

平成26年12月 3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

## 高速道路で『西イチグルメ決定戦』を開催します ～12月10日、今年の西イチグルメグランプリが決まる！～

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 片桐 悟)は、下記のとおり『西イチグルメ決定戦』を開催いたします。

地域の料理・食材を楽しんでいただくとともに、地域のPRに寄与することを目的として、10月1日に西日本のサービスエリア(SA)・パーキングエリア(PA)155店舗が参加してスタートした西イチグルメ決定戦も最終ステージとなりました。

ブロック予選・ブロック大会を経て選ばれた7メニューの中から『西イチグルメグランプリ』を決定します。

### 『西イチグルメ決定戦』概要


1. 日 時 平成26年12月10日(水) 10時30分から
2. 場 所 学校法人三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校  
(大阪市北区西天満1-3-17 TEL06-6367-1261)
3. 出品メニュー 7品 … 別紙のとおり
4. 審査方法 審査員が、味覚、視覚、お値打ち感などを総合的に審査
5. 審査員 料理研究家 白井 操 様  
学校法人 三幸学園 辻学園 調理・製菓専門学校 准教授 小林 有洋 様  
関西ウォーカー編集長 篠原 賢太郎 様  
他 2 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 1品

《関西ブロック》

1	舞鶴若狭自動車道	西紀SA 上り線
丹波篠山御膳 デカンショやぐら		1,460円 (税込)
<p>丹波篠山の夏の風物詩である“デカンショ祭り”を一膳に再現しました。丹波立杭焼の器やおしながきで出来た“大やぐら”の上には、しゃぶしゃぶ仕立ての篠山牛を“打ち子”に、黒豆豆腐や山の芋のとろろなど郷土料理を“踊り子”に見立てちりばめています。見た目も素材も篠山の魅力が詰まった踊る逸品です。</p>		
		

2	舞鶴若狭自動車道	西紀SA 下り線
情熱のひ・さ・ご弁当 ～ひかみ・ささやま・ごちそう～		1,500円 (税込)
<p>氷上高校の氷上高ポークや旬の野菜、篠山東雲高校の黒豆など地元高校生が丹精込めた食材を使用するなど、地元生産者の皆さんの情熱を『旨味』として加えました。瓢箪の漆器は西紀SA北東に美しい山容を見せる低山、この山上にあったと伝わる山城「瓢箪丸」をイメージしています。※1日限定15食</p>		
		


《中四国ブロック》


3	山陽自動車道	吉備SA 上り線
Legend of 豚珍甘		1,280円 (税込)
<p>“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に、季節の野菜をのせました。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。</p>		
		

4	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)
<p>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。初穂祭の宴をイメージした逸品です。</p>		
		

西イチグルメ決定戦 出品メニュー

《九州ブロック》

5	高知自動車道	南国SA 下り線
土佐のタタキ戦隊 タタキ御膳ジャー		1,000円 (税込)
<p>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ます。赤はご飯の上の「赤カツオ」。黒はガーリックライスの「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」。名前は軽いですが味は本場・本物の最強メニューです。</p>		
		

