

平成26年11月10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

高速道路『西イチグルメ決定戦』中四国ブロック大会を開催します

西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社中四国支社(支社長 前川澄男)は、下記のとおりブロック大会を開催しますのでお知らせします。

なお、本ブロック大会の上位メニューは、12月10日(水)に開催する『西イチグルメ決定戦』に進出します。

《中四国ブロック大会》

- ◆開催日時 平成26年11月29日(土) 10時10分から
- ◆開催場所 学校法人 本山学園 西日本調理製菓専門学校
岡山県岡山市北区大供 3-2-18
- ◆出品メニュー 10メニュー(詳細は別紙をご参照ください。)
中四国ブロックから応募があったSA・PA70店舗において、10月1日～31日の1ヶ月間で実際にお客様に販売し、販売数や販売比率等の成績による審査を行い、上位の成績を納めたメニューです。
- ◆審査方法 実食して、盛り付けや味、ネーミング、地域食材の存在感などを総合的に審査いたします。
- ◆審査員 審査員8名
○1級フードアナリスト 里井 真由美 様
○本山学園学校長 室山 哲雄 様 他
- ◆表彰 グランプリ:1メニュー、準グランプリ:2メニュー

平成26年9月24日リリース「高速道路で『西イチグルメ決定戦』を開催します」において、平成26年11月24日(月)[会場:広島酔心調理製菓専門学校(広島市)]開催予定とお知らせしておりましたが、都合により上記のとおり変更しております。

皆様には大変ご迷惑をお掛けしましたこととお詫び申し上げます。

※ 『西イチグルメ決定戦』概要は、別添参考資料「平成26年9月24日リリース「高速道路で『西イチグルメ決定戦』を開催します」をご覧ください。

※ 関西ブロック以外のブロック大会の開催日程等は次のとおりです。

関西ブロック大会 開催日時 平成26年11月19日(水) 10時30分から
開催場所 辻学園調理・製菓専門学校
(大阪府大阪市北区天満 1-3-17)

九州ブロック大会 開催日時 平成26年11月20日(木) 10時20分から
開催場所 クローバープラザ (福岡県春日市原町 3-1-7)

【中四国ブロック大会概略】

- ◆スケジュール
- 9時20分～ 受付開始
- 10時10分～ 開会式
- 10時20分～ 11時05分 メニューのプレゼンテーション
(メニューの紹介、開発ストーリー等)
- 11時10分～13時10分 調理(10メニューを皆さまの前で調理します)及び
試食審査
～ 集計 ～
- 14時00分～14時30分 表彰(閉会式)

◆会場地図



◎交通アクセス

JR「岡山駅」東口 より徒歩15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。

西イチグルメ決定戦 中四国ブロック大会 出品メニュー

1	山陽自動車道	吉備SA(上り線)
Legend of 豚珍甘		1,280円 (税込)

“星の郷”美星町で大切に育てた「豚珍甘」をトロトロの角煮にして、岡山産ヒノヒカリと栄養成分を多く含んだ総社産赤米をブレンドしたご飯の上に、季節の野菜とのせました。和風たまごスープは丼にかけていただいても美味しいです。小鉢には岡山銘菓「きびだんご」をフリッターにし、新食感が楽しめる一品にいたしました。



2	山陽自動車道	福山SA(上り線)
フクヤマ プロヴァリエ		1,380円 (税込)

福山近隣のおいしい食材を広めようと考え、郷土料理の鯛そうめんを中心に、プロの料理人たちが、山へ、海へと現地まで足を運び、美味しい食材を集めてきました。福山SA上り線自慢の料理人たちが、腕によりをかけて調理をした、福山近隣の美味しい食材をご賞味ください。



3	山陽自動車道	小谷SA(下り線)
漁協直引！！ 三原やっさタコのちらし御膳		1,500円 (税込)

