

## 「第6回 NEXCO東日本 新メニューコンテスト」決勝大会 実施結果について

本日、3月22日(木)、学校法人食糧学院 東京調理師専門学校(東京都新宿区)にて、「第6回 NEXCO東日本 新メニューコンテスト」決勝大会を開催しました。


NEXCO東日本のサービスエリア・パーキングエリア(SA・PA)では、地域の名産品、地場で採れた野菜や、そこでしか食べられない地域の名物料理を提供するなど、各々の立地条件に応じた特徴あるサービスを目指しています。

今回の「第6回 NEXCO東日本 新メニューコンテスト」では、このようなSA・PAのレストラン43店舗が、「みんなの元気に みんなの笑顔に～東日本のネットワークを活かしたこだわりメニュー～」をテーマに、地産地消を軸としながら、高速道路のネットワークを活かし、東日本地域の特産品を取り入れた新メニューを開発し、東日本地域7ブロックの予選会を勝ち抜いた10店舗のシェフが優勝を目指して決勝大会で腕を競ったものです。

決勝大会では、審査委員長に「四川飯店」の代表である陳建一さんをお迎えし、計7名の審査委員による審査の結果、グランプリは、仙台ブロック 長者原SA(上り線)のシェフ五十嵐 博文さんの作品「六魂彩ーみやぎの詩」に決定しました(各賞及び決勝大会参加メニューは次のとおり)。

なお、決勝大会の様子は、適宜ホームページ(<http://contest.driveplaza.com/>)でもお知らせいたします。

### 【グランプリ】

写真	ブロック名／エリア名／シェフ名
	メニュー名／税込価格 ① お品書き ②「元気」・「笑顔」のこだわりポイント ③東日本の厳選素材ポイント
	<b>【仙台ブロック代表】 東北道 長者原SA(上)／五十嵐 博文</b>
	<p>『六魂彩ーみやぎの詩』 1,500円</p> <p>① 栗原市高清水産赤ピーマンのムース、松島産牡蠣のジュレ仕立て、三陸産タコと宮城の木の子壺焼き、大崎産南瓜の巣籠もり仕立て、地場産野菜のピクルス、待ちわびる亶理町ホッキ貝スープ、仙台黒毛和牛のサラダ仕立て、大崎産クリームチーズのクリームアンジェ、彩り寿司ジュレと共に</p> <p>② 昨年7月仙台で東北六県による「六魂祭」が行われ、全国の方々から温かい励ましの言葉やご支援をいただきました。その恩返しとして、東北六県の想いに「魂」を込めて元気な東北の姿をご披露できるようにと作りました。さらには、被災された方々、被災地で尽力されている方々に今回のメニューを食べているときは、震災のことを忘れて元気に笑顔になっていただけるような料理構成にしました。被災地の農業・漁業が早く復興することを願い、被災地の食材を使用することにこだわりました。</p> <p>③ 震災の影響もあり、宮城県亶理町産のホッキ貝を北海道産に。宮城県女川産銀鮭を外国産で、宮城県産金華サバを青森県産で代用しています。復興後、地元の食材が使用できるようになれば、地元産を取り入れます。</p> <p style="text-align: right;">≪販売中 販売時間／10:00～20:00 限定 20食／日≫</p>
<p>～シェフの受賞コメント～</p> <p>震災後4月に倒れて10月まで復帰できませんでした。その間会社の励ましやスタッフ皆がレストランを守ってくれました。今回の受賞は皆で喜びたいです。また、この喜びを力にして笑顔、感謝、元気をお客さまに伝えたいと思います。</p>	

【審査委員特別賞】(順不同)

