(上り線)
手作りチャーシュー丼	1,300円
	
<p>広島県産豚の手作りチャーシューとスクランブルエッグ、広島菜の薬味をのせ、自家製ダレをかけた丼です。</p>	

※価格はすべて税込価格です。盛り付けはイメージですので、実際の提供時と異なる場合があります。

メニューコンテスト
専用サイト

西イチグルメ決定戦
あなたが選ぶ、西の丼ぶり王



『西イチグルメ決定戦 あなたが選ぶ、西の丼ぶり王』

エントリーメニュー 【中国地区】

41	中国自動車道 安佐SA(下り線)
お好み焼き風ホルモン丼	1,200円
	
<p>広島名物お好み焼きをご飯の上にオン！ホルモンがたっぷり入って食べ応え抜群のガッツリメニューです。</p>	

42	中国自動車道 美東SA(上り線)
長州どり唐揚親子丼	1,400円
	
<p>長州どりを甘めのつゆで味付けした唐揚親子丼です。しそわかめがアクセントで、誰もが喜ぶ味わいです。</p>	

43	中国自動車道 美東SA(下り線)
やまぐちもりもり麻婆丼	1,150円
	
<p>ささなみ豆腐の麻婆豆腐と自家製鹿野ファーム豚の角煮をのせた食べ応え満点の丼をご賞味ください。</p>	

【地区大会進出メニュー】	
44	山陽自動車道 吉備SA(上り線)
岡山まるごとギュー丼 ～なぎビーフの大人焼きしゃぶ と彩り野菜丼～	1,650円
	
<p>わさびを効かせたオリジナルソースを絡めて豪快にのせたなぎビーフ。そして黄ニラなどの岡山の名産がギュッと詰まった丼です。</p>	

45	山陽自動車道 吉備SA(下り線)
鬼丼	1,180円
	
<p>桃太郎伝説に出てくる鬼ヶ島！岡山県産豚肩ロースをかばやきのタレで絡め、温泉卵と唐辛子粉をトッピングに見立てました。鬼丼(おにどん)を食べて、一緒に鬼退治に行きましょう！</p>	

46	山陽自動車道 福山SA(上り線)
広島牡蠣の秋野菜やみつき炒め丼	1,280円
	
<p>オイスターソースや鶏ガラスープの素、みりんなどで作った甘辛タレで、たっぷり野菜と、醤油で味付けしたぶりぶり牡蠣を炒めた丼です。</p>	

【地区大会進出メニュー】	
47	山陽自動車道 福山SA(下り線)
瀬戸のもち豚よくばり丼	1,400円
	
<p>福山の「瀬戸のもち豚」を生姜焼き、角煮、しゃぶしゃぶで盛り付けた三種盛丼です。濃厚な旨みをどうぞ。</p>	

【地区大会進出メニュー】	
48	山陽自動車道 小谷SA(上り線)
“広島へそ丼” by ANDERSEN	1,500円
	
<p>広島県央のご当地丼“へそ丼”をアンデルセン流にアレンジ！トッピングの卵や薬味で色々な味が楽しめます。</p>	

【地区大会進出メニュー】	
49	山陽自動車道 小谷SA(下り線)
安芸の國 山海の恵み天丼	1,650円
	
<p>広島産牡蠣、熟成鶏、瀬戸内産鱧にタコ天を加えました。檸檬とシラス大根でさっぱりとどうぞ。</p>	

※価格はすべて税込価格です。盛り付けはイメージですので、実際の提供時と異なる場合があります。

メニューコンテスト
専用サイト

西イチグルメ決定戦
あなたが選ぶ、西の丼ぶり王



『西イチグルメ決定戦 あなたが選ぶ、西の丼ぶり王』

エントリーメニュー 【中国地区】

50 山陽自動車道 宮島SA(上り線)

瀬戸内六穀豚ヒレ肉の重ね丼 1,650円



広島県の瀬戸内六穀豚の「ヒレ肉」を使用。デミグラスソースでご飯と一緒に召し上がりください。

51 山陽自動車道 宮島SA(下り線)

みやじま華麗丼 1,500円



ムール貝と牡蠣を中華風天ぷらにし、お好みソースが隠し味の中華カレー餡をかけ、華麗な味に仕上げました。

52 山陽自動車道 玖珂PA(上り線)(下り線)

