

平成29年度 NEXCO 東日本 新メニューコンテスト 決勝大会進出メニュー

ブロック名	北海道・岩手	北海道・岩手	宮城・福島
写真			
メニュー名	あたら きた しよく であ みち 新しい北の食と出会う道 さんかい たびじ いろどりどん 『山海の旅路 彩 丼』	はちまんたい ポヌール八幡平	だて きゆいじーぬほまれ 伊達なcuisine 誉 まさむねこう じょうかしよくさいたんぼう ～政宗公の城下食 彩 探訪～
エリア名	道央自動車道 輪厚PA（上）	東北自動車道 岩手山SA（上）	東北自動車道 長者原SA（上）
テナント名	(株)初ス東日本リテイル	岩手県北自動車(株)	(株)グリーン・グリーン
メニューのこだわり	北海道といえば豊富な魚介類。シャキシャキした歯応えと上品な味わいの「鮭ルイベ」、増毛・羽幌沖で水揚げされた甘海老も絶品です。希少品種「インカのめざめ」など山海の幸を彩りよく盛り込みました。	地元八幡平市で飼育された黒毛和牛「八幡平牛」は、くどくない脂の旨味が絶妙。3日間ほど煮込んだ熟成のデミソースとの相性は抜群です。三陸産帆立や岩手県産の野菜を使用した魚介のミルフィーユも美味です。	A5等級に格付けされた赤身と脂肪が絶妙なバランスの「仙台牛」と、鳴子温泉地区で誕生した「もちもち」食感の希少米「ゆきむすび」を俵飯に。「みやぎサーモン」のプイヤベースも絶品ですので、ご賞味ください。

ブロック名	宮城・福島	栃木	埼玉
写真			
メニュー名	はなかごぜん うねめ「花籠御膳」	とちぎ だんごぜん 栃木おもてなし3段御膳	ひめぶた ふかや じもと ちそうぜん 姫豚と深谷ねぎの地元ご馳走膳
エリア名	東北自動車道 安達太良SA（上）	東北自動車道 那須高原SA（下）	関越自動車道 上里SA（下）
テナント名	日の丸サズ(株)	ロイヤルディング(株)	西武鉄道(株)
メニューのこだわり	繊細優雅な肉質が特徴の郡山産の黒毛和牛「うねめ牛」を、香りと味覚を楽しむスモークステーキに。特製ソースには鮮麗で果実のような甘みの郡山ブランド認証野菜「御前人参」を使用しました。是非ご賞味ください。	「那須鶏」を味噌で、「那須野ヶ原牛」をタタキに、「ゆめポーク」を角煮とし、食材の美味しさを最大限に活かしました。また野菜のさまざまな食べ方のご提案をしています。すいとん入りけんちん汁も美味です。	ブランド豚「姫豚」の脂身の甘さと「深谷ねぎ」のしゃきしゃき感が楽しめるしゃぶしゃぶ、地元「ヤマキ醸造」の豆腐が入ったガトーショコラなど、地元の美味しさをたっぷりとご堪能ください。

ブロック名	群馬・長野	群馬・長野	茨城・千葉
写真			
メニュー名	かるいざわ きり かいろう 軽井沢 霧の回廊	しんしゅう ごぜん ぐるっと信州よくばり御膳	きみ てがみ 君への手紙 とも べ えすえー ふゆーちゃー ～TOMOBE S A “ F T .” えむ すたいる M.STYLE～
エリア名	上信越自動車道 横川SA (上)	上信越自動車道 東部湯の丸SA (上)	常磐自動車道 友部SA (上)
テナント名	(株)荻野屋	(株)ホテル紅や	東武食品サービス(株)
メニューのこだわり	緑豊かな環境で飼育された「上州もち豚」は、真空低温調理を行うことにより肉の旨味、柔らかな食感を演出。軽井沢特有の霧とその霧を抜けた途端に広がる、鮮やかな高原の緑をコンセプトとしています。	甘味のある長野県産「米豚」をさっぱりしたポン酢で、また香ばしく揚げた鮎をくるみ味噌でお召し上がりいただけます。デザートは上品な甘さのある「市田柿」とヨーグルトの酸味で後味良く仕上げました。	つくば美豚とつくば鶏の冷製前菜に、常陸牛をじっくり低温調理したローストビーフ丼。つけ麺には、デュラムセモリナ粉を配合した新たなスタイルの「常陸秋そば」をご用意。茨城が誇る食の“極”をお楽しみください。

ブロック名	新潟
写真	
メニュー名	やしゅんみ けんさん焼き旬味セット
エリア名	関越自動車道 越後川口SA (上)
テナント名	越後交通(株)
メニューのこだわり	甘味と香り豊かな県産茶豆を、新潟県魚沼産コシヒカリのおにぎりに合わせました。おにぎりにかけるだし汁には、食通も珍重する佐渡産焼きあごの出汁を使用し、出汁茶漬けに仕上げました。



※価格は全て 1,500 円です