



平成29年2月28日
 東日本高速道路株式会社
 ネクス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！」決勝大会開催

～友部SA(上り線)3連覇なるか?!新王者誕生か?!～

NEXCO東日本(東京都千代田区)は、3月23日(木)に管内のサービスエリア(SA)・パーキングエリア(PA)で販売しているオリジナルどんぶりの頂点を決定する「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す。

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「SA・PAの『華づくり』」の一環として開催するものです。決勝大会では149店舗の中から予選を勝ち抜いた12店舗が、自慢のオリジナルどんぶりで頂点を目指します。

平成25・26年度に続く3回目となる今回は、前回・前々回グランプリに輝いた常磐自動車道 友部SA(上り線)が、特別シードとして予選を経ずに決勝大会に進出します。予選を勝ち上がった各ブロックの代表が、決勝で待ち受ける“ディフェンディングチャンピオン”に挑みます。

【特別シード】常磐自動車道 友部SA(上り線)	東日本の9ブロックから11品が決勝に進出!
 “茨城を食べつくそう第3章” ア ロ エ 井 Aloyau Rare Eglantine ～茨城の最上で希少なおもてなし～	 メニューの詳細については別紙2をご覧ください。

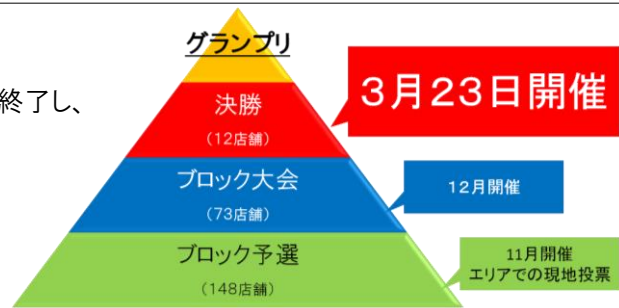
■決勝大会について (報道機関の取材につきましては別紙1をご覧ください)

日時	平成29年3月23日(木) 11:15～15:00
場所	学校法人食糧学院 東京栄養食糧専門学校(東京都世田谷区池尻)
審査委員	陳建一さん、望月理恵さん、川瀬良子さん含む計6名
出場店舗	各地域のブロック大会を勝ち上がった11店舗+シード1店舗(友部SA(上り線))

○第3回NEXCO東日本どんぶり王座決定戦 コンテストの流れ

2月28日(火)現在、各地域の**ブロック大会**が終了し、各地域の代表が決定しました。

3月23日(木)の**決勝大会**では、149店舗の頂点(**グランプリ**)が決定します。



・コンテストについての詳細はドラぷら特設ページをご覧ください。

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

○審査委員

審査委員長	陳 建一 さん	四川飯店グループ オーナーシェフ
特別審査委員	柘植 末利 さん	学校法人食糧学院 東京調理製菓専門学校 校長
審査委員	望月 理恵 さん	フリーアナウンサー
審査委員	川瀬 良子 さん	タレント
審査委員	大橋 菜央 さん	株式会社リクルートライフスタイル じゃらん統括編集長
審査委員	村山 和夫	ネクセリア東日本株式会社 代表取締役社長



審査委員長 陳建一さん



望月理恵さん



川瀬良子さん

【過去の実施状況】



結果発表・記念撮影



調理会場

【「NEXCO東日本 どんぶり王座決定戦！」第1回・第2回大会について】

■第1回大会(平成25年度実施)「NEXCO東日本 どんぶり王座決定戦！」

NEXCO東日本が管轄するSA・PAのフードコート150店舗が出場。ブロック予選・ブロック大会を勝ち抜いた15店舗が決勝大会に進出。



「常陸牛(肉)も食べたいけど、しらす(魚)も食べたい!」「いろいろなものを少しずつ味わいたい!」そんなお客さまの声から生まれた丼。常陸牛の焼肉丼、久慈浜丸の釜揚げしらす丼、韓国風ピリ辛味の小美玉にら丼の3つの丼が堪能できます。

5つの薬味と奥久慈卵黄、だし汁で何通りもの組み合わせをお楽しみいただけます。

[グランプリ] 常磐自動車道友部SA(上り線)
「“茨城を食べつくそう”栄光の丼」 1,240円

■第2回大会(平成26年度実施)「第2回 NEXCO東日本 どんぶり王座決定戦！」

NEXCO東日本が管轄するSA・PAのフードコート149店舗が出場。ブロック予選・ブロック大会を勝ち抜いた11店舗が決勝大会に進出。



「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1つの丼に表現した“二代目”。タレまでも茨城県産の食材にこだわるとともに、食べ方も自分好みにアレンジできるように、付け合わせにもこだわっています。

