

平成30年度 NEXCO東日本 新メニューコンテスト
決勝大会進出メニュー12品

北海道ブロック	岩手・秋田ブロック	宮城・福島ブロック
		
大雪さんろく笹豚焼き肉プレート (1,200円) 道央自動車道 輪厚PA(上り線)	タワー・オブ・マエサワ (1,200円) 東北自動車道 前沢SA(下り線)	宮城の“杜”だくさんプレート (1,080円) 東北自動車道 長者原SA(上り線)
当店人気ナンバー1の豚丼で使用している栄養豊富な北海道産「大雪さんろく笹豚」を試行錯誤の末に、焼き加減にこだわった焼肉風の味付けにしました。また、国産チーズ工場誕生の地・北海道安平町早来にある製造メーカー「夢民舎」のカマンベールコロッケは濃厚な味わいが絶品です。	「前沢牛ハンバーガー」には奥州市産の「前沢牛」、カリカリチキンには一ノ関産の鶏肉を使用。チキンの衣には地元の「南部煎餅」を使い、外はカリカリ、中はジューシーに仕上げ、岩手県の味を堪能できます。	宮城県産「漢方和牛」と「漢方三元豚」を使った和風ライスバーガーのパテは、肉本来の旨味・食感を楽しめるよう、つなぎを加えずに手ごねで仕上げました。大崎市田尻産「三角揚げ」の味付けにはフレンチのカフェド・パリバターを使用しています。

宮城・福島ブロック	栃木ブロック	埼玉ブロック
		
極！森林どりディッシュ (960円) 東北自動車道 菅生PA(上り線)	美味しいとちぎ花畠 福が咲くごちそうプレート (1,200円) 東北自動車道 上河内SA(上り線)	J 3 PLATE Jyomousanzan 【赤城山・榛名山・妙義山】の輝 (1,200円) 関越自動車道 上里SA(上り線)
「森林どりのヘルシーハンバーグ」、「竹鶴卵のふわとろオムライスキー マカレーがけ」など、全てのメニューに宮城県石巻産「森林どり」を使用。老若男女問わずお楽しみいただけます。洋食の王道メニューです。	「とちぎ和牛『匠』」「とちぎ霧降高原牛」「那須野ヶ原牛」3種を楽しむ「栃木の牛肉寿司三昧」、「いっこく野州どりの巻き寿司」「香鶴のスープご飯」など郷土の味が満載！花畠のような一皿で自然豊かな栃木を表現しました。	群馬県産「上州牛」、「上州麦豚ハンバーグ」は溶岩グリラーで焼き、「赤城どり」は塩糀で漬けて天ぷらに、さまざまな調理法で仕上げました。色とりどりの盛り付けがフォトジェニック！

平成30年度 NEXCO東日本 新メニューコンテスト
決勝大会進出メニュー12品

群馬・長野ブロック	新潟ブロック	
		
<small>もり さんぽみち</small> 森の散歩道 (1,200 円)	<small>もり よこかわ</small> ぐんまの森 がぶりつきプレート (1,200 円)	
上信越自動車道 横川 SA(上り線)	上信越自動車道 横川 SA(下り線)	
<p>ドライカレーには群馬県産「上州牛」と「上州もち豚」、そして「信州ハーブ鶏」の3種類の挽肉を使用。手羽先の唐揚げを古木に、自家製のローストビーフを落ち葉に見立て、軽井沢の森の風景を表現しています。</p>	<p>群馬県産豚の味噌漬けのスペアリブと、焼きまんじゅう風の豚ヒレ焼きを盛り合わせたプレート。ガーリッククライスは焼いたスペアリブの油を使い、風味豊かに仕上げました。群馬県産こんにゃくのアラビアータも美味。</p>	<p>越の鶏を使った竜田揚げは大根おろしとテリヤキソースでさっぱりと、シチューはじっくり煮込んでコクと深みを出しました。更に新潟タレカツや佐渡産みかんジャムヨーグルトで彩りと新潟らしさを表現しました。肉だけでなく野菜も楽しめるワンプレートです。</p>

千葉・神奈川ブロック	茨城ブロック
	
<small>めぐみ</small> ~しばのみ~ 千葉県産“恋する豚”的 CHI-BAプレート (1,200 円)	<small>もり や</small> チャイニーズ ダイニング Moriya 肉と野菜の お・も・て・な・し (1,200 円)
東関東自動車道 湾岸幕張 PA(下り線)	常磐自動車道 Pasar 守谷(上り線) 茨城もりの市場食堂
<p>千葉県産「恋する豚」は真空低温調理法でしっとり柔らかく調理し、肉のソースには船橋産の梨ジャムを使用しています。木のお皿に彩り良く盛り付けた、ちょっとオシャレなカフェランチ風のワンプレートです。</p>	<p>茨城県産「ローズポーク」「牛もも肉」「ひたち鶏」を使用。ヘルシーな蒸し物料理と、中国料理の様々な調理法で、肉の旨味を引き出しました。バラ色焼売は熱湯の蒸気で一気に蒸し上げることで皮までふっくら！</p>

※価格は全て税込です