長州どりから揚げの黒酢あんかけ丼 930円



山口県名物「チキンチキンごぼう」をモチーフに仕上げました。黒酢の甘酢ばっさが食欲をそそります。

53 【地区大会進出メニュー】
山陽自動車道 下松SA(上り線)

白と黒のごく旨麻婆丼 1,380円



山口県産地鶏長州黒かしわと鹿野高原豚を使用したごく旨麻婆丼です。白と黒の映える丼に仕上げました。是非ご堪能下さい。

54 山陽自動車道 下松SA(下り線)

長州いいとこどり石焼丼 1,250円



香ばしく焼き上げた長州どりや長門ゆずきちの香る糀込みそなど、様々な味わいをお楽しみ頂ける一品です。

55 山陽自動車道 佐波川SA(上り線)

くじらめし 1,300円



コトコ煮込んだ味噌仕立てのクジラ煮込みをあつあつご飯にぶっかけた『くじらめし』ぜひ、この機会にご賞味ください。

56 米子自動車道 蒜山高原SA(上り線)

こだわり豆腐をまるごと一丁使った豆腐丼 900円



日々豆腐作りと向き合う蒜山高原の「とうふ屋元勢」のこだわり豆腐をまるごと一丁使用したお腹にやさしい丼です。

57 米子自動車道 蒜山高原SA(下り線)

