

令和元年10月21日
 東日本高速道路株式会社北海道支社
 ネクセリア東日本株式会社札幌支店

「第8回 エゾシカメニューコンテスト」結果発表 ～最優秀賞は道央自動車道 輪厚PA(下り線 札幌方面)に決定～

NEXCO東日本北海道支社とネクセリア東日本株式会社札幌支店(いずれも札幌市厚別区)は、10月21日(月)に開催した「第8回エゾシカメニューコンテスト」の結果を発表します。

最優秀賞は、道央道 輪厚PA(下り線 札幌方面)の「鹿肉風あんかけ飯」に決定しました。

受賞メニューを含む、本コンテストに向け開発したオリジナルメニューを、10月22日(火)から販売中です。期間限定で100円分のお買物券が当たるスクラッチカードキャンペーンも実施しています。この機会に、北海道の恵みの詰まったエゾシカ肉を使ったメニューをご賞味ください。

1. 受賞メニュー ※この他の出品メニューや詳細情報は、**別紙**をご覧ください。

最優秀賞 がばおふう はん 鹿肉風あんかけ飯

道央自動車道 輪厚PA(下り線 札幌方面)



さいとう ともこ
斉藤 智子さん

開発で苦戦したのはあんかけの味。グラム単位で分量を変えて何回も試作し、黄金比を見つけました。優勝できてとても嬉しいです！



【特別審査委員 青山則靖様(「Kitchen Support 青」フードプロデューサー)のコメント】
 鹿ひき肉もうま味がしっかりあり、食べ方の変化の楽しみもあって見た目も良く、コストパフォーマンスも優れた一品です。

優秀賞 しかからめん 鹿辛麺

札幌自動車道 金山PA(上下線 両方向)



やまもと こ
店長 山本 たき子さん(右)

全従業員が女性の当店。皆で話し合っ、人気メニュー「昇竜麺」をベースにした一品を開発しました。受賞できてとても嬉しいです！



審査委員特別賞 エゾシカジャージャー麺

道央道 岩見沢SA(上下線 両方向)



リーダー ^{よしい ひろえ} 吉井 広江さん(左)
最初は麺が固くなったり、そばろが麺に絡まらなかったり。そこで追いダレを加えて解決。より一層おいしくなりました。受賞が嬉しいです！



2. コンテストの概要

(1)日時

10月21日(月) 10:30～14:30

(2)場所

北ガスクッキングスクール ファクトリー教室

(3)審査委員

- ・「Kitchen Support 青」フードプロデューサー ^{あおやまのりやす} 青山則靖様(特別審査委員)
- ・一般社団法人エゾシカ協会副会長・酪農学園大学准教授 ^{いごたひろまさ} 伊吾田宏正様(審査委員)
- ・株式会社テレビ北海道(TVh) アナウンサー ^{いそだあやみ} 磯田彩実様(審査委員)
- ・東日本高速道路株式会社 北海道支社 総合企画部長 ^{きくちひでかず} 菊地秀和(審査委員)
- ・ネクセリア東日本株式会社 札幌支店 支店長 ^{ばんてつお} 播哲男(審査委員)



3. この取り組みの目的

- 毎年恒例・今回で8回目的人气企画
- 北海道の自然資源であるエゾシカを有効活用し、北海道らしい独自メニューを開発

4. スクラッチカードキャンペーン

受賞メニューを含む本コンテスト出品メニューをご注文の方を対象に、スクラッチカードキャンペーンを実施中です。

- ①カード配布期間 10月22日(火)～12月31日(火)
- ②カード配布場所 出品メニューの販売箇所と同様
- ③当たり内容 北海道内のSA・PAで使える100円分のお買物券
※利用対象外:道央道 樽前SAセブン-イレブン

5. 「シカの日」への参加

当社は「シカの日」に賛同し、本コンテストに参加したSA・PAを参加店として登録しました。

※シカの日…北海道が主催する、毎月第4火曜日を「シカの日」として、エゾシカを多くの方に食べてもらえるようPRする活動。詳しくは専用Webサイトをご覧ください。

<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ks/skn/est/shikanohi/index.htm>



最優秀賞



がぼおふうはん
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しました。
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P Aの人気メニュー「昇龍麺」で使っ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。

札樽自動車道 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