

最優秀賞



がばおふう はん
鹿肉風あんかけ飯 (870円)

あんかけにすることにより、本格的ガパオライスより優しい辛さになりました。
卵黄を崩すと味がまろやかに変化するところがポイント。

道央自動車道 輪厚PA（下り線 札幌方面）
フードコート 営業時間
8:00~20:00（4月~11月）/9:00~19:00（12月~3月）

しかからめん
鹿辛麺 (900円)

金山PAの人気メニュー「昇龍麺」で使用しているオリジナルタレを使ったピリ辛ラーメンです。鹿肉との相性も抜群で、最後の一滴まで飲み干したくなる自信作です。

札幌自動車道 金山PA（上下線 両方向）
フードコート 営業時間
8:00~19:00（4月~11月）/9:00~18:00（12月~3月）



優秀賞

審査委員特別賞



エゾシカジャージャー麺 (880円)

高たんぱく質・低脂質・鉄分豊富という鹿肉の特徴を活かし、短い休憩時間でもサッと食べられ、ヘルシー志向の女性にもピッタリの栄養満点メニューにしました。

道央自動車道 岩見沢SA（上下線 両方向）
フードコート 営業時間
①8:00~20:00（4月~11月）/10:00~18:00（12月~3月）
②7:00~19:00（4月~11月）/9:00~17:00（12月~3月）

にく
しか肉とバジルライス (880円)

「見た目も楽しく！」をコンセプトに、細長いバラ肉をコロコロ丸めてまん丸に。
ご飯を黄色に炒め、見た目も味わいもアクセントのある一品。

道央自動車道 有珠山SA（上下線 両方向）
フードコート 営業時間
8:00~20:00（4月~11月）/9:00~19:00（12月~3月）



エゾ鹿そぼろ炒飯
鹿肉ソーセージ添え (900円)

炒飯を食べたときに鹿肉の匂いがほんのりと鼻に抜ける、食べやすいシンプルな味付けにしました。さらにソーセージを添え、鹿肉を満喫できる一品に。

道央自動車道 輪厚PA（上り線 苫小牧方面）
フードコート 営業時間
8:00~20:00（4月~11月）/9:00~19:00（12月~3月）

エゾ鹿キーマカレー(780円)

一皿で主食と副菜がバランス良く採れる本格的なキーマカレーです。
隠し味に当エリアおすすめの「砂川ポークチャップのソース」を使用しています。

道央自動車道 砂川SA（上り線 札幌方面）
フードコート 営業時間
7:00～21:00（4月～11月）/9:00～19:00（12月～3月）



エゾシカシチュー(980円)

時間をかけじっくり煮込んでお肉を柔らかくし、下煮した煮汁をフォンとして使い、デミグラスソースに混ぜて鹿の旨味だけ入れて、臭みのないものに仕上げています。

道央自動車道 砂川SA（下り線 旭川方面）
フードコート 営業時間
7:00～21:00（4月～11月）/9:00～19:00（12月～3月）

※価格は全て税込