ジャージー牛肉とデミカツの合い盛り丼 1,300円



蒜山高原のジャージー牛の希少部位「プリスケ」を使用した焼肉と岡山名物「デミカツ」を盛り付けた岡山名物を2度楽しめる丼です！

※価格はすべて税込価格です。盛り付けはイメージですので、実際の提供時と異なる場合があります。

メニューコンテスト
専用サイト

西イチグルメ決定戦
あなたが選ぶ、西の丼ぶり王



『西イチグルメ決定戦 あなたが選ぶ、西の丼ぶり王』

エントリーメニュー 【四国地区】

58	徳島自動車道 上板SA(上り線)(下り線)
鶏ベジのつけ飯	1,180円
	
<p>吉野川流域の自然の中で育った阿波すだち鶏。ふりつと歯ごたえ味わいジューシー！野菜と一緒に食べると抜群のおいしさ！</p>	

【地区大会進出メニュー】	
59	徳島自動車道 吉野川SA(上り線)
鶏けずり節おどる！ 阿波尾鶏の親子丼 ～みまからつくねを添えて～	1,080円
	
<p>徳島・美馬の青唐辛子“みまから”を練り込んだ阿波尾鶏のつくねと、阿波尾鶏のけずり節で、阿波尾鶏尽くしの丼ぶりです。</p>	

60	高松自動車道 府中湖PA(下り線)
オリーブ牛の牛肉丼	1,180円
	
<p>香川県特産・オリーブ牛の牛肉丼。まずは「そのまま」オリーブ牛の“旨み”を愉しんでいただき、次に「出汁」をかけて肉と出汁が作る“旨み”をご賞味あれ。</p>	

【地区大会進出メニュー】	
61	高松自動車道 豊浜SA(上り線)
たっぷり野菜の天空とろっ玉丼	1,430円
	
<p>讃岐の原風景に思いをはせて、11種類の香川県産野菜が食せる、とろ〜り玉子にとろとろあんの中華風チキンカツ丼。</p>	

62	高松自動車道 豊浜SA(下り線)
香川ご当地3種のオリーブ肉丼	1,380円
	
<p>オリーブ効果で肉の美味しさアップ♪。オリーブ牛・オリーブ豚・オリーブ地鶏を使用したご当地感満載の一杯をどうぞ！</p>	

63	松山自動車道 石鎚山SA(上り線)
いしづち牛炙り肉まぶし丼	1,650円
	
<p>愛媛・西条の“いしづち牛”を使った炙り肉まぶし丼。真鯛出汁をかけた“肉まぶし”は絶品です！</p>	

【地区大会進出メニュー】	
64	松山自動車道 石鎚山SA(下り線)
石鎚山頂丼	1,650円
	
<p>愛媛県産黒毛和牛のローストビーフ&“ふれ愛・媛ポーク”のローストポークの贅沢丼。地元老舗醤油店のひしおだれと一緒にどうぞ</p>	

65	松山自動車道 伊予灘SA(上り線)
「えひめ」炙りませませ鯛めし丼	1,280円
	
<p>愛媛といえば県魚真鯛！炙った愛媛県産真鯛と“媛っ娘みかんたまご”を豪快にまぜて召し上がれ！</p>	

66	松山自動車道 伊予灘SA(下り線)
松山どりとみかんたまごの親子丼	1,000円
	
<p>くせがなくやわらかい“松山どり” × みかんの皮で育った鶏の“みかんたまご”を使った愛媛づくしの親子丼です。</p>	

※価格はすべて税込価格です。盛り付けはイメージですので、実際の提供時と異なる場合があります。

メニューコンテスト
専用サイト

西イチグルメ決定戦
あなたが選ぶ、西の丼ぶり王



『西イチグルメ決定戦 あなたが選ぶ、西の丼ぶり王』

エントリーメニュー 【四国地区】

67	【地区大会進出メニュー】 高知自動車道 南国SA(上り線)
四万十鶏のチキンステーキ丼	1,100円
	
<p>高知県のブランド鶏“四万十鶏”を使用したチキンステーキ丼。 高知県産のコシヒカリとの相性もバッチリです。</p>	

68	高知自動車道 南国SA(下り線)
幻の土佐あかうしビーフカツ丼	1,500円
	
<p>幻の土佐あかうしをビーフカツ丼で！あかうしのビーフカツにゆず香る“ゆずたま”を絡めて食べる贅沢な一品です。</p>	

※価格はすべて税込価格です。盛り付けはイメージですので、実際の提供時と異なる場合があります。

メニューコンテスト
専用サイト

西イチグルメ決定戦
あなたが選ぶ、西の丼ぶり王



『西イチグルメ決定戦 あなたが選ぶ、西の丼ぶり王』

エントリーメニュー 【九州地区】

69 関門自動車道 めかりPA(上り線)

関門 招福ふくカツ丼 1,530円



招福(福を招く、ようこそ福岡県へ)の意味を込めご当地食材の「ふぐ」を2匹使用した「ふくふく」の丼。ふぐをカツに仕上げ、ソースとタルタルで食べる洋風丼です。

70 関門自動車道 壇之浦PA(下り線)

ふくと鯨の合い盛丼 1,480円



水揚げ日本一の本場・下関の「ふぐ」と、近代捕鯨発祥の地・下関の「クジラ」を一緒に召し上がれる丼。自家製ポン酢がよく合うさっぱりした一品です。

71 【地区大会進出メニュー】
九州自動車道 古賀SA(上り線)

天然穴子のフライと天然真鯛の茶漬け丼 1,650円
～宗像・玄界の潮風を丼に乗せて～



世界遺産宗像の天然真鯛・天然穴子を使った地域色豊かな丼。まずはそのまま、次にごまだしをかけて、最後に玄界わかめ・博多明太子等と一緒に茶漬けでご堪能ください。

72 九州自動車道 古賀SA(下り線)

むなかた鶏の鶏すき丼 1,100円



福岡県産米夢つくしに甘辛く煮たむなかた鶏、むなかた鶏の温玉、しっかり味のしみ込んだ高野豆腐をのせました。甘辛いたれと温玉がよくなじみご飯が進みます。

73 九州自動車道 基山PA(上り線)

みつせ鶏のチキンカツ丼 900円



佐賀県のブランド鶏「みつせ鶏」を、店内で衣をつけ丁寧に揚げたチキンカツ丼。筑紫野市原田の煮卵、明太マヨネーズが、味に深みを加えます。

74 九州自動車道 基山PA(下り線)

九州みつせ鶏 YAKITORI丼 980円



福岡県の食を代表する“やきとり文化”をモチーフに、九州産ブランド鶏「みつせ鶏」3種類の部位を使用した焼き鳥丼。ささみは柚子こしょうでご賞味ください。

75 【地区大会進出メニュー】
九州自動車道 広川SA(上り線)

秘密の奥八女丼 1,380円



耳納山地で育てられた八女もち豚を器からはみ出る大きさに贅沢に使用し、あま辛い炙りチャーシュー丼にしました。トッピングには大木町の名産であるエリンギの唐揚げを添えています。

76 【地区大会進出メニュー】
九州自動車道 広川SA(下り線)

とろっカツ元気丼 1,180円



舌先でさらっととろける脂肪で柔らかい玄海ポークのカツに、長芋のとろろをかけ、サクッとろっと食べやすく仕上げました。べろっと食べて元気になれる丼です！

77 九州自動車道 緑川PA(上り線)(下り線)

