

平成27年3月19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2回 NEXCO東日本 どんぶり王座決定戦！」決勝大会の実施結果について

2代目グランプリは、常磐自動車道 友部SA(上り線)「“二代目”茨城 VICTORY 丼」!



NEXCO東日本(東京都千代田区)は、昨日3月18日(水)に学校法人食糧学院 東京栄養食糧専門学校(東京都世田谷区)において、管内のサービスエリア(SA)・パーキングエリア(PA)149店舗が開発した『どら丼(道楽丼)』の頂点を決定する「第2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。

◆『どら丼』(道楽丼)とは


「地元食材を使用したそのエリアならではのプレミアム丼」をコンセプトに、SA・PAが開発した、ドライブ(道)の途中にお楽しみいただけるどんぶりメニュー

決勝大会では、ブロック大会を勝ち抜いた11店舗が2代目グランプリを目指して競い合い、厳正なる審査の結果、2代目グランプリの栄冠は、常磐自動車道 友部SA(上り線)「“二代目”茨城 VICTORY 丼」が獲得しました。

なお、決勝大会では、審査委員長に陳建一さんをお招きすると共に、調理師免許や食育アドバイザーの資格を持つ大食いタレントのギャル曾根さん、高速道路のグルメレポーターとしても活躍するタレントの川瀬良子さんなど多彩な顔触れの審査委員に審査いただきました。

今回決勝大会に出場した11作品をはじめとした『どら丼』につきましては、管内のSA・PAで販売しております。作品内容や販売時間等につきましては、「第2回 NEXCO東日本 どんぶり王座決定戦！」特設ウェブサイト(<http://www.driveplaza.com/special/doradon/>)でご覧いただけます。なお、特設ウェブサイトでは、決勝大会の結果や模様などもご覧いただけます。



【グランプリ】

	<p>[茨城ブロック] 常磐自動車道 友部SA(上り線)</p>
	<p>「^{にだいめ いばらき どん}二代目」茨城VICTORY丼 1,240円(税込)</p>
	<p><主な食材>豚肉【つくば美豚】(茨城県産)、さば干物(茨城県大洗町加工)、真蛸(茨城県産)、しらす(茨城県日立市久慈町産)、卵(茨城県産)、納豆【雪あかり】(茨城県水戸市加工)、醤油(茨城県産)、米(茨城県産こしひかり)、野菜(茨城県産)</p>
	<p><セールスポイント> 販売時間/11:00~21:00 昨年の「NEXCO東日本 どんぶり王座決定戦！」で初代グランプリに輝き、今や3万食のご愛食を誇る「茨城を食べつくそう」栄光の丼の二代目登場。「つくば美豚」「森寅の干物」「久慈浜産のしらす」「茨城県産の野菜」を一つの丼に表現しました。</p>

【準グランプリ】2品(順不同)

<p>[青森・岩手・秋田ブロック] 東北自動車道 前沢SA(下り線)</p>	<p>「^{ふたらくどん}二楽丼」1,080円(税込)</p>
	<p><主な食材>牛肉【前沢牛(A5~A4ランク)】(岩手県産)、米(岩手県産ひとめぼれ)、根わさび(岩手県産)、昆布(岩手県・三陸産)、ジャガイモ、かぼちゃ(主に岩手県産)、ホウレンソウ(国産)、濃口醤油(岩手県産)</p>
<p>[千葉・神奈川ブロック] 館山自動車道 市原SA(下り線)</p>	<p>「^{いちほら ほうせきどん}市原 宝石丼」2,800円(税込)</p>
	<p><主な食材>伊勢海老(千葉県産)、黒あわび(千葉県産)、まぐろ、いわし、あじ、スズキ、タコ、イカ、金目鯛、アナゴ、煮はまぐり、いくら、カツオ、しらす、玉子焼、米(酢飯)</p>
	<p><セールスポイント> 販売時間/10:00~20:00 千葉県房州産「伊勢海老」や「黒あわび」など千葉の海で獲れる豊富で新鮮な魚介を使用。つけダレには千葉県名産落花生で作った特製落花生ダレや180年の歴史ある宮醤油などを使用。米は千葉県産コシヒカリを使用しています。</p>

【審査委員特別賞】2品(順不同)

<p>[宮城・福島ブロック] 東北自動車道 阿武隈 PA(上り線)</p>	<p>しらかわこうげんせいりゅうとん ふたから どん 「白河高原清流豚の豚唐みぞれ丼」 870円(税込)</p>
	<p><主な食材>豚肉【白河高原清流豚】(福島県白河市産)、醤油【蔵出し別撰醤油】(福島県白河市産)、大根、糸唐辛子</p> <p><セールスポイント> 販売時間/7:30~19:30 「白河高原清流豚」は白河市農産物ブランド認証産品第一号に認証されたブランド豚です。そのブランド豚を使用した“から揚げ”と、地元の根田醤油の醤油をベースに作ったオリジナルの甘酢タレをかけたメニューです。</p>
<p>[栃木ブロック] 東北自動車道 上河内 SA(上り線)</p>	<p>めぐみどん 「うんめえ〜！とちぎの恵味丼」 980円(税込)</p>
	<p><主な食材>ローストビーフ【とちぎ霧降高原牛】(栃木県産)、豚肉【那須郡司豚】(栃木県産)、蒟蒻(栃木県鹿沼市産)、ニラ(栃木県産)、米(栃木県宇都宮市産しらさぎ米)、キムチ</p> <p><セールスポイント> 販売時間/24時間 栃木県が誇るブランド牛「とちぎ霧降高原牛」のローストビーフと売店やレストランで人気の「那須郡司豚」、栃木県産の野菜、鹿沼産の蒟蒻などを使った豚キムチ炒めを組み合わせた贅沢な丼。</p>

【決勝大会出品作品】6品(順不同)

<p>[北海道ブロック] 札幌自動車道 金山 PA(下り線)</p>	<p>どん 「い〜いか丼」 850円(税込)</p>
	<p><主な食材>イカ(北海道産)、米(北海道産)、卵(北海道産)、キャベツ、にんじん、もやし、にら</p> <p><セールスポイント> 販売時間/(3月)9:00~18:00 (4~11月)8:00~19:00 北海道を代表する食材はなにか考えた結果、「北海道といえばイカ!」という結論にたどり着きました。さらに、近郊の小樽名物「あんかけ焼きそば」をヒントに、アレンジを加えることで、金山らしさあふれる丼を作り上げました。</p>
<p>[宮城・福島ブロック] 磐越自動車道 磐梯山 SA(下り線)</p>	<p>ぶたどん あいづ かお 「The豚丼・会津の香り」 950円(税込)</p>
	<p><主な食材>豚肉【麓山高原豚】(福島県産)、蜂蜜(福島県・会津産)、山塩(福島県・会津産)、米(福島県磐梯町産ひとめぼれ)、トマト、桃の漬物、クレソン、キャベツ、キドニービーンズ、オリーブオイル</p> <p><セールスポイント> 販売時間/7:00~22:00 福島県産の麓山高原豚のロース肉とばら肉に、会津産蜂蜜と山塩で下味をつけて焼き上げ、桃の漬物とトマトをトッピングしました。一緒に提供する塩スープをかけて、お茶漬けスタイルで召し上がるのもお勧めです。</p>

<p>[群馬・長野ブロック] 上信越自動車道 横川 SA(上り線)</p>	<p>あかぎどり おやこ 「赤城鶏のタルタル親子」 880円(税込)</p>
	<p><主な食材>鶏肉【赤城鶏】(群馬県産)、米(長野県・安曇野産コシヒカリ)、タルタルソース(群馬県産:蒟蒻【下仁田こんにやく】、長野県産:野沢菜漬)</p> <p><セールスポイント> 販売時間/24時間 群馬県産の「赤城鶏」の南蛮揚げを、群馬県産蒟蒻と長野県産野沢菜漬などが入ったタルタルソースで。長野・群馬の食材を組み合わせた新たな親子丼を、両県が交流する横川 SA(上り線)からお届けします。</p>
<p>[埼玉ブロック] 関越自動車道 上里 SA(上り線)</p>	<p>あかぎどり とり どん 「赤城鶏の鳥めし丼」 900円(税込)</p>
	<p><主な食材>鶏肉【赤城鶏】(群馬県産)、味噌【十石みそ】(群馬県上野村産)、舞茸(群馬県産)、米</p> <p><セールスポイント> 販売時間/24時間 上里 SA(上り線)にお立ち寄りいただくお客さまは全て群馬を通りご利用頂くことから、お客さまに地域の味を楽しんでいただくために、地元名物「鳥めし」を、赤城鶏、十石みそ(上野村産)、舞茸(群馬県産)といった群馬食材を用い、アレンジしました。</p>
<p>[新潟・富山ブロック] 磐越自動車道 阿賀野川 SA(下り線)</p>	<p>もちぶた ミルフィーユチーズタレかつ丼 どん 「もちぶたミルフィーユチーズタレかつ丼」 890円(税込)</p>
	<p><主な食材>豚肉【和豚もちぶた(わとんもちぶた)】(新潟県産)、チーズ、米(新潟県産コシヒカリ)</p> <p><セールスポイント> 販売時間/8:00~20:00 新潟のグルメを代表する丼「タレかつ丼」を新潟県産の「和豚もちぶた」で作りました。1枚1枚丁寧に重ね合わせたもちぶたの間にとろーりチーズをはさみ、サプライズを演出！サクッとジューシー、とろーりうまい絶品丼です。</p>
<p>[新潟・富山ブロック] 関越自動車道 越後川口 SA(上り線)</p>	<p>うおぬま とりどん 「魚沼いろ鶏丼」 800円(税込)</p>
	<p><主な食材>鶏肉【越の鶏(こしのとり)】(新潟県産)、塩麴、かぐら南蛮漬(みそ味)、卵【魚沼赤たまご(うおぬまあかたまご)】(新潟県産)、米(新潟県・魚沼産コシヒカリ)、パプリカ、長葱、茄子、ししとう(いずれも国内産)</p> <p><セールスポイント> 販売時間/24時間 「魚沼産コシヒカリ」を美味しく食べて頂きたいという思いから、新潟の山の幸がギュッとつまった一杯にしました。新潟の銘柄鶏「越の鶏」、ご当地調味料「十割こうじ味噌・かぐら南蛮」と「新潟県産コシヒカリで造った塩麴」に加え、味噌汁やおしんこにも新潟食材を使ったこだわり丼です。</p>