写真	ブロック名／エリア名／シェフ名
	メニュー名／税込価格 ① お品書き ②「元気」・「笑顔」のこだわりポイント ③東日本の厳選素材ポイント
	<p>【水戸・京葉ブロック代表】常磐道 友部SA(上) / <sup>すがぬま しんじ</sup>菅沼 眞二</p> <p>『茨城のパワー～Let's try again～虹色ときわ路の夢』 1,400 円</p> <p>① つくば美豚のローストモテナ風、三陸海の幸のグラタン、青森・岩手の鮭といくらの洋風親子丼、常陸牛のつけ麺奥久慈温卵添え、東日本の元気サラダ、水戸の納豆チーズケーキとフルーツ</p> <p>② 震災により大きなダメージを受けた茨城県(東日本)、その中で厳選したすばらしい食材 7 品目(虹をイメージ)を中心に構成しました。茨城県推奨品の「常陸牛」、サービスエリア初登場の新ブランド「つくば美豚」をはじめ、「奥久慈卵」、「水戸納豆」、「きぬの波(県産小麦)」、「メロン」など生産者の顔が見える安全な食材を使用しており、茨城・東日本のパワーでお客さまに笑顔でお帰りいただきたいです。</p> <p>③ 平成22年12月15日のリニューアルオープン時にお世話になった、東北地方の水産会社等のネットワークを活用し、宮城県産のいくら、青森県産の帆立貝・あんこう、岩手県産鮭、栃木県産のイチゴなどを安全でお手頃な価格でお楽しみいただけます。</p> <p>≪3月30日販売開始予定 販売時間/11:00～20:00 限定 20 食/日≫</p>
	<p>【仙台ブロック代表】東北道 安達太良SA(下) / <sup>みつゐ つかさ</sup>三井 司</p> <p>『ひまわりわっぱ御膳－復興へのかけはしー』 1,480 円</p> <p>① ひまわりわっぱ、とろろ蒸し、あさつきめた、さんまのつみれと油麩の煮物、鴨のロースト、ジュレソースのサラダ、三色串揚げ、お吸い物、りんごゼリー</p> <p>② メインのわっぱ飯は、復興支援プロジェクトとして注目されている「ひまわり」の形に。太陽へ向かってまっすぐ伸びていく姿を想像して作りました。また、ひまわりの花言葉「いつもあなたを見ています」から、人と人の絆を大切にし、笑顔になっていただきたいという想いを込めました。デザートには、会津の民芸品で復興のシンボルとしても知られている「起き上がり小法師」の形をしたパンを坂道に見立てたゼリーの上へのせ、復興へ一歩ずつ進んで行く姿を表現しました。</p> <p>③ 震災の影響により、つみれに使用したさんまは、本来三陸産を使用するところを北海道産で代用。また、細竹の磯辺揚げに使用した青海苔は、相馬市の松川浦産を国産の青海苔で。デザートにゼリーに使用している桃の果肉も福島県産を使用するところを東北全般で採れた桃を使用しています。復興後、地元の食材が使用できるようになれば積極的に地元産を取り入れたいです。</p> <p>≪販売中 販売時間/11:00～21:00 限定 20 食/日≫</p>
	<p>【宇都宮ブロック代表】東北道 那須高原SA(下) / <sup>くらしし あきら</sup>倉石 明</p> <p>『花籠御膳－奥州街道』 1,500 円</p> <p>① 三陸産カキフライ、生ゆば、冬瓜そぼろ餡かけ、とちぎゆめポークのみそ焼き、寿司、モッツアレラチーズのたまり漬け、きりたんぼ汁、白玉ずんだ</p> <p>② 東北各県と地元栃木の料理を花びらのようにしつらえ、ご注文いただいたお客さまが華やいだ気持ちになるお膳に仕上げました。安心・安全な厳選素材を使用し、手間ひまかけてお作りします。</p> <p>③ 東北の入口「那須」から「奥州街道」に沿って、「宮城」・「岩手」・「青森」の厳選した食材を揃えました。</p> <p>≪3月31日販売開始予定 販売時間/11:00～20:00 限定 20 食/日≫</p>

## 【決勝大会参加メニュー】

写真	ブロック名／エリア名／シェフ名 メニュー名／税込価格 ① お品書き ②「元気」・「笑顔」のこだわりポイント ③東日本の厳選素材ポイント
	<p>【盛岡ブロック代表】 東北道 紫波SA(上)／馬場 健一<small>ばば けんいち</small></p> <p>『いわて 虹のかけはし』 1,380 円<small>にじ</small></p> <p>① 岩手県産白金豚の旨塩だれサムギョプサル、虹みたての彩り野菜寿司、食べる！せんべい汁、茨城県産さつま芋と仙台あぶら麩の塩糍炊き、サーモンと彩り野菜のカクテル、冷麺入り和スイーツ</p> <p>② “元気”の源はお肉！と考え、焼き肉をメインにメニュー構成。色彩豊かな食材を取り揃え、見た目にも楽しんでいただけることや郷土料理のせんべい汁を飲むのではなく、食べるイメージで作ったのは、お客さまが“笑顔”になるよう、食への新たな発想・探求心から遊び心をプラスしました。</p> <p>③ 東日本全体が元気になり、互いに復興のお手伝いのできたらとの思いから、茨城のさつま芋、山形の茶豆、青森の長芋など、他県の食材を使用しました。</p> <p>≪販売中 販売時間／11:00～20:00 限定 20 食／日≫</p>
	<p>【宇都宮ブロック代表】 東北道 那須高原SA(上)／渡辺 敬二<small>わたなべ けいじ</small></p> <p>『“那須の撫子”～爛漫花つづみ～』 1,280 円<small>なす なでしこ らんまんはな</small></p> <p>① 霧降高原牛ステーキ野菜ソース仕立て、那須豚と大根のバルサミコ黒酢ソース、岩手チキンクリームクルトンボール、稚鮎のチリソースディップ わさび菜添え、那須高原水煮豆腐四川風、とちぎ和牛生ハムサラダドレッシングジュレ、薬膳粥、ヘルシーおこげスープ、那須野菜の塩麩漬け、ブルーベリーデザート</p> <p>② からだの中から元気になっていただきたい。そして笑顔に…。その思いを料理に込め、1品1品大切に仕上げました。食材の組み合わせを工夫し、疲労回復・精神安定・視力回復など元気回復につながるような効能・効果のある食材をふんだんに使用しています。色鮮やかな盛り付けで、見た目にもお楽しみいただけます。</p> <p>③ クルトンボールは、ジューシーで甘味が感じられる岩手チキンを那須産の食材と組み合わせたひと品です。東北地方の美味しい食材をアピールし、観光を盛り上げ復興応援に少しでも役立てればと思います。</p> <p>≪リニューアル工事中のため、7月下旬販売開始予定 販売時間／未定 限定 20 食／日≫</p>
	<p>【岡ブロック代表】 東北道 岩手山SA(下)／小原 時夫<small>おぼら ときお</small></p> <p>『岩手の短角和牛と山ろくの恵み膳』 1,280 円<small>いわて たんかくわぎゅう さん めぐ ぜん</small></p> <p>① いわて短角和牛の陶板焼、むかごご飯、とろろ、ゆり根コロッケ、長芋サラダ、寄せ豆腐のきのこあんかけ、煎餅汁</p> <p>② 岩手山の麓に位置するエリア周辺には、滋養強壮を高め元気の源となる、長芋・むかご・ほうれん草・ゆり根などがたくさん採れます。また、岩手を代表する和牛「いわて短角和牛」を美味しく調理し提供することで、召し上がったお客さまだけでなく、生産者の地元農家や酪農家の方々も元気で笑顔になるよう願って作りました。</p> <p>③ 他県からのお客さまに、岩手の代表食材や馴染みの薄い地元八幡平市の特産食材と郷土料理を知っていただくことで、岩手の良さをアピールしたいです。</p> <p>≪販売中 販売時間／10:00～20:00 限定 20 食／日≫</p>