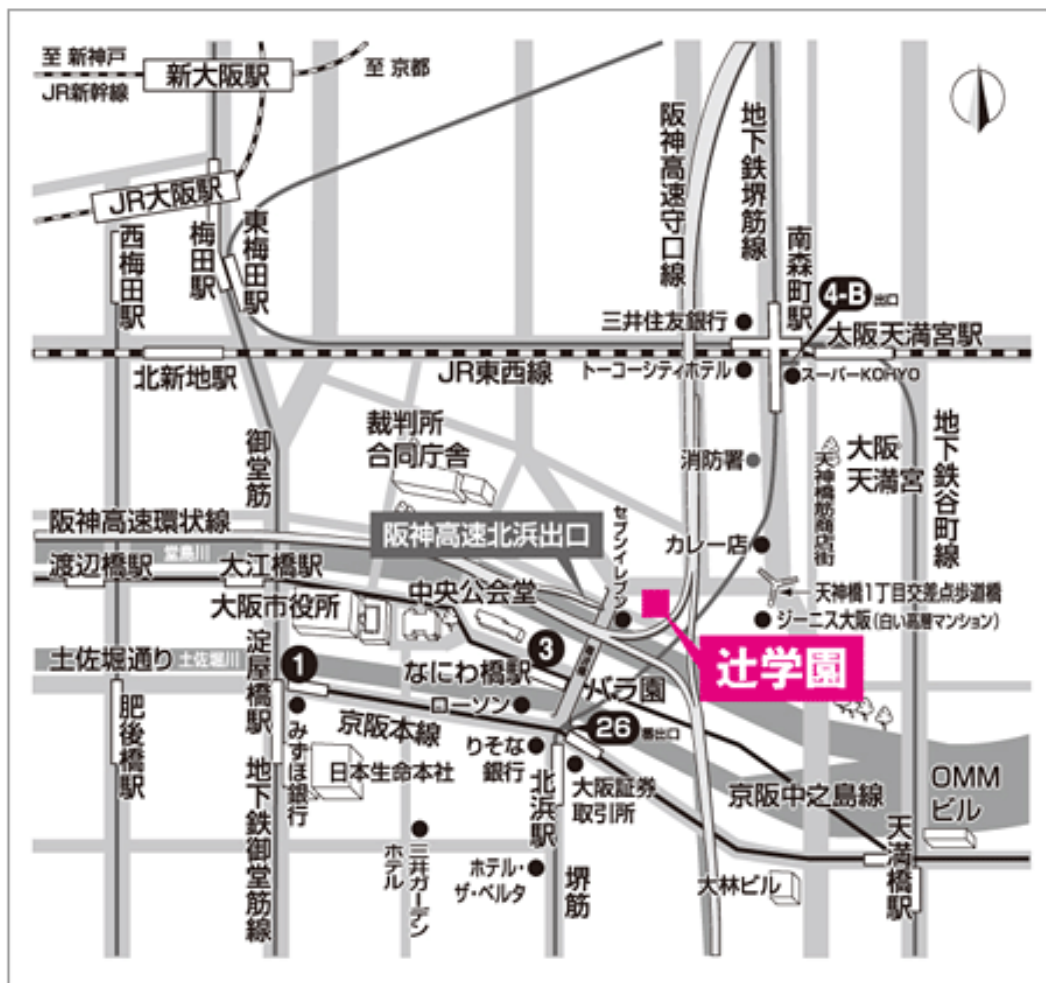
6	関門自動車道	めかりPA 上り線
和布刈しゃぶしゃぶ御膳		1,306円 (税込)
<p>和布刈とはワカメを刈るの意味であり、毎年旧暦元旦の未明に三人の神職が関門海峡に入り、海岸でワカメを刈り取って神前に供える「和布刈神事」が行われます。その「わかめ」をメインの食材の一つとし、美味しく召し上がって頂くにはしゃぶしゃぶが良いと考え、関門海峡周辺の食材を取り揃えました。</p>		
		

7	長崎自動車道	川登SA 上り線
佐賀の恵み玉手箱御膳 ～有田焼の器にのせて～		1,382円 (税込)
<p>自然に恵まれ育まれた「佐賀県産黒毛和牛」「若楠ポーク」「ありた鶏」などを、素材を生かした調理法で玉手箱に見立てた有田焼の器へ彩りよく盛り付けました。嬉野の「温泉豆腐」や唐津の野菜煮込「だぶ」、「黒米」「有明海苔」やデザート「呉豆腐」など、佐賀をたっぷりお楽しみ頂けるメニューに仕上げました。</p>		
		

【『西イチグルメ決定戦』大会概略】

◆スケジュール	9時30分～	受付開始
	10時30分～	開会式
	10時40分～	調理開始
	11時10分～12時35分	試食・メニューのプレゼンテーション 《メニュー撮影》
	12時35分～13時20分	集計・審査
	13時20分～13時40分	表彰式
	13時40分～	記念撮影

◆会場地図



交通アクセスの簡易説明

◎交通アクセス

京阪本線・地下鉄堺筋線「北浜駅」26番出口より徒歩3分

地下鉄谷町線「南森町駅」、JR東西線「大阪天満宮駅」地下鉄構内4-B出口より徒歩7分

京阪中之島線「なにわ橋駅」3番出口より徒歩2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。