

平成31年3月1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」決勝大会結果

グランプリは、常磐自動車道友部SA（上り線）

「茨城にメロメロ～素晴らしき茨城の“食”に愛を込めて～」に決定！！

NEXCO東日本（東京都千代田区）は、2月28日（木）、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）にて平成30年度「NEXCO東日本 新メニューコンテスト」決勝大会を開催しました。

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（SA）・パーキングエリア（PA）の『華づくり』」の一環として、各店舗が開発したオリジナルメニューの頂点を決定するものです。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品が決勝大会に挑みました。

審査委員長には四川飯店グループオーナーシェフの陳建一さん、審査委員にNEXCO東日本SA・PAグルメアンバサダーを務めるもえのあずきさんや、タレントの川瀬良子さんなど計6名の審査委員が各作品を審査し、グランプリを決定しました。なお、決勝大会に出場した12品を含め、参加した全121品は当該SA・PAにて販売中です。

春の行楽シーズンに、このエリアでしか味わえないメニューをぜひご賞味ください。



【表彰式の様子】



【グランプリ】

常磐自動車道 友部SA（上り線）

「茨城にメロメロ～素晴らしき茨城の“食”に愛を込めて～」

1,200円（税込）

※受賞作品については次頁、決勝大会出場作品については別紙参照

※決勝大会の様子はドラぷら特設ページにて近日中に公開予定です。

URL <https://www.driveplaza.com/special/menu/>

【グランプリ】

＜茨城ブロック＞
常磐自動車道 友部SA(上り線)「珠玉の蔵」

茨城にメロメロ～素晴らしい茨城の“食”に愛を込めて～
(1,200円)



【商品紹介】

常陸牛の焼肉は、醤油風味の和風に。麻婆豆腐は中華、「つくば美豚」のローストポークはイタリアンと味に変化をつけました。肉に限らず豆腐や醤油、米に至るまで茨城の食材にこだわっています。

【こだわりポイント】

茨城の誇る“牛・豚・鶏”を一皿に表現しました。メインに、サラダに、スープにと茨城の肉の力を楽しんで下さい。

前回“君への手紙”でグランプリをいただいたことへの感謝の気持ちを込めた1品です。～素晴らしい茨城の“食”に愛を込めて～

【受賞店舗の声】

今回は決勝大会からの参加となりました。シード枠での参加なので、良い作品を作つて当たり前というプレッシャーを感じながら今日まで来ました。メニューの開発にあたっては、茨城には良い素材がたくさんあるので、その素材を生かすことを心掛けました。

今回グランプリを獲得できましたが、これは素晴らしい素材を育てた茨城の生産者の皆さまの勝利でもあると思います。昨年のグランプリメニューで販売した2万食を超えることを目標に、今後も1食1食に思いを込めて作り、お客様に提供したいと思います。

※価格は全て税込です

【準グランプリ】2品(順不同)

<岩手・秋田ブロック> 東北自動車道 前沢SA(下り線)	<宮城・福島ブロック> 東北自動車道 長者原SA(上り線)
タワー・オブ・マエサワ (1,200 円)	宮城の“杜”だくさんプレート (1,080 円)
	
<p>【商品紹介】 「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。</p>	<p>【商品紹介】 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。</p>

【審査委員特別賞】2品(順不同)

<栃木ブロック> 東北自動車道 上河内SA(上り線)	<茨城ブロック> 常磐自動車道 Pasar守谷(上り線) 「茨城もりの市場食堂」
美味しい栃木の花畠 福が咲くごちそうプレート (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)
	
<p>【商品紹介】 「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！花畠のよくな一皿で自然豊かな栃木を表現しました。</p>	<p>【商品紹介】 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、中国料理特有のさまざまな調理法で、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>