スタミナ牛肉焼肉丼 840円



オリジナルの秘伝タレに絡めた牛肉と、たっぷりのニラを組み合わせた焼肉丼です。熊本県産の美味しい白米・牛肉・ニラの最強コンボ！絶対美味いに決まってる！

※価格はすべて税込価格です。盛り付けはイメージですので、実際の提供時と異なる場合があります。

メニューコンテスト
専用サイト

西イチグルメ決定戦
あなたが選ぶ、西の丼ぶり王



『西イチグルメ決定戦 あなたが選ぶ、西の丼ぶり王』

エントリーメニュー 【九州地区】

78 **【地区大会進出メニュー】**
九州自動車道 宮原SA(上り線)

トマトマリネとうまか赤鶏デミカツ
ソース丼 1,380円



うま味がとても濃い「肥後のうまか赤鶏」デミカツに生姜が香る熊本産トマトマリネを添えた爽やか味の丼ぶりです。

79 九州自動車道 宮原SA(下り線)

熊本よかモン丼 1,650円



熊本県産のよかモン(良いもの)【あか牛】・【りんどうポーク】・【大阿蘇鶏】を使用した“熊本”丼です。天草産あおさの味噌汁と一緒に召し上がります。

80 九州自動車道 溝辺PA(上り線)

黒豚チャーシュー丼 1,000円



鹿児島黒豚もも肉チャーシューとシャキシャキキャベツの食感がたまらない丼ぶりです。

81 九州自動車道 桜島SA(上り線)

かごんまないごて！？丼 1,320円



鹿児島名物ごて焼を使用した見た目も驚く丼ぶりです。目で見て、舌で味わい、ないごて！？(何ごと！？)を堪能してください。

82 **【地区大会進出メニュー】**

九州自動車道 桜島SA(下り線)

黒豚のピリ辛丼 1,080円



鹿児島といえば黒豚！鹿児島県内産の黒豚を使用した甘辛～い丼に、ワンポイントで“ピリ辛”を効かせてみました！

83 長崎自動車道 金立SA(上り線)

金星豚のカルピ丼 1,300円



豊かな自然の中でストレスを与えず育った「金星豚」。肉質はきめ細やかで脂身はギュッと締まった旨味の強い「金星豚」を佐賀県産アスパラガスと一緒にどうぞ召し上がれ。

84 長崎自動車道 金立SA(下り線)

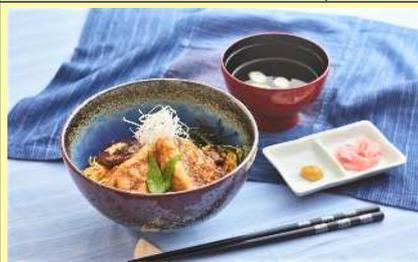
佐賀んミート三兄弟 1,400円



佐賀県産三種類の肉をそれぞれの調理法で仕上げました。鶏の利休揚げはサクッとお菓子感覚、豚肉のグリルはワイルドな感覚、牛たたきは佐賀牛特有のとろける脂分を楽しめます。

85 長崎自動車道 川登SA(上り線)

若楠ポークの角煮寿司丼～大村ずし仕立て～ 1,580円



西九州新幹線開通を記念し、長崎の名物角煮と大村寿司をイメージしました。地元若楠ポークの角煮は、圧力鍋でじっくりと煮込み柔らかく仕上げています。お吸い物付きです。

86 長崎自動車道 川登SA(下り線)

復活！シシリアンライス丼
～ゴッドファーザーより愛をこめて～ 1,100円



2023年秋、コロナウイルス流行の影で姿を消した名物メニューが復活します。ある喫茶店のまかない料理から昇格した佐賀市のB級グルメを丼でお楽しみください。

※価格はすべて税込価格です。盛り付けはイメージですので、実際の提供時と異なる場合があります。

メニューコンテスト
専用サイト

西イチグルメ決定戦
あなたが選ぶ、西の丼ぶり王



『西イチグルメ決定戦 あなたが選ぶ、西の丼ぶり王』

エントリーメニュー 【九州地区】

87 長崎自動車道 大村湾PA(下り線)