現在も、その話題を聞きつけた新規及びリピーターのお客さまに初代共々ご愛食いただいております。

[グランプリ] 常磐自動車道友部SA(上り線)
「“二代目”茨城VICTORY丼」 1,240円



「第3回 NEXCO東日本 どんぶり王座決定戦！」

日時	平成29年3月23日(木) 11:15～15:00
場所	学校法人食糧学院 東京栄養食糧専門学校（東京都世田谷区池尻2-23-11）
アクセス	池尻大橋駅東口より徒歩5分 ※会場には、駐車場のご用意はございません。
ご注意	一般のお客さまは入場できません。

第3回NEXCO東日本どんぶり王座決定戦！ 決勝大会進出メニュー12品

北海道ブロック	青森・岩手・秋田ブロック	宮城・福島ブロック
		
黄金豚丼 (880円)	焼走り熔岩流 黒かつ丼 (860円)	ローストビーフの提灯祭り丼 (1,480円)
道央自動車道 有珠山SA(上り線 函館方面)	東北自動車道 岩手山SA(下り線)	東北自動車道 安達太良SA(上り線)
地元ブランド豚「黄金豚(こがねとん)」は、ホエーを与えて育てられており、肉質はきめ細やかで、脂身も甘いのが特徴です。また、豚丼らしさを引き出すために、あえてロース肉を使用しました。	八幡平市のブランド豚「杜仲茶ボーク」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。	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。

宮城・福島ブロック	茨城ブロック	
		
伊達なSUGO油麴丼 ～竹鶏卵の洋食仕立て～ (850円)	常陸乃国の玉手箱 もりと海のわっぱ丼 (1,380円)	“茨城を食べつくそう第3章” アロイユ Rare Eggplant 丼 Aloyau Rare Eggplant ～茨城の最上で希少なおもてなし～ (1,500円)
東北自動車道 菅生PA(上り線) 「卵専科 竹鶏物語」	常磐自動車道 Pasar守谷(上り線) 茨城もりの市場食堂	常磐自動車道 友部SA(上り線)
宮城には、肉や魚介類に加え「仙台麴」や「葉菜わさび」「仙台味噌」など魅力ある食材が多数あります。それらを活かし「竹鶏卵」のオムライスとカツレツにアレンジした洋食仕立ての油麴丼です。	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。	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。

栃木ブロック	群馬・長野ブロック	埼玉ブロック
		
うんめえ～！笑顔の絆井 (980円)	上州牛 三度の肉めし (1,350円)	よりいポークのとろける角煮井 (1,200円)
東北自動車道 上河内SA(上り線)	上信越自動車道 横川SA(上り線)	関越自動車道 高坂SA(上り線)
栃木が誇る3つの食材を満喫！ 「プレミアムヤシオマス」は万葉ゆずをブレンドした塩麴、「とちぎゆめポーク」は栃木三鷹を加えたピリ辛の醤油麴、「那須どり」は西京風味噌で美味しさを引き立たせました。	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。	レストラン・軽食の料理長が生産農場に足を運びこだわって選んだ、寄居町の三元豚「よりいポーク」を使用しています。とろけるほど煮込んだ脂もおいしい三元豚と、国内収穫量No.1の埼玉県産小松菜との相性をお楽しみください。

千葉・神奈川ブロック	新潟・富山ブロック	
		
マーガレットポークの豚トロ口井 (1,000円)	越後長岡ポーク丼 (1,000円)	新潟産豚ヒレ肉の変な丼 (1,100円)
東関東自動車道 湾岸幕張PA(下り線)	関越自動車道 越後川口SA(上り線)	磐越自動車道 阿賀野川SA(下り線)
乳酸菌入りの飼料で育てられた千葉県産「マーガレットポーク」は、その柔らかい肉質が特徴。香ばしく焼くことにより、脂の旨味など素材本来の味わいを引き立てました。味噌風味のお肉ととろろが相性抜群の一杯です。	「長岡ポーク」は自然豊かな長岡(西谷)の鉱泉の湧く地で、美味しいお米で育った柔らかくて脂身に甘みのある豚肉です。その長岡の名を冠した銘柄豚を彩り豊かな野菜とともに、どんぶりにのせました。	「新潟産豚」をより多くの方に召し上がっていただきたいと思い、考案しました。「卵」は県外から買いに来るお客さまがいるほどおいしい、キムラファームの濃厚な新鮮たまごを使用しています。

※価格は全て税込です