

平成25年3月8日  
 東日本高速道路株式会社  
 ネクセリア東日本株式会社

## 「NEXCO東日本 第7回 新メニューコンテスト決勝大会」の実施結果について

グランプリは、長者原SA(上り線)「四季ごよみ～彩路季～one's hometown MIYAGI」に決定

NEXCO東日本(東京都千代田区)は、3月7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、「NEXCO東日本 第7回 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 第7回 新メニューコンテスト」では、SA・PAのレストラン47店舗が、「“ふるさとの味、再発見”～郷土に伝わる伝統的な料理のアレンジメニュー～」をテーマに、地産地消を軸とした新たな視点で郷土料理に伝わる伝統的な料理を楽しみ、ふるさとの味を再発見していただきたいという思いから、ふるさとの伝統的な食材・メニューに様々なアレンジを加えた新メニューを開発しました。

決勝大会では、当社営業エリアを7ブロック(地域)に分けて実施した予選会を勝ち抜いた10店舗の精鋭シェフがグランプリを目指して、腕を競いました。

なお、審査委員長には、「四川飯店」のオーナーシェフである陳建一さんをお招きし、計6名の審査委員による審査の結果、グランプリは宮城・福島ブロック 長者原SA(上り線)のシェフ穂積 政二さんの作品「四季ごよみ～彩路季～one's hometown MIYAGI」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)

決勝大会の様子は、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「ふるさと」・「伝統」のポイント ③「アレンジ」・「再発見」のポイント
	<b>【宮城・福島ブロック代表】 東北道 長者原SA(上)／穂積 政二</b> <b>『四季ごよみ～彩路季～one's hometown MIYAGI』 1,480 円</b> ① 旬野菜の塩麴漬け、帆立の煮こごり、人参とごぼうのきんぴら風スティック、牡蠣の天ぷら梅紫蘇味噌風味、地場産きのこのスープ カプチーノ仕立て、新生漢方牛塩麴漬けの焼き風 バルサミソース 蔵王のへそ大根と旬野菜添え、十六穀米のコロッケ、フォンダン ショコラ、岩泉ヨーグルトのフローズン ② 農村部・山間部に伝わる「へそ大根」などの保存食や「味噌・塩麴」等の発酵食品及び、沿岸部の「浜焼き・兵汁」などの漁師料理を参考に、メインとなる新生漢方牛や三陸の帆立、松島の牡蠣等ふるさとの食材をふんだんに使用しました。 ③ 素朴感のある郷土料理を現代風に食べやすくアレンジしました。郷土料理に関する資料を集めているうちに、発酵食品を使用している料理の多さに気づかされ、ここ数年ブームとなっている「塩麴」も今回のメニューに取り入れました。
	<<販売中 販売時間／10:00～20:00 限定 20 食／日>>
～シェフの受賞コメント～ 私が調理長になって初めての大会ということで、とても大きなプレッシャーを感じておりました。その中でこのような評価をしていただき、誠にありがとうございました。	

【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「ふるさと」・「伝統」のポイント ③「アレンジ」・「再発見」のポイント
	<p>【栃木ブロック代表】 東北道 那須高原SA(上)／<sup>わたなべ けいじ</sup>渡辺 敬二</p> <p>『<sup>なす でんしやう よいちせんぶうえまき</sup>那須の伝承～与一扇風絵巻～』 1,380 円</p> <p>① 那珂川の土鍋鮎飯、巻狩り鍋風土瓶、八汐鱒のサラダ、那須鶏根菜蕻巻、しもつかれ、那須郷土の煮物、とちぎ霧降高原牛の湯葉巻、那須の創作茶碗蒸し、塩原大根の甘酢漬け、とちおとめ苺の杏仁ムース</p> <p>② 郷土料理百選にも選定されている栃木県の「しもつかれ」のほか、「鮎飯」や毎年地元で開催される「巻狩りまつり」で振舞われる「巻狩り汁」を那須の歴史と共に盛り込んで仕上げました。食材は可能な限り、地元で生産された安全・安心なものを使用し、栃木県を代表する「かんぴょう」や「ゆば」などの食材もふんだんに取り入れました。</p> <p>③ 弓矢の名手といわれた那須与一が扇の的を矢で射抜く表現を盛り込み、見た目から郷土の味わいを感じられる盛付けにアレンジをほどこしました。郷土料理の「しもつかれ」はどなたでも抵抗感なく召し上がっていただけるように調理法を工夫しました。 香魚とも言われる鮎を使用した「鮎飯」は土鍋で炊き上げ、まずは風味豊かな鮎の香りを楽しみながらそのまま召し上がっていただき、次に土瓶に入った「巻狩り汁」を「鮎飯」にかけていただくと、素朴で懐かしい味をお楽しみいただけます。“絵巻”の名にちなみ、食材を“巻く”という調理アレンジにご注目ください。</p> <p>≪販売中 販売時間／11:00～20:00 限定 20 食／日≫</p>
	<p>【茨城・千葉ブロック代表】 常磐道 友部SA(上)／<sup>すがぬま しんじ</sup>菅沼 眞二</p> <p>『<sup>ゆめ あ</sup>夢で逢えたら～now&amp;forever KOUMON～』 1,450 円</p> <p>① 常陸牛 茨城田舎味噌とワインの煮込み、あんこうのから揚げ つくばみらいのトマトとレモンソース、茨城黒豆納豆のサラダ仕立て、久慈浜丸小産釜揚げしらす丼、友部の蔵 KOUMON 風つけ麺、奥久慈レアチーズケーキ、茨城産ミルク&amp;ココナッツ&amp;ブラックタピオカ、茨城旬の果実</p> <p>② 茨城・水戸といえば黄門様。グルメで知られ長寿の源は「医食同源」、食材にもこだわり、今でいう、「地産地消」を実践していたようです。今回は、各地に黄門料理として受け継がれている黄門様ゆかりの料理をアレンジしました。</p> <p>③ 日本で初めてラーメンを食べたといわれる黄門様、蓮根麺、五辛など当時のレシピにアレンジを加え、器も人力車に見立てた重箱を使い、新黄門ラーメンにチャレンジした。</p> <p>≪販売中 販売時間／11:00～20:00 限定20 食／日≫</p>
	<p>【宮城・福島ブロック代表】 磐越道 磐梯山SA(下)／<sup>ながた まさひろ</sup>永田 政博</p> <p>『「こらんしょ いにしえの里に」“<sup>さと ぜん あいづ みりよく</sup>膳・会津の魅力”』 1,480 円</p> <p>① 馬肉のたんすモーク ベビーリーフと共に、会津産グリーンアスパラと喜多方産銀杏のムース、会津産オータムポエムの辛し和え、蜜桃、会津そばの糖衣がけ、車麩と地元野菜のコンソメ煮、会津ポークのしゃぶスキートマトの香り、力が出るがんばらスープ、会津地鶏とゆべし 会津米と金山南瓜の手麩風おにぎり、トマト DE パンケーキ 花豆のクリーム リンゴの牛乳プリン</p> <p>② おばあちゃんから聞いた会津野菜の美味しい食べ方、こづゆ風に味付けした野菜の煮物、桜鍋等懐かしい味の中に新しい発見を求めて取り組みました。</p> <p>③ 会津の料理は、棒たら煮付けや鯨の山椒漬等保存食的なものが多いと感じました。野菜は漬物にする事も多いようです。しかし、今回は出来たて採れたての野菜や、鮮度のいい豚肉、馬肉を使ってどれだけの旨みが出せるか挑戦しました。今回考案した「会津ポークのしゃぶスキーマ」は新たな会津名物に育てていきたいです。</p> <p>≪販売中 販売時間／17:00～21:00 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「ふるさと」・「伝統」のポイント ③「アレンジ」・「再発見」のポイント
	<p>【岩手・秋田ブロック代表】 東北道 岩手山SA(下)／<sup>おぼら</sup> <sup>ときお</sup> 小原 時夫</p> <p>『<sup>なんぶ</sup> 南部かぼちゃひつつみの<sup>いなかげん</sup> 田舎膳』 1,280 円</p> <p>① 味噌焼おにぎり、雑穀炊込みおにぎり、三陸産鮭塩麴蒸し、かぼちゃひつつみ鍋、杜仲茶豚くるみ味噌揚、干し菊の酢の物、まめぶのあずきぱっと</p> <p>② 当エリアが位置する岩手県北地方で昔から食べられている「ひつつみ」・「くるみ味噌」・「あずきぱっと」などの伝統料理を参考に、「雑穀」・「干し菊」等の地元食材を使用して、素朴なふるさと岩手のイメージを伝えようと作りました。</p> <p>③ メインである郷土料理の「ひつつみ汁」を「かぼちゃひつつみ汁」としてアレンジし、鍋の器には、岩手を代表する「南部鉄器」を使用しました。また、B1 グランプリでも知られている久慈の「まめぶ」をあずきぱっと風にし、揚げ物は地元で伝わる「味噌っばさみ」からヒントを得て安比舞茸と杜仲茶ポークのカツに胡桃味噌を挟み、衣に南部煎餅をまぶして揚げました。            ≪販売中 販売時間／10:00～20:00 限定 20 食／日≫</p>
	<p>【埼玉ブロック代表】 関越道 高坂SA(上)／<sup>あおの</sup> <sup>やすひこ</sup> 青野 靖彦</p> <p>『<sup>まち</sup> <sup>くしゃ</sup> おらが町の串焼きグリル』 1,480 円</p> <p>① 彩の国黒豚と岩手清流鳥の串焼き 地場産野菜とバターライス添え、さつま芋サラダ、埼玉県産野菜のトマトスープ、狭山産椎茸のファルシー、ヨーグルトデザート季節のフルーツ添え、パン</p> <p>② 高坂 SA 上り線のある東松山市の名物は「ヤキトリ」で日本3大焼き鳥の地としても有名です。メインには高坂 SA 一押しの食材である「彩の国黒豚」のヒレ肉と鶏肉を串焼きにしました。ソースには東松山ヤキトリの味噌だれとデミグラスソースを使用した洋風の味に仕上げました。トマトスープは埼玉県産野菜を使用しており、途中でガーリックライスを入れパルメザンチーズをかけて、リゾットとしてもお楽しみいただけます。付け合わせには、埼玉県川越産のさつまいもサラダと狭山産の椎茸の包み揚げと地産地消にこだわりました。</p> <p>③ B 級グルメのイメージが強いやきとりを現代風アレンジし、洋風に仕立て見た目も華やかになりました。ソースにも地元東松山やきとりならではの味噌だれを使用しています。味噌だれと洋風ソースの相性も良く、おしゃれな味わいの一皿です。「彩の国黒豚」は、特に柔らかいヒレ肉を使用しています。付け合せの野菜も地場産で、埼玉のおいしいを食べつくすメニューとなっています。            ≪販売中 販売時間／11:00～17:00 販売数量限定なし≫</p>
	<p>【岩手・秋田ブロック代表】 東北道 前沢SA(上)／<sup>てつか</sup> <sup>よしのぶ</sup> 手塚 吉信</p> <p>『<sup>おんごちしん</sup> 「温故知新」～ふるさとへの<sup>おも</sup> 想い～』 1,500 円</p> <p>① 雑穀赤飯、三色里芋もち、りんごパイ、米粉のシチューフォンデュ、サラダプレート</p> <p>② 昔から米の代用食として食卓に出ていた、誰もが知っているすいとん。今でも皆に愛されているすいとんをメインのアレンジメニューにしました。また、祝い事などによく食べられる赤飯は雑穀で赤飯風に、里芋もちはもち独特の食感を里芋でアレンジしました。</p> <p>③ 普通は汁ものに入れるすいとんを野菜を練り込ませてシチューに入れました。シチューは舌触りがとてもなめらかでクリーミーな米粉のシチューにこだわりました。また、この米粉のシチューは、雑穀ごはんとの相性がとてもよく、「雑穀赤飯」にかけてお召しあがりください。            ≪販売中 販売時間／11:00～17:00 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「ふるさと」・「伝統」のポイント ③「アレンジ」・「再発見」のポイント
	<p>【群馬・長野ブロック代表】 関越道 赤城高原SA(上)／<sup>かみむら ひかる</sup>上村 光</p> <p>『<sup>さいな</sup>かみつけ彩菜』 1,300 円</p> <p>① だんご汁だんごと焼まんじゅうの温サラダ ジェノベーゼ仕立てのソースとゴルゴンゾーラチーズのソース、地場産野菜のミネストローネ 地粉のニョッキ入り、奥利根舞茸を使ったデュクセルのまぜご飯、地場産野菜のフリッタータ</p> <p>② 群馬県の郷土料理である、蒸しまんじゅうに甘い味噌だれを塗って焼いた「焼きまんじゅう」、うどん粉を練ってひと口サイズにちぎっただんごと野菜と一緒に煮込んで醤油や味噌で味をつけた「沼田のだんご汁」を参考にしました。また、食材では香りがよく、独特の歯ごたえがある片品産「奥利根舞茸」を使用しました。</p> <p>③ 群馬県とイタリアは「小麦」の食文化が共通しており、今回は「ニョッキ」を「だんご汁」のだんごに、「フォカッチャ」を「焼きまんじゅう」に見立ててイタリアンを試みました。</p> <p>≪販売中 販売時間／11:00～20:00 限定 20 食／日≫</p>
	<p>【群馬・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>しなのざんまい</sup>信濃三味～<sup>めぐ</sup>ふるさとの恵み～』 1,470 円</p> <p>① 信州サーモンひつまぶし、お吸い物、福味鶏の天ぷら、豆腐田楽 野沢菜味噌、福味鶏と野菜の煮物、信州ポーク塩麴、そば茶ゼリー</p> <p>② 信州ブランドとして売り出し中の肉質柔らかな「福味鶏」や千曲川沿岸の砂地で栽培された松代産「長芋」のほか、海のない長野県が 10 年の歳月をかけて研究を重ね生み出した「信州サーモン」を使い、華やかさと故郷の懐かしい味を感じていただける和食メニューに仕上げました。</p> <p>③ 「信州サーモン」を炙りひつまぶし風にアレンジし、ダシ汁で2度楽しめる様にしました。田楽の味噌には野沢菜を使用し、信州らしさを出しました。また、そばはメインの食材ではなく、そば茶ゼリーにすることにより香りが一段と楽しめます。</p> <p>≪販売中 販売時間／11:00～20:00 限定 20 食／日≫</p>
	<p>【新潟ブロック代表】 関越道 越後川口SA(上)／<sup>たかはし とくいち</sup>高橋 徳一</p> <p>『<sup>いちりゅうひやくぎょう</sup>一粒百行』 1,300 円</p> <p>① 長岡醤油赤飯、生姜の味噌漬け、新潟県産かぶの漬物、芋がら団子汁、新潟県産豚肉と「越の鶏」のつくね、洋風うの花和え、フルーツヨーグルト</p> <p>② うの花(おから)と味噌味の団子汁を主体にメニューを組み立てました。新潟では寒くなる時期に食卓に並ぶ一品です。そして地元長岡で食されている素朴な味わいの醤油赤飯は、祝い事の席でよく出される縁起の良いメニューです。</p> <p>③ うの花はチーズや牛乳を織り交ぜ、クリーミーな味わいの現代風(洋風)にアレンジしてみました。汁物の団子(すいとん)は新潟県産の米粉を使用しており、米粉ならではのもちもちした食感がクセになる、素材の良さを生かしたメニューとなっています。</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。