




# 『NEXCO東日本 ハイウェイめし甲子園』 決勝戦進出メニュー13品



※価格は全て税込です

<b>北海道代表</b>	
	<b>道産ホタテの塩野菜炒め定食(1,300 円)</b>
	道央自動車道 輪厚 PA(上り線)
	北海道の海の幸を食べて、皆さんを笑顔にできたらと心を込めて作った、北海道の帆立を使ったメニュー。帆立の味わいを引き立たせるため、塩タレを使用しました。

<b>岩手県代表</b>	
	<b>いわての豚丼 ハーフ豚汁付き (1,200 円)</b>
	東北自動車道 北上金ヶ崎 PA(上下線)
	お客さまにおなか一杯食べて欲しいという思いから、厚切りの豚ロース丼にしました。お肉は揚げてからタレを絡める事によって柔らかく仕上がっています。半田屋の代名詞、とん汁を付けてボリューム満点にしました。

<b>宮城県代表</b>	
	<b>SUGO! 牛たんハンバーグ定食 (1,500 円)</b>
	東北自動車道 菅生 PA(上り線)
	オリジナルたんシチューソースが食べ応え十分な牛たんハンバーグの美味しさを引き立てます。上に添えてあるのは濃厚な仙台味噌の味わいを活かした牛たんの仙台味噌煮。宮城名物『ずんだ』のクリーミーなポターージュは、ほんのり甘い優しい味に仕上げました。お米はモチモチ食感が特長の宮城県産『ひとめぼれ』です。

## 福島県代表



### 刺身定食 (1,480 円)

常磐自動車道 四倉 PA(上下線)

漁港に水揚げされた鮮魚を自社で競り落とし店でさばいてお客さまへ提供しています。日によって水揚げされる魚が異なるため、刺身の内容も日々変わります。その時季ならではの旬の魚介類が召し上がれます。

## 茨城県代表



### Ibaraki ～杜の詩 いや!どうも～ (1,500 円)

常磐自動車道 友部 SA(上り線)

お肉、野菜、お米、調味料に至るまで茨城県のハイグレードな食材にこだわった一品。お客さまからのご要望が多かったつくば豚のしょうが焼き丼が初登場!! 古河市の老舗大橋醤油のたれで絡め、味変で笠間の自然薯もお勧め。採れたての笠間産舞茸を使用したお吸い物は香り満点です。

## 栃木県代表



### 栃木の恵み 青源味噌ラーメン(1,100 円)

東北自動車道 那須高原 SA(上り線)

料理長が惚れ込んだ栃木県宇都宮市の「青源味噌」「青源餃子」を始めとした栃木県の食材をたっぷり使って開発した、濃厚且つ食べ応え抜群のこだわりの味噌ラーメン。栃木県産のニラ、ネギ、自ら旨い!と感じた「那須御養卵」の煮卵、さらにはアクセントとして「岩下の新生姜」もトッピング。

## 群馬県代表



### 「上州」下仁田ねぎ味噌カツ丼 (1,000 円)

上信越自動車道 横川 SA(下り線)

群馬県には焼きまんじゅうや味噌パンなど味噌をよく使う食文化があります。群馬県特産の「下仁田ねぎ」を使い、桐生市のソウルフード「ソースカツ丼」を「下仁田ねぎ味噌」でアレンジし群馬色をより強く出しました。

## 埼玉県代表



### 彩の国タマシャモの鶏塩つけ汁うどん(1,500 円)

関越自動車道 高坂 SA(上り線)

地鶏特有の豊かな旨味とコクが特徴の希少な『彩の国地鶏タマシャモ』を使用し、当店一番人気の『肉汁うどん』のつけ汁を鶏塩つけ汁にアレンジ。薬味には地元毛呂山の『桂木ゆず』を使用し、埼玉のおいしさをギュッと凝縮したメニューです。川越『小江戸黒豚』のミニ角煮丼がセットで付きます。

### 埼玉県代表



#### ゆず香る 武蔵野魚介つけうどん(1,000 円)

関越自動車道 三芳 PA(下り線)

『つけ麺』で人気の「魚介系煮干しタレ」を使った、当店オリジナルの新たな「つけ汁うどん」です。トッピングは『チャーシューと煮卵』。風味と隠し味に「毛呂山産のゆずの皮」をちりばめ、皿に添えた柚子皮を加えると風味が増します。また、つけ汁に「ラー油」・「お酢」を入れると味変が楽しめます。

### 千葉県代表



#### 市原豚井温玉のせ(1,300 円)

館山自動車道 市原 SA(下り線)

千葉県市原産のコシヒカリに、千葉県産の北総豚の肩ロースを丁寧に炭火でタレを付けながら焼き上げております。千葉県産の卵を使用した温玉を添えておりますので、卵黄をお肉に絡めてお召し上がりください！

### 神奈川県代表



#### 神奈川やまゆりポークの焼肉丼 (1,100 円)

横浜横須賀道路 横須賀 PA(下り線)

神奈川で生まれ育てた厳選されたブランド豚で、県花のやまゆりにちなんで名付けられました。大麦を豊富に含んだ飼料を与えて、ジューシーで旨みに富んだ肉質。甘くて旨みのある脂が特徴です。シンプルな調理法でより素材の味を引立てます。

### 新潟県代表



#### 新潟うま辛丼(1,100 円)

北陸自動車道 米山 SA(下り線)

柏崎米山の名物「サバサンド」を丼に。サバのから揚げとご飯の相性も抜群です。雪室で熟成させた「越乃黄金豚」の柔らかくて美味しい「タレかつ」はサクッとした食感とタレの甘さが食欲をそそります。歯ごたえと香り、栄養価の高さも自慢の雪国まいたけの舞茸天ぷらや、「にんにく辛味噌」のピリリとした辛みは揚げ物と相性抜群。

### 長野県代表



#### 信州コク味噌チャーシュー麺(1,450 円)

上信越自動車道 東部湯の丸 SA(上り線)

二年の長期熟成された信州味噌®に、吟醸味噌とかつおだしを合わせた味噌だれと麺たっぷり甘味噌を加え、コク深いスープに仕上げました。信州産豚ロースをじっくり煮込み、しっとり仕上げたチャーシューはおいしい脂をあえて残し、旨みと甘みのバランスを追求。スープに浸すと脂が溶け出し、より一層おいしく召し上がれます。