

令和元年 11 月 7 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～食べる、肉 EXPO～』 九州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九州支社(福岡市博多区、支社長:橋本 唯)は、『西イチグルメ決定戦～食べる、肉 EXPO～』九州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、令和 2 年 2 月 4 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「肉グルメ」を目指します。

当日はメニューの試食もご用意しておりますので、是非お越しください。

★「西イチグルメ決定戦～食べる、肉 EXPO～」とは？★

西日本の SA・PA で 2 年に 1 回開催しているメニューコンテストで、今年は「肉」をテーマに、西日本管内の 91 店舗が参加している大会です。各 SA・PA 自慢のオリジナル肉グルメは旅行や仕事で SA・PA を訪れるお客さまに、是非とも召し上がっていただきたい逸品ばかり。8 月 29 日より大好評開催中です。



【前回の九州ブロック大会の様子】



【前回九州ブロック大会グランプリメニュー】

古賀 SA 上り線「ロマン宿る海の道」むなかた三昧井
～鯛茶漬け・穴子天・鶏すきの三種丼～

1. 開催日時 令和元年 11 月 19 日(火) 10 時 45 分から
※9 時 45 分 受付開始
2. 開催場所 明治屋クッキングスタジオ HAKATA(福岡市博多区諸岡 3-1-35 博多ミスト 2 階)
3. 参加品数 8 品 (詳細は別紙をご参照ください。)
九州ブロック内の SA・PA で応募のあった 23 品の中から、8 月 29 日から 10 月 31 日までの販売実績(販売比率等)と当社社員による実食審査により選出いたしました。
4. 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します。)
(一般の方は入場できません)

5. 審査員 外部審査員を含め審査員 5 名
 外部審査員 山際 千津絵(ヤマキワ チヅエ)氏 【料理研究家・栄養士】
 外部審査員 杉江 洋(スキエ ヒロシ)氏 【中村調理製菓専門学校 准教授】
 外部審査員 後藤 健吉(ゴトウ ケンキチ)氏 【㈱明治屋食品 代表取締役社長】
 他 2 名

6. 表彰 グランプリ1品、準グランプリ1品

7. スケジュール 10時45分：開会式
 11時00分：調理開始
 11時30分：実食審査、メニューのプレゼンテーション
 14時45分：表彰式(閉会式)
 ※当日の進行で、時間は変更になる場合がございます。予めご了承ください。
 ※マスコミの方の受付は9時45分から行います。

※結果につきましては当日弊社 HP にてお知らせいたします。

令和元年 11 月 12 日追記しました。

<https://www.w-holdings.co.jp/news/archives/nishiichi-gourmet2019-nikuexpo.html>

8. 会場アクセス 明治屋クッキングスタジオ HAKATA(福岡市博多区諸岡 3-1-35 博多ミスト 2 階)



博多駅からお越しの場合

[JR鹿児島本線]

竹下駅下車 / JR鹿児島本線(門司港-八代)

●東口から徒歩約17分(1.3km)

●タクシーで約5分

[バス]

●博多バスターミナル1F 45番 雑餉隈営業所行
 弓田町 下車 約20分

●博多駅筑紫口 44番 雑餉隈営業所行
 弓田町 下車 約20分

天神からお越しの場合

[バス]

●天神コア(7) 44番 雑餉隈営業所行
 弓田町 下車 約40分

【駐車場所】

- ・ミストの駐車場
- ・明治屋ジャンボ市の駐車場

【開放時間】

- <ミスト:第1駐車場> 7:00~24:00(東棟側)
- <ミスト:第2駐車場> 7:00~24:00(西棟側)
- <明治屋ジャンボ市> 9:00~20:30

【駐車代】

- ・無料

この件に関するお問い合わせは、

西日本高速道路サービス・ホールディングス(株) 九州支社 総務課 みずた きむら こしば 水田・木村・小柴 TEL:092-518-6080

本資料は、

福岡経済記者クラブ、佐賀県政記者クラブ、長崎県政記者クラブ、大分県政記者室、熊本経済記者クラブ、鹿児島県政記者クラブ、宮崎県政記者クラブ にお配りしております。

西イチグルメ決定戦

別紙

ブロック大会出場メニュー

1	九州自動車道	古賀SA(上り線)
福岡県産ふくふく牛のひつまぶし御膳 ～重なるぜいたく至福の一膳～		1,980円 (税込)

お肉の「ひつまぶし」ステーキの味、ひつまぶし(お肉とまぜて)、だしのお茶漬けと3つの味が楽しめる御膳。土瓶蒸し風の出汁は、キノコ香る風味を楽しみ、小鉢の鶏肉の味噌焼きも味噌の風味を味わってください。



2	九州自動車道	広川SA(下り線)
酉～はかた地どりづくし		1,480円 (税込)

福岡の郷土鶏料理に『はかた地どり』を使用し調理しました。老若男女幅広いお客様に召し上がって頂きたいメニューです。



3	九州自動車道	北熊本SA(上り線)
あか牛の牛かつ御膳 ～ごまの香り揚げと呉汁を添えて～		1,980円 (税込)

畜産王国とも言われる熊本の「肉」をご堪能頂ける一品です。牛かつの他にも郷土料理の呉汁や、名産のトマトやナスもお楽しみいただけます。



4	九州自動車道	北熊本SA(下り線)
熊本県産肉三昧高菜オムライス		1,580円 (税込)

阿蘇の高菜飯オムライスにあか牛、りんどうポーク、大阿蘇どりをトッピングして、少しだけ贅沢な丼にしてみました。



5	長崎自動車道	川登SA(上り線)
---	--------	-----------

佐賀の恵み&長崎の香り「一汁三肉膳」	2,138円 (税込)
--------------------	----------------

「一汁三肉膳」～長崎・佐賀に古くから伝わる「だご汁」に「佐賀県産黒毛和牛」と「佐賀県産若楠ポーク」「あたりどり」の三肉をご堪能ください。



6	長崎自動車道	金立SA(上り線)
---	--------	-----------

金星佐賀豚★金立レモンステーキ	1,380円 (税込)
-----------------	----------------

『金星佐賀豚』、金立初登場。佐賀の大地が育んだジューシーな脂身は極上の味。特製レモンソースを絡めて、あぁごはんが進みます。



7	長崎自動車道	金立SA(下り線)
---	--------	-----------

佐賀を牛〜っと口福御膳	1,980円 (税込)
-------------	----------------

佐賀県に来たら「佐賀牛っ！！」その他食材も佐賀がてんこ盛り！！この御膳で佐賀県を食べていって下さい！



8	宮崎自動車道	霧島SA(下り線)
---	--------	-----------

骨付きびつくりチキンカツ丼	980円 (税込)
---------------	--------------

鶏もも肉を旨味の溢れる骨付きのまま喜びスパイスを使用し、チキンカツにしました。特製の南蛮酢でお召し上がりがください。

