

令和2年1月22日
 東日本高速道路株式会社
 ネクセリア東日本株式会社

令和元年度 NEXCO東日本 新メニューコンテスト 『“みちオシ”グルメグランプリ』 決勝大会開催！

～ブロック大会を勝ち上がった地域の代表メニューからグランプリを決定！～

NEXCO東日本(東京都千代田区)は、3月13日(金)に『地元食材を使った“みちオシ”メニュー～イマココごはんで美味しい旅～』をテーマに開発した、地域の特徴・特色を活かしたその店舗ならではの“みちオシ”メニューの頂点を決定する『“みちオシ”グルメグランプリ』決勝大会を開催します。

当コンテストは、立地特性に応じて個性的なサービスを展開する取り組みである、サービスエリア・パーキングエリア(以下、「SA・PA」)の『華づくり』の一環として開催しています。

決勝大会では、出場42店舗の中から地域ごとのブロック大会を勝ち抜いた10店舗の地域代表が地元食材の魅力を引き出したイマだけ、ココだけのメニューで『“みちオシ”グルメグランプリ』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	令和2年3月13日(金) 10:35～16:00
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
出場店舗	各地域のブロック大会を勝ち抜いた10店舗

※決勝大会は、一般のお客さまの入場はできません。

◆“みちオシ”グルメグランプリ の流れ

3月13日(金)の**決勝大会**では、
42店舗の頂点(**グランプリ**)が決定します。

3月13日開催！

コンテストの詳細は、「ドラぶら」内の特設サイトをご覧ください。
URL：<https://www.driveplaza.com/special/menu/>

グランプリ

決勝大会
(10 店舗)

ブロック大会
(42 店舗)

◆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 あずき 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	河合 和佳子 さん	株式会社KADOKAWA ビジネス・生活文化局 ブランドメディア部 ウォーカーカスタム編集課 課長 兼 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 あずきさん



川瀬 良子さん

【昨年の実施状況】



結果発表・記念撮影



調理の様子

『“みちオシ”グルメグランプリ』 決勝大会進出メニュー10品

北海道・岩手ブロック	北海道・岩手ブロック	宮城・福島ブロック
		
<small>おうしゅうしきさい</small> 奥州七彩！！ <small>さんかい めぐ</small> ～山海の恵み～ (1,500円)	おあげんせ <small>はちまんたい いなかぜん</small> 八幡平きのこの田舎膳 (1,380円)	<small>りほーん みやぎ</small> REBORN MIYAGI <small>ふるさとけんぶんしよく</small> ～故郷見聞食～ (1,500円)
東北自動車道 前沢SA(下り線)	東北自動車道 岩手山SA(下り線)	東北自動車道 長者原SA(上り線)
岩手の海、山、陸の美味しい食材を手軽に味わってもらえるように海は鰯、山は蕨、そして地元ブランド牛「前沢牛」を選びました。また、料理全体が明るく楽しい印象になるように器や色合いも考えました。	八幡平市産きのこ三兄弟「八幡平マッシュルーム」「安比まいたけ」「原木しいたけ」を美味しく食べて、菌活でリフレッシュ！特に「ひつつみ汁」はマッシュルームのシャキシャキ食感を味わっていただきたい一品です。	“被災地の応援”“新時代への再生”を“国内外”のお客さまに感じていただけるようメニューを開発。三陸産の魚介、ブランド豚「JAPAN X」、気仙沼のフカヒレなど食材の宝庫「宮城の美味しい」を再発見してください。

宮城・福島ブロック	栃木ブロック
	
<small>めぐみ ふくさいぜん</small> 恵～福彩膳～ (1,500円)	「こもれび」よくばり御膳 (1,500円)
東北自動車道 安達太良SA(上り線)	東北自動車道 那須高原SA(下り線)
噛めば噛むほど肉本来の旨味が溶け出す「福島県産牛」の炙り焼き、古くから珍重された「鯉」を具材に使った押し寿司、香り高い猪苗代産そば粉の「生そば」、会津産「馬刺し」と福島県産の食材にこだわりました。	「とちぎゆめポーク」はしょうが焼きと角煮で。「那須どり」の唐揚げ、野菜と湯波の天ぷらなど栃木の食材を親しみやすい調理法で仕上げました。「白美人ねぎ」と「紅芯大根」をそえた野菜御飯が食欲をそそります。

※価格は全て税込です

『“みちオシ”グルメグランプリ』 決勝大会進出メニュー10品

群馬・長野ブロック	群馬・長野ブロック	埼玉ブロック
		
イマコプレート (1,380円)	東御ふるさと御膳 (1,500円)	“SAITAMA 5” (1,500円)
関越自動車道 赤城高原SA(上り線)	上信越自動車道 東部湯の丸SA(上り線)	関越自動車道 高坂SA(下り線)
1番のこだわりは地元昭和村の新鮮野菜。生産者から毎日仕入れるとれたてならではの甘さ、食感を楽しんでいただけます。肉料理には県内唯一の地鶏「上州地鶏」を使用。皮はパリッと中はジューシーに仕上げました。	信州を代表する銘柄鶏「信州福味鶏」と生産量日本一の東御市産のくるみがコラボ、新しい味わいを楽しんでいただきたいと思います。考案したメニュー。くるみはソテーのソース、ちらしやデザートにも使用しました。	柔らかく、さっぱりとした脂身の甘みが特徴の「香り豚」をじっくり煮込みました。バルサミコ酢の程よい酸味と赤ワインのコク、レーズンとプルーンの甘みが絶妙です。埼玉野菜もたっぷり！

茨城・千葉ブロック	新潟ブロック
	
簗 ～IBARAKI愛～