

令和元年 11 月 20 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～』 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:柴崎 泰司)は、『西イチグルメ決定戦～食べる、肉 EXPO～』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、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、是非取材をお願いします。

★「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。



前回のブロック大会の様子

1. 開催日時 令和元年 12 月 4 日(水) 12 時 30 分から
※10 時 35 分 受付開始

2. 開催場所 広島クッキングスクール
〒730-0051 広島市中区大手町 1-4-8

3. 参加品数 6 品 (詳細は別紙をご参照ください。)

中国ブロック内の SA・PA で応募のあった 30 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。



前回ブロック大会グランプリ メニュー
宮島 SA(下り線)広島『はぶて焼き』丼 1,280 円

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 6 名
外部審査員 大本 紀子(オオモト ノリコ)氏 【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】
外部審査員 森本 久美子(モリモト クミコ)氏 【ローカルタレント
NEXCO西日本Drive.Escort ナビゲーター】
他 4 名
6. 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
- 7.スケジュール 12時30分：開会式
12時40分：調理開始
13時25分：実食審査、メニューのプレゼンテーション
15時00分：試食タイム(メディア、関係者さま)
15時30分：表彰式(閉会式)
※16時30分～受賞者等インタビュータイム
※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10時35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。
<https://www.w-holdings.co.jp/news/archives/nishiichi-gourmet2019-nikuexpo.html>

- 8.会場アクセス 広島クッキングスクール
〒730-0051 広島市中区大手町 1-4-8 広島クッキングスクール



- ・広島そごう内バスセンターより徒歩 3 分
- ・広電バス広島駅行き「市民球場前」バス停より徒歩 3 分
- ・広電「紙屋町西」電停より徒歩 2 分
- ・アストラムライン「本通り」駅より徒歩 3 分

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) 中国支社 総務課 川野・後藤
TEL:082-545-5937(問合せ時間 平日 8:45~17:25)

本資料は、岡山県政記者クラブ、岡山経済記者クラブ、中国地方建設記者クラブ、合同庁舎記者クラブ、広島経済記者クラブ、広島県政記者クラブ、山口県政記者クラブ、山口県政記者会、山口県政滝町記者クラブ、山口県下松市記者室、鳥取県庁県政記者室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	山陽自動車道 下松SA(上り線)
長州Nikuの陣 1,980円	
中華風に柔らかく蒸しあげた高森牛に、東坡肉や春巻きを添えて「NIKUのおもてなし膳」に仕上げました。	
	

2	山陽自動車道 吉備SA(上り線)
きび太郎物語 1,850円	
岡山を代表する肉を贅沢に使う桃太郎伝説を表現しました。料理長こだわりのオリジナルソースでお楽しみください。	
	

3	山陽自動車道 吉備SA(下り線)
鬼ノ城 えにし御膳 2,500円	
温羅(うら)伝説(桃太郎伝説の元と言われる)に登場する「鬼ノ城」を中心に、お料理で歴史のお散歩に出かけませんか？	
	

4	中国自動車道 安佐SA(下り線)
瀬戸内六穀豚の贅沢三種盛 ~美豚のコンフォート~ 1,680円	
旨味とコクのある広島県産瀬戸内六穀豚を使用した色鮮やかな盛り合わせは三種の異なる味を楽しめます。	
	

5	米子自動車道 蒜山高原SA(下り線)
ジャージー牛「牛かつ」プレート 1,300円	
蒜山高原産の「ジャージー牛」を使用したオリジナル「牛かつ」です。当店特製のデミグラスソースでお召し上がり下さい。	
	

6	中国自動車道 七塚原SA(上り線)
ヒバゴンの玉手箱 ~比婆牛赤身肉ステーキ 瀬戸内レモンソースで~ 1,800円	
最古の蔓牛『岩倉蔓』がルーツの庄原市のブランド牛・比婆牛のコク深いもも肉ステーキをぜひご賞味下さい。	
	