長崎中華角煮丼(スープ付) 920円



長崎自慢の家庭料理「血うどん」。今回はその具材を活用し、圧力鍋で炊き上げた自家製豚の角煮とともに中華丼にしました。あっさりしたスープ付きです。

88 大分自動車道 山田SA(上り線)

古処鶏 柿みそ焼親子丼 1,100円



朝倉地方が誇る『古処鶏』、『喜八郎卵』をみそ焼きと卵とじにて仕上げた親子丼です。朝倉自慢のグルメを是非ほとめき食堂にてご賞味下さい。

【地区大会進出メニュー】

89 大分自動車道 山田SA(下り線)

これぞ、豚丼。～耳納いっとなうまみ三昧～ 860円



福岡県うきは市のブランド豚「耳納いっとな」を贅沢に使用！オーソックスながら様々な味を楽しむ、これぞ山田の「豚丼」です。

90 東九州自動車道 別府湾SA

W蘭王の親子丼 1,400円



大分の食材である濃厚な卵、蘭王。鹿児島地の鶏、さつま赤鶏。当店自慢の白出汁で作った出汁とあさりの味噌汁でやさしく濃厚な味わいの親子丼になっております。

91 宮崎自動車道 霧島SA(上り線)

香味ダレのブランド豚丼 1,480円



「霧島裂罅水」で育った観音池ポークは、臭みがなく、きめ細かいサンが入った桜色をしているのが特徴です。是非一度ご賞味ください。

92 宮崎自動車道 霧島SA(下り線)

宮崎地頭鶏甘酢あんかけ丼 1,100円



宮崎ブランド鶏の地頭鶏を贅沢に使用した一品。野菜の彩りは生駒高原のコスモスをイメージしました。特製甘酢でさっぱりとお召し上がりください。

【地区大会進出メニュー】
93 宮崎自動車道 山之口SA(上り線)

都城 海はないけどしいチキン 1,100円



宮崎名物「しいたけ」を「チキン南蛮風」にアレンジ！宮崎のソウルフード「チキン南蛮」と、チキン南蛮風にアレンジした「肉厚しいたけ南蛮」を乗せた贅沢どんぶりです。それぞれにマッチする2種類のタルタルソースで、ぜひお召し上がりください！！

94 宮崎自動車道 山之口SA(下り線)

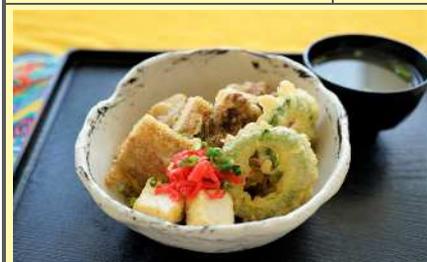
肉厚しいたけ天と宮崎鶏天丼 1,000円



地元で有名な大杉産の肉厚しいたけと宮崎鶏を贅沢に使用した丼です。新しい味の発見がそこにあります！

95 沖縄自動車道 伊芸SA(上り線)

うちな一天丼 980円



普段天ぷらにしない沖縄そばのトッピングで使われる三枚肉やソーキを天ぷらにした珍しい丼です

※価格はすべて税込価格です。盛り付けはイメージですので、実際の提供時と異なる場合があります。

メニューコンテスト
専用サイト

西イチグルメ決定戦
あなたが選ぶ、西の丼ぶり王



『西イチグルメ決定戦 あなたが選ぶ、西の丼ぶり王』

エントリーメニュー 【九州地区】

96	【地区大会進出メニュー】 沖縄自動車道 伊芸SA(下り線)	
	とんとん丼	950円



沖縄のあぐースライスを初め、ラフテー、三枚肉、ソーキ、チャーシューを一つにした贅沢な丼です

97	沖縄自動車道 中城PA(上り線)	
	豚 中味の黒酢あんかけ丼	890円



沖縄の伝統食の「中味汁」をヒントに、黒酢とかつおだしのきいたあんかけ丼に仕立てました

98	沖縄自動車道 中城PA(下り線)	
	トロトロちまぐーのチョイ辛どんぶり	980円



「ちまぐ」とは、豚足の蹄(ひづめ)のことです。ちまぐを豆乳スープで煮込んだ、ここだけでしか味わえない一品をぜひご賞味ください

※価格はすべて税込価格です。盛り付けはイメージですので、実際の提供時と異なる場合があります。

メニューコンテスト
専用サイト

西イチグルメ決定戦
あなたが選ぶ、西の丼ぶり王

