

平成27年10月29日
東日本高速道路株式会社
新潟支社
ネクセリア東日本株式会社
新潟支店

「SA・PAメニューコンテスト全国大会」 新潟・長野ブロック大会を開催します！

NEXCO東日本(東京都千代田区)は、NEXCO中日本及びNEXCO西日本と共同で、創立10周年を記念し、「SA・PAメニューコンテスト全国大会」を12月22日(火)に服部栄養専門学校(東京・千駄ヶ谷)で初開催します。

NEXCO東日本新潟支社(新潟市中央区)及びネクセリア東日本新潟支店(新潟市中央区)では、新潟・長野県内にあるサービスエリア(SA)のレストランなど8店舗を対象に新潟・長野ブロック大会を開催し、全国大会出場を目指して競います。全国大会にはブロック大会上位1作品が出場します。

なお、当大会に出品している作品については、平成27年10月1日から販売しておりますので、是非ご賞味ください。

1. 開催日時 平成27年11月5日(木) 10時30分から14時30分まで

2. 開催会場 新潟調理師専門学校
(新潟市中央区東幸町8-8)

3. 参加エリア 磐越自動車道 阿賀野川SA(下り線)
北陸自動車道 米山SA(上下線)
関越自動車道 越後川口SA(上下線)
上信越自動車道 東部湯の丸SA(上下線)
長野自動車道 姨捨SA(下り線)

計8店舗

4. コンセプト 地元食材を使用した、地域の魅力をアピールするメニュー

5. 取材をご希望の方へ

当日はメニューの試食をご用意しておりますので、是非、お越しください。

なお、取材をご希望の場合は、あらかじめ以下のお問い合わせ先にお電話いただきますよう、お願いいたします。このコンテストは、一般のお客さまのご入場はできません。

【参考】

<当日のスケジュール>

- 10:00～10:30 受付
- 10:30～10:45 開会式
- 10:50～11:30 作品調理(11:00～見学)
- 11:30～12:30 作品審査・試食
- 12:40～13:30 作品プレゼンテーション
- 13:30～14:10 選考会
- 14:10～14:30 表彰式、閉会式

【審査員長および審査員】※敬称省略

摘要	氏名	役職等
審査員長	青島 和之	旬彩割烹「びらーじゅ」店主 (元東京調理師専門学校教授)
審査員	吉田 育子	新潟調理師専門学校 校長
審査員	石坂 豊明	長野調理製菓専門学校 校長
審査員	中山 栄子	タウン情報誌「月刊長野こまち」 代表取締役社長
審査員	渡辺 英美子	新潟日報社 編集局総務
審査員	藤原 里瑛	テレビ信州 アナウンサー
審査員	諸橋 碧	テレビ新潟 アナウンサー

【審査員長 青島和之さんのプロフィール】

日本料理一筋に研鑽を重ね、長く東京調理師専門学校で教員を勤めておられました。
元国家検定技能評価試験委員。数々のテレビ番組にも出演されています。

新潟・長野ブロック大会出品メニュー8作品

阿賀野川SA(下り線)



奥阿賀御膳【1,000円】

米山SA(上り線)



越後海美街道【1,700円】

米山SA(下り線)



越後路いろいろ膳【1,800円】

越後川口SA(上り線)



越後の四季いろいろ【1,850円】

越後川口SA(下り線)



越後布海苔うどん【1,300円】

東部湯の丸SA(上り線)



信州六文膳【1,800円】

東部湯の丸SA(下り線)



千曲川のせせらぎ【1,580円】

姨捨SA(下り線)



姨捨のTSUKI【1,500円】

※価格は全て税込