写真	ブロック名／エリア名／シェフ名
	メニュー名／税込価格 ① お品書き ②「元気」・「笑顔」のこだわりポイント ③東日本の厳選素材ポイント
	<p>【所沢ブロック代表】 関越道 赤城高原SA(下)／<sup>あまの ひろし</sup>天野 洋志</p> <p>『<sup>げんき</sup>元気もりもり！<sup>とうほく・ぐんま</sup>東北・群馬の<sup>あいも ごぜん</sup>相盛り御膳』 1,480 円</p> <p>① 水沢うどん(冷)、会津そば(冷)、榛名鶏の仙台味噌ソース、はらこ飯、こづゆ風つけ汁、群馬県産豚の特製肉汁、里芋饅頭、川場村産すりおろしりんごのゼリー</p> <p>② 疲労回復に効能があるといわれているビタミンB1を多く含む豚肉や、クエン酸を含むりんごを食べて元気回復！肉・魚・野菜をバランスよく摂取できるバラエティーに富んだ内容です。</p> <p>③ 地元群馬県産の食材を中心に使用していますが、「仙台味噌」や「会津そば」は福島県のサービスエリアからご紹介いただき仕入れることができました。地元食材はもちろん、東北の食材も味わっていただきたいです。</p> <p>≪販売中 販売時間／11:00～21:00 限定 20 食／日≫</p>
	<p>【新潟ブロック代表】 北陸道 米山SA(上)／<sup>かげやま けんいち</sup>影山 賢一</p> <p>『<sup>げんき</sup>元気で行こう！！東日本「夢百景」』 1,480 円</p> <p>① 米山せいろ飯、いぶりがっこ、すっぽん団子汁、佐渡銀鮭巻き、越後豚々巻き、管牛蒡、長芋梅肉和え、いちじくゼリー</p> <p>② お食事されるお客さまに元気になっていただきたく、栄養価の高い食材を厳選しました。すっぽんにはアミノ酸、長芋にはアミラーゼ、梅干しにはクエン酸、銀鮭には核酸が含まれています。また、笑顔は健康である事から生まれると考え食材を選びました。</p> <p>③ 茨城県で養殖されたすっぽんをメインに、秋田のいぶりがっこととんぶり、北海道産のホタテ貝柱もポイントです。</p> <p>≪3月27日販売開始予定 販売時間／11:00～20:00 限定20 食／日≫</p>
	<p>【長野ブロック代表】 長野道 姨捨SA(下)／<sup>みやざわ ちあき</sup>宮澤 千秋</p> <p>『<sup>あずみの え</sup>安曇野めぐり おひさまの笑み』 1,500 円</p> <p>① 手毬寿司、天ぶら盛り合わせ、三味そば、福味鶏酒蒸し、お吸い物、そば茶ジェラート</p> <p>② 平成 23 年 4 月より放映されたTVドラマの主人公のように“どんな時も笑顔を忘れず、明るく周りを照らす”、そんな魅力と効果を併せ持ち、召し上がっていただいたお客さまに思わず微笑んでいただきたい、そんな思いをひとつひとつの献立に込めました。</p> <p>③ 郷土食材の魅力にこだわり、近隣の安曇野や明科地域の素材をメインに使用しました。</p> <p>≪販売中 販売時間／11:00～20:00 限定 20 食／日≫</p>

※販売時間や販売数量等については、変更になる場合があります。