第3回NEXCO東日本どんぶり王座決定戦！
決勝大会進出メニュー12品

北海道ブロック	青森・岩手・秋田ブロック	宮城・福島ブロック
黄金豚丼 （880円）	焼走り熔岩流　黒かつ丼 （860円）	ローストビーフの提灯祭り丼 （1，480円）
道央自動車道 有珠山SA（上り線　函館方面）	東北自動車道 岩手山SA（下り線）	東北自動車道 安達太良SA（上り線）
地元ブランド豚「黄金豚（こがねとん）」は、ホエーを与えて育てられており、肉質はきめ細やかで、脂身も甘いのが特徴です。また、豚丼らしさを引き出すために、あえてロース肉を使用しました。	八幡平市のブランド豚「杜仲茶ポーク」は、杜仲茶を微粉末にし飼料に添加する事で豚独特の臭みがなく、やわらかい肉質が魅力。その素材を使い地元八幡平市の名所「焼走り熔岩流」に見立てたピリ辛かつ丼です。	美味しい空気ときれいな水、福島の大自然で大切に育てられた「福島牛」もも肉使用のジューシーな逸品。ソースたれは、地元二本松の提灯祭りの際に食べられる家庭料理「ざくざく」風に仕上げたオニオンソースです。

宮城・福島ブロック	茨城ブロック	
伊達なSUGO油麩丼 ～竹鶏卵の洋食仕立て～ （850円）	常陸乃国の玉手箱 もりと海のわっぱ丼 （1，380円）	“茨城を食べつくそう第3章” ア　ロ　エ　丼 Aloyau　Rare　Eglantine ～茨城の最上で希少なおもてなし～ （1，500円）
東北自動車道　菅生PA（上り線） 「卵専家　竹鶏物語」	常磐自動車道　Pasar守谷（上り線） 茨城もりの市場食堂	常磐自動車道 友部SA（上り線）
宮城には、肉や魚介類に加え「仙台麩」や「薬莱わさび」「仙台味噌」など魅力ある食材が多数あります。それらを活かし「竹鶏卵」のオムライスとカツレツにアレンジした洋食仕立ての油麩丼です。	畜産品として「常陸牛」をメインに銘柄豚「ローズポーク」・「ひたち鶏」を、海産品として平目・タコ・はまぐり・しらすを盛り付けた丼は、食の宝庫「茨城」ならでは。一つ一つ下味を付けた手作りがポイントで、ご注文いただいてから蒸しあげます。	茨城県の誇る「常陸牛」を低温調理法でじっくり焼き上げ、ローストビーフ丼に。また大洗の名店「森寅」の3種の干物をオリーブ、トマト、レモンなどと組み合わせイタリアンテイストな干物丼にしました。

裏面へつづく

栃木ブロック	群馬・長野ブロック	埼玉ブロック
うんめぇ～！笑顔の絆丼 （980円）	上州牛　三度の肉めし （1，350円）	よりいポークのとろける角煮丼 （1，200円）
東北自動車道 上河内SA（上り線）	上信越自動車道 横川SA（上り線）	関越自動車道 高坂SA（上り線）
栃木が誇る3つの食材を満喫！「プレミアムヤシオマス」は万葉ゆずをブレンドした塩麹、「とちぎゆめポーク」は栃木三鷹を加えたピリ辛の醤油麹、「那須どり」は西京風味噌で美味しさを引き立たせました。	脂質の風味と赤身の味の調和が楽しめる群馬県産「上州牛」、粘りと香りの強い群馬特産「大和芋」の絶品コラボ！はじめはそのまま食べて、次にとろろ、最後はお吸い物をかけて、と三度美味しい丼に仕上げました。	レストラン・軽食の料理長が生産農場に足を運びこだわって選んだ、寄居町の三元豚「よりいポーク」を使用しています。とろけるほど煮込んだ脂もおいしい三元豚と、国内収穫量No．1の埼玉県産小松菜との相性をお楽しみください。

千葉・神奈川ブロック	新潟・富山ブロック	
マーガレットポークの豚トロロ丼 （1，000円）	越後長岡ポーク丼 （1，000円）	新潟産豚ヒレ肉の変な丼 （1，100円）
東関東自動車道 湾岸幕張PA（下り線）	関越自動車道 越後川口SA（上り線）	磐越自動車道 阿賀野川SA（下り線）
乳酸菌入りの飼料で育てられた千葉県産「マーガレットポーク」は、その柔らかい肉質が特徴。香ばしく焼くことにより、脂の旨味など素材本来の味わいを引き立てました。味噌風味のお肉ととろろが相性抜群の一杯です。	「長岡ポーク」は自然豊かな長岡（西谷）の鉱泉の湧く地で、美味しいお米で育った柔らかくて脂身に甘みのある豚肉です。その長岡の名を冠した銘柄豚を彩り豊な野菜とともに、どんぶりにのせました。	「新潟産豚」をより多くの方に召し上がっていただきたいと思い、考案しました。「卵」は県外から買いに来るお客さまがいるほどおいしい、キムラファームの濃厚な新鮮たまごを使用しています。

※価格は全て税込です