

平成29年3月24日  
東日本高速道路株式会社  
ネクセリア東日本株式会社

## 「第3回 NEXCO東日本 どんぶり王座決定戦！ 決勝大会」実施結果

グランプリは、常磐自動車道 Pasar守谷(上り線)「常陸乃国の玉手箱 もりと海のわっぱ丼」

NEXCO東日本(東京都千代田区)は、3月23日(木)、学校法人食糧学院 東京栄養食糧専門学校(東京都世田谷区)にて「第3回 NEXCO東日本どんぶり王座決定戦！」決勝大会を開催しました。

当コンテストは、地域の特徴・特色を活かした個性的で魅力のある店舗づくりを目指す当社の取り組み「サービスエリア(SA)・パーキングエリア(PA)の『華づくり』」の一環として、各店舗が開発したオリジナルどんぶりの頂点を決定するものです。第3回目今回はNEXCO東日本の管轄するSA・PA149店舗の中から地域毎に分かれた9つの「ブロック大会」を勝ち抜いた精鋭11店舗と、前回、前々回グランプリの友部SA(上り線)を特別シード枠に加えた計12店舗がグランプリを目指して、決勝大会に挑みました。

審査委員長には四川飯店グループオーナーシェフの陳建一さん、審査委員にフリーアナウンサーの望月理恵さんやタレントの川瀬良子さんなどをお迎えし、計6名の審査委員が各作品を審査し、グランプリを決定しました。なお、決勝大会出場12作品は当該SA・PAにて販売中です。春の行楽シーズンに、SA・PAオリジナルの味をぜひご賞味ください。



表彰式の様子



【グランプリ】

常磐自動車道 Pasar守谷(上り線)  
「常陸乃国の玉手箱 もりと海のわっぱ丼」  
1,380円(税込)

※受賞作品については次頁、決勝大会出場作品については別紙参照

※決勝大会の様子はドラぶら特設ページにて近日中に公開予定です。

URL <http://www.driveplaza.com/special/doradon/>

## 【グランプリ】

### [茨城ブロック]

常磐自動車道 Pasar守谷(上り線)「茨城もりの市場食堂」

ひたちのくに たまてばこ うみ どん  
常陸乃国の玉手箱 もりと海のわっぱ丼 (1,380円)



#### 【商品紹介】

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」ならではの、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。

#### 【こだわりポイント】

常磐道を東京方面へ向かう最後のSAである守谷。旅の疲れを癒し、旅の締めくりにふさわしい食事となるよう、茨城県の特産品を贅沢に盛り込み、次回の茨城観光の際にもまた当店に立ち寄っていただけるよう全身全霊をこめた逸品に仕上げました。中でも、口に入れた瞬間とろける「常陸牛」の煮込みと時間をかけて煮込んだ「ローズポーク」のチャーシューは力作です。

#### 【受賞店舗の声】

率直に言うと、信じられません。震えています。今現場を守ってる皆と作り上げたひとつのどんぶりですので、それが評価されたのかな、と思っております。今日会場に来ている上司には、優勝以外はガッツポーズすると言われておりましたが、そのガッツポーズができてほっとしています。

※価格は全て税込表記です。

**【準グランプリ】2品(順不同)**

<p><b>【群馬・長野ブロック】</b>                  上信越自動車道 横川SA(上り線)                  「たびーとキッチン」</p>	<p><b>【茨城ブロック】</b>                  常磐自動車道 友部SA(上り線)                  「珠玉の蔵」</p>
<p>じょうしゅうぎゅう さんど にく                  上州牛 三度の肉めし (1, 350円)</p>	<p>いばらき <small>どん</small>                  “茨城を食べつくそう第3章”アロエ井                  いばらき <small>さいじょう</small> <small>きしろう</small>                  ～茨城の最上で希少なおもてなし～ (1, 500円)</p>
	
<p><b>【商品紹介】</b>                  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。</p>	<p><b>【商品紹介】</b>                  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。</p>

**【審査委員特別賞】2品(順不同)**

<p><b>【青森・岩手・秋田ブロック】</b>                  東北自動車道 岩手山SA(下り線)</p>	<p><b>【宮城・福島ブロック】</b>                  東北自動車道 安達太良SA(上り線)</p>
<p>やけはし <small>ようがんりゅう</small> <small>くろ</small> <small>どん</small>                  焼走り熔岩流 黒かつ丼 (860円)</p>	<p><small>ちょうちんまつ</small> <small>どん</small>                  ローストビーフの提灯祭り丼 (1, 480円)</p>
	
<p><b>【商品紹介】</b>                  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。</p>	<p><b>【商品紹介】</b>                  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。</p>

## 「第3回 NEXCO東日本 どんぶり王座決定戦！」決勝大会 出場作品

### 《北海道ブロック》



作品名	黄金豚丼
販売価格	880円
エリア名	道央道 有珠山SA(上り線)

### 《青森・岩手・秋田ブロック》



作品名	焼走り熔岩流 黒かつ丼
販売価格	860円
エリア名	東北道 岩手山SA(下り線)

### 《宮城・福島ブロック》



作品名	ローストビーフの提灯祭り丼
販売価格	1,480円
エリア名	東北道 安達太良SA(上り線)

### 《宮城・福島ブロック》



作品名	伊達なSUGO油麩丼 ～竹鶏卵の洋食仕立て～
販売価格	850円
エリア名	東北道 菅生PA(上り線)

### 《茨城ブロック》



作品名	常陸乃国の玉手箱 もりと海のわっぱ丼
販売価格	1,380円
エリア名	常磐道 Pasar守谷(上り線)

### 《栃木ブロック》



作品名	うんめえ～！笑顔の絆丼
販売価格	980円
エリア名	東北道 上河内SA(上り線)

### 《群馬・長野ブロック》



作品名	上州牛 三度の肉めし
販売価格	1,350円
エリア名	上信越道 横川SA(上り線)

### 《埼玉ブロック》



作品名	よりのポークのとろける角煮丼
販売価格	1,200円
エリア名	関越道 高坂SA(上り線)

### 《千葉・神奈川ブロック》



作品名	マーガレットポークの豚トロ口丼
販売価格	1,000円
エリア名	東関東道 湾岸幕張PA(下り線)

### 《新潟・富山ブロック》



作品名	越後長岡ポーク丼
販売価格	1,000円
エリア名	関越道 越後川口SA(上り線)

### 《新潟・富山ブロック》



作品名	新潟産豚ヒレ肉の変な丼
販売価格	1,100円
エリア名	磐越道 阿賀野川SA(下り線)

### 《特別シード・茨城ブロック》



作品名	"茨城を食べつくそう第3章"アロエ丼
販売価格	1,500円
エリア名	常磐道 友部SA(上り線)

※価格はすべて税込表記です。