

平成31年1月16日
東日本高速道路株式会社
ネクセリア東日本株式会社

平成30年度「NEXCO東日本 新メニューコンテスト」決勝大会開催！

～地域の代表メニューからNo.1「#フォトジェ肉(にく)」メニューを決定！～

NEXCO東日本(東京都千代田区)は、2月28日(木)に『ご当地「#フォトジェ肉(にく)」』をテーマに開発したワンプレートメニュー全121品の頂点を決定する「NEXCO東日本 新メニューコンテスト」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「サービスエリア・パーキングエリア(SA・PA)の『華づくり』」の一環として開催しています。13回目の開催となる今回は、勝敗を分けるポイントの一つとして、「#フォトジェ肉(にく)」というテーマのとおり、見た目の華やかさである「SNS映え」が挙げられます。

決勝大会では、出場店舗の中から地域ごとのブロック大会を勝ち抜いた地域代表11品に加え、特別シードとして決勝で待ち受ける“前回大会覇者” 常磐自動車道 友部SA(上り線)の計12品が地元食材の魅力を引き出した見た目にも華やかな出品メニューでグランプリを目指します。

※決勝進出メニューの詳細につきましては別紙1をご覧ください。



◆決勝大会について

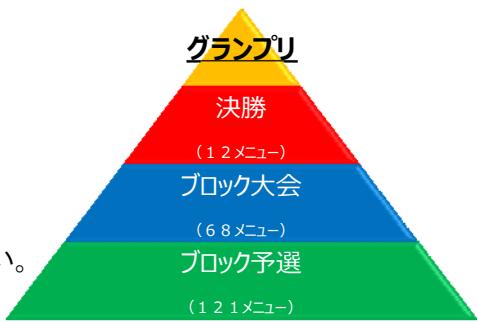
日時	平成31年2月28日(木) 10:25~16:00
場所	学校法人食糧学院 東京栄養食糧専門学校(東京都世田谷区池尻)
審査委員	陳建一さん、もえのあずきさん、川瀬良子さん含む計6名
出場メニュー	各地域のブロック大会を勝ち抜いた12品

※決勝大会は一般のお客さまの入場はできません。

◆NEXCO東日本 新メニューコンテスト の流れ

2月28日(木)の**決勝大会**では、
121品の頂点(**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/menu/>



◆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	もえの あづき さん	タレント、NEXCO 東日本SA・PAグルメアンバサダー
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 じやらん統括編集長
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



もえのあづきさん



川瀬良子さん

【昨年の実施状況】



試食の様子



調理の様子

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)	美味しいとちぎはなばたけ 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 上毛三山 【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」、「竹鶏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」「香鶏のスープご飯」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
もり さんぽみち 森の散歩道 (1,200円)	ぐんまの森 よこかわ 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)
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。	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。
新潟三昧 彩りごはんプレート (1,200円)	北陸自動車道 米山SA(上り線)

千葉・神奈川ブロック	茨城ブロック
	 特別シード枠(昨年グランプリ)
～ちばの恵み～ 千葉県産“恋する豚”的 CHI-BAプレート (1,200円)	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
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。	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！

※価格は全て税込です