広島県を代表する海の幸、三原市の「三原やっさタコ」と、広島名物の牡蠣を多くの方に知っていただきたいと考え、開発しました。タコは色鮮やかに炊き上げ、タコちらし重とし、牡蠣は大根おろしのみぞれ合えに致しました。プリッとした弾力があるタコと、ジューシーでミルクィな味わいの牡蠣を贅沢に使った一品です。



4	山陽自動車道	下松SA(上り線)
維新の風御膳		1,690円 (税込)

2015年のNHK大河ドラマ『花燃ゆ』にちなんで、維新当時の風を感じられるメニューです。下関名物「ふく」は、伊藤博文ゆかりのもの。また、松陰の生家杉家では、蒸し芋や干し柿などがよくふるまわれていたとの逸話をもとに、山口で親しまれている茶粥や寒漬、夏みかんなど、地元の食材を織り交ぜました。



西イチグルメ決定戦 中四国ブロック大会 出品メニュー

5	山陽自動車道	下松SA(下り線)
岩国れんこんのハスバーグセット		1,280円 (税込)

穴の数が通常のれんこんより一つ多いという特徴を持つ「岩国れんこん」。そんな岩国れんこんを小さく刻んで練りこんだものが“ハスバーグ”です。セットの“けんちょう”は、山口県の郷土料理で、豆腐と大根と人参を油で炒め、調味料を加えて煮るシンプルな料理。給食にも登場するほど山口ではメジャーな家庭の味です。



6	米子自動車道	蒜山高原SA(上り線)
蒜山初穂祭りの宴		1,180円 (税込)

蒜山地方では秋になると、これから始まる収穫期を前にして収穫を感謝する初穂祭が開かれます。一番採れのごっつおう(ごちそう)を肴に、家族・親戚が集まり宴が始まります。ジャージー牛スジの煮込みや新そばは宴に欠かせない料理で、青豆大豆の呉汁も地元の代表的な料理です。ぜひ初穂祭の宴をご賞味くださいませ。



7	高松自動車道	豊浜SA(下)
讃岐三畜肉うどん		880円 (税込)

豊浜SAはうどんの本場香川県にあり、「名物うどん」を目指し「讃岐三畜肉うどん」を開発しました。香川県を代表する食材「オリーブ牛」「讃岐夢豚」「讃岐コーチン」を一番美味しい配合でブレンドしたあら挽き肉をピリ辛醤油で炒め、お肉の旨味を閉じ込めた新しい肉うどんです。



8	松山自動車道	石鎚山SA(下)
水軍天井		1,500円 (税込)

瀬戸内を縦横無尽に馳せた伊予水軍をイメージし開発しました。水軍で使う光る太刀を“太刀魚”、船を操る櫂を“穴子”に見立て、その太刀と櫂を操り瀬戸内を馳せて求めるお宝を“ヒオウギ貝”としています。上品な味わいのヒオウギ貝は、美しい色合いからお宝(浪漫)にぴったりです。他では味わえない取り合わせの食材です。



西イチグルメ決定戦 中四国ブロック大会 出品メニュー

9	徳島自動車道	吉野川SA(下)
激辛！みまからドッグ		300円 (税込)

「みまからドッグ」の「みまから」は、徳島県美馬市特産のみまから青唐辛子を使った激辛の薬味です。TV番組「秘密のケンミンSHOW」で紹介されお土産として大人気な商品。この「みまから」の衝撃的な辛さがシャキシャキキャベツとジューシーなウインナーと合わせり何とも言えぬハーモニーを醸し出します。



10	高知自動車道	南国SA(下)
土佐のタタキ戦隊 タタキ御膳ジャー		1,000円 (税込)

土佐といえば、「カツオ」。5色の戦隊モノに見立て、赤黒黄緑ピンクの5色の食べ方を紹介したく開発しました。赤はご飯の上の「赤カツオ」。黒はガーリックライス「土佐巻」。黄は「天ぷらタタキ」。緑は「ニンニク葉のヌタ」。ピンクは意外性のある「ゴマ油とガリのタタキ」。名前は軽い感じですが味は本場・本物です。

