

令和2年1月20日
 西日本高速道路株式会社
 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～」本選大会 開催！
 ～西日本の SA・PA の No. 1 肉グルメがついに決定！～

開催日時 令和2年2月4日(火) 10時45分から ※10時15分 受付開始(一般の方は入場不可)
 開催場所 ハグミュージアム(大阪府大阪市西区千代崎3丁目南2番59号)
 内容 地区予選(87メニュー)、ブロック大会(26メニュー)を勝ち抜いた7メニューの中から、
 No.1肉グルメを決定します。

NEXCO西日本(大阪市北区、代表取締役社長:酒井 和広)と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:中根 正治)は、『西イチグルメ決定戦～食べる、肉 EXPO～』本選大会を下記のとおり開催しますので、ご案内いたします。

西日本の SA・PA の No.1 メニュー「西イチグルメ」の称号を得るのはどの肉グルメか。料理人たちの最終決戦はもう間もなくです！

当日はメニューの試食もご用意しておりますので、是非お越しく下さい。

★「西イチグルメ決定戦～食べる、肉 EXPO～」とは？★

NEXCO 西日本管内の SA・PA でナンバーワンのグルメを決める「西イチグルメ決定戦～食べる、肉 EXPO～」。今回のテーマは“肉”。87メニューから予選大会、ブロック大会を勝ち上がり、2020年2月4日(火)の本選大会に駒を進めた全7メニューのなかから、“西イチ(グランプリ)”を決定します。

『西イチ』決定の流れ



■審査委員（5名）



■林 裕人（はやし ひろひと）

大阪府出身。料理人。

大阪／中之島辻学園調理技術専門学校、及び辻クッキングの製菓・製パン教授として、プロ調理師の養成に専心し、西洋料理専門調理師技能検定、製菓衛生師などの資格を取得。

アメリカにもパン指導に向かう。

現在、大阪府洋菓子工業協同組合 理事・大阪府洋菓子協会 理事・大阪府洋菓子技能士会会員として、若い技術者の育成に力を注ぐほか、食文化はやらし隊の代表として講演、講習会、ボランティア活動やテレビ、新聞などのメディアを通じて家庭の主婦を対象に「調理の基本」・「食材に対する知識」・「食の文化」・「食の楽しみ方」など、食に関する啓蒙活動に力を入れている。

■主なテレビ・ラジオ出演番組 朝日放送「探偵ナイトスクープ」。

■各種講演・講習会講師としても活動中。



■向笠 千恵子（むかさ ちえこ）

フードジャーナリスト、食文化研究家、慶應義塾大学卒業。本物の味、安心できる食べもの、伝統食品づくりの現場を知る第一人者で、フードジャーナリストの先駆け。志をもった生産者、おいしさ、民俗、歴史、器などを多面的にとらえつつ現代の食を綴る。

内閣府と農水省の「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」有識者懇談会委員、地域ブランド「本場の本物」審査専門委員長、「こめみそしょうゆアカデミー」特別理事、「すきや連」(すき焼き文化を伝える会)主宰、「良い食品づくりの会」会友。消費生活アドバイザー。

■NHK『ラジオ深夜便』に出演中。

■最新著『ニッポンお宝食材』（小学館）のほか、『日本の朝ごはん』『日本の朝ごはん食材紀行』（ともに新潮社）など著書多数。

■『食の街道を行く』（平凡社新書）でグルマン世界料理本大賞グランプリを受賞。



■森崎 友紀（もりさき ゆき）

大阪府出身。料理研究家・管理栄養士。

管理栄養士・製菓衛生師・中薬膳指導員・チャイルドマインダーの知識、経験を生かし、初心者でも楽しめる「世界の料理」レシピや「アンチエイジング」

「ダイエット」「離乳食」「マタニティ・授乳期」の簡単レシピを考案。

身近な食材でお洒落でヘルシーな食卓を演出。2児の母。

各種イベントの講師、メニュー開発、各種メディアで料理研究家として活動中。

■週刊少年ジャンプ「食戟のソーマ」連載6年半の集大成レシピファンブック&36巻同時発売。

■アニメ「食戟のソーマ」2019年10月～放送。発行累計2000万部突破。

■「JT OB報 すくらむ」森崎友紀の美味しいひととき連載 2018年～

■フリーマガジン「街ドキ」街ドキッチン！連載 2018年～

■ヤングジャンプコミックス『DINER ダイナー』料理制作 2018年～

■西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社
代表取締役社長 中根 正治（なかね まさはる）

■西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社
取締役 瀬崎 良介（せざき りょうすけ）

1. 参加品数 予選大会、ブロック大会を勝ち抜いたメニュー7品 (詳細は別紙をご参照ください。)
2. 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。)
3. 表彰 グランプリ1品、準グランプリ1品、審査員特別賞1品
4. スケジュール

10時15分	:	受付開始
10時45分	:	開会式
11時15分	:	調理開始
12時00分	:	実食審査、メニューのプレゼンテーション
15時05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。
5. 会場アクセス ハグミュージアム(大阪市西区千代崎3丁目南2番59号)



- ・JR大阪環状線 大正駅下車 徒歩7分
 - ・地下鉄長堀鶴見緑地線
ドーム前千代崎駅下車 徒歩3分
 - ・阪神なんば線 ドーム前駅下車 徒歩3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。



前回の開催状況



前回の開催状況

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 広報課 伊藤、大庭 TEL : 06-7175-8118

本資料は、
 大阪経済記者クラブ、大阪建設記者クラブ、関西レジャー記者クラブ、兵庫県政記者クラブ、中国地方建設記者クラブ、合同庁舎記者クラブ、広島県政記者クラブ、広島経済記者クラブ、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、愛媛番町記者クラブ、佐賀県政記者クラブ、宮崎県政記者クラブにお配りしています。

関西

KANSAI

ブロック



舞鶴若狭自動車道 西紀SA(下り線)

旅路の祝い膳

『丹波の霜ふる頃』

～想いと趣の玉手箱～ ¥1,380

地元の食材と器で丹波全体を表現しました。趣向をこらした料理は、見た目にも味にも変化があり、最後まで楽しめます。



舞鶴若狭自動車道 西紀SA(上り線)

丹波篠山大地の恵み

三宝集い膳

¥2,200

但馬牛・八鹿豚・丹波地どりの3つの宝を丹波焼の器に盛り付け、丹波の小京都「丹波篠山市」を表現しました。

中国

CHUGOKU

ブロック



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

最古の養牛「岩倉養」がルーツの庄原市のブランド牛・比婆牛。コクのあるモモ肉のステーキを瀬戸内レモンソースで。



山陽自動車道 下松SA(上り線)

長州Nikuの陣

¥1,980

中華風に柔らかく蒸し上げた高森牛に、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。

四国

SHIKOKU

ブロック



松山自動車道 石鎚山SA(上り線)

白椿

(愛媛のうまいもん食べ比べ)

¥1,500

愛媛県を代表するブランド「伊予牛」「媛ボーク」「松山どり」を贅沢に食べ比べできる自慢のメニューです。



西日本のS.A.P.Aの

九州

KYUSHU

ブロック



宮崎自動車道 霧島SA(下り線)

骨付きびっくりチキンカツ丼

¥980

鶏モモ肉を旨味のある骨付きのまま「喜ぶスパイス」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ください。



長崎自動車道 金立SA(下り線)

佐賀を牛〜っと口福御膳

¥1,980

佐賀県に来たら「佐賀牛!!」。その他食材も佐賀がてんこ盛り!! この御膳で佐賀県を味わってください!