

平成 27 年 11 月 13 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

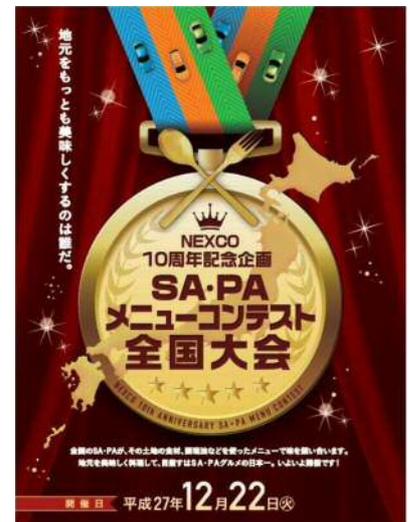
『SA・PAメニューコンテスト全国大会』関西ブロック大会の開催について

西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社関西支社(所在地:大阪府吹田市、支社長:大野 元)は、『SA・PAメニューコンテスト全国大会』関西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を獲得したメニューは、NEXCO三社(NEXCO西日本・NEXCO中日本・NEXCO東日本)創立 10 周年を記念し、初めて開催される『SA・PAメニューコンテスト全国大会』に進出し、高速道路 No.1 グルメを目指します。

記

1. 開催日時 平成27年11月20日(金) 10時30分から
2. 開催場所 辻学園料理・製菓専門学校
(大阪市北区西天満1-3-17)
3. 参加品数 8品(詳細は別紙をご参照ください。)
関西ブロック内のSA・PAから応募のあった20品を、10月1日から31日の1ヶ月間に実際に販売した結果(販売数や販売比率等)などにより選考されたメニューです。
4. 審査方法 実食審査(盛付けや味、ネーミング、地域食材の存在感などを総合的に審査する。)
5. 審査員 審査員5名
小林 有洋 【辻学園料理・製菓専門学校 准教授】
山外 智子 【フードコーディネーター、シニア野菜ソムリエ】
川島 美保 【フードライター】
大野 元 【西日本高速道路SHD(株)関西支社長】
池裕 英毅 【西日本高速道路SHD(株)関西支社事業部長】
6. 表彰 グランプリ・準グランプリの各1店舗を決定し、内グランプリ1店舗はメニューコンテスト全国大会に出場します。



※本大会は、一般の方の入場はできません。

【関西ブロック大会概略】

◆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15分～14時10分	試食審査・メニューのプレゼンテーション
	～ 集計 ～	
	14時50分～15時15分	表彰(閉会式)

◆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。

SA・PAメニューコンテスト全国大会 関西ブロック大会 出品メニュー

1	名神高速道路	大津SA(上り線・1階)
---	--------	--------------

近江牛みおつくし膳	3,480円 (税込)
-----------	----------------

滋賀県が誇るブランド牛“近江牛”を使用した、叶匠壽庵にしか出来ない渾身の一作。
「誠心誠意気持ちを込めて作り、“近江牛”を余すことなくおいしく食べていただきたい」という思いから、「みおつくし膳」と名づけました。サーロインとリブロースを一度に味わえる贅沢なメニューです。



2	名神高速道路	大津SA(下り線)
---	--------	-----------

近江の国からの贈り物「近江牛づくし」	1,840円 (税込)
--------------------	----------------

日本三大和牛で最も歴史のある“近江牛”をふんだんに使用した逸品です。そぼろと錦糸たまごの色鮮やかな二色重に、肉の旨みを味わえる炙りたたきや肉吸い、近江牛ボールコロッケと盛りだくさん。滋賀県では食卓を彩る一品として馴染み深い赤こんにゃくを添えて、見た目でも楽しんでいただけるメニューに仕上げました。



3	阪和自動車道	岸和田SA(上り線)
---	--------	------------

泉州・紀州味巡り御膳	1,500円 (税込)
------------	----------------

秋から旬の白菜と泉州産“犬鳴豚”を盛り込んだ小鍋をコンロで炊きながらお召上がり頂きます。付け合せは、穴子の天ぷらとつくね団子をご用意。米は地元産の“きぬむすめ”を使用し、和歌山県産しらすと紀州梅干でさっぱり感のある御飯に仕立てました。〆のデザートは和歌山県産みかんのジュースで作ったゼリー。泉州・紀州の魅力が詰まったメニューです。



4	舞鶴若狭自動車道	西紀SA(上り線)
---	----------	-----------

農都篠山今昔味わい御膳	1,280円 (税込)
-------------	----------------

丹波篠山は古来より京都と西国を結ぶ交通の要衝として栄え、京文化を色濃く残した伝統芸能や風情が今も残ります。猪・鹿・黒豆・山の芋など代表的な味覚を京懐石料理の八寸盛り風に。郷土料理「とふめし」に手延べ豆素麺のすまし汁。器も丹波焼にこだわりました。篠山の街並みと風情を表現した一膳。



SA・PAメニューコンテスト全国大会 関西ブロック大会 出品メニュー

5	舞鶴若狭自動車道	西紀SA(下り線)
丹波篠山 献上御膳「御所車」		1,460円 (税込)
<p>丹波篠山は「豊穡の国」「都の穀倉」として、平安遷都の頃より京都御所の食事を支えてきました。肥沃な土、清らかな水、朝晩の寒暖差によって生まれたおいしい食材の数々が、御所へ献納されていた古の時代をイメージし、「御所車」の器に料理を載せた特別料理です。“丹波地どり”照り焼きや、“但馬牛”肉だんご、旬の野菜を楽しんで頂ける御膳です。</p>		
		

6	中国自動車道	加西SA(下り線)
ひょうご五国物語 季節の恵み		1,480円 (税込)
<p>丹波の黒豆、淡路玉ねぎ、但馬牛、播州灘のいかなご、摂津の甘酒を使ったデザートなど農畜産物の宝庫・ひょうご五国の恵みがつまった一膳。中でも丹波の黒豆は神戸大学の学生が地域活性化のために栽培したものを使用しています。ひょうご五国の恵みを活かし、地域活性化につなげたい…学生たちと私たちの想いがつまったメニューです。是非ご賞味ください。</p>		
		

7	山陽自動車道	三木SA(上り線)
播州味わいづくし御膳		1,380円 (税込)
<p>山と海に囲まれた播州地方の食材を盛り込んだメニュー。山の幸は兵庫県産黒毛和種“但馬牛”と“播州百日どり”、海の幸は明石の蛸。地産地消食材の旨みを生かし郷土料理風にアレンジ。金物のまち・三木ならではの特注「鍛冶屋鉄鍋」で提供する麺料理は、「山田錦うどん」または「出石そば」どちらかをお選び下さい。</p>		
		

8	山陽自動車道	三木SA(下り線)
“ひょうご”の恵み三味御膳 ～但馬牛と明石だこを食す～		1,280円 (税込)
<p>兵庫県内各地の魅力を余すところなく楽しんでいただきたいという想いから、各地の恵みの料理を一つの籠に詰め込みました。器の配置も兵庫県の地図を参考にし、各地の料理を目でも楽しんでいただけるようにしております。メイン料理の器には金物のまち・三木の「鋤」を使用。名物が豊富な兵庫県の食材を飯・汁・菜でお楽しみください。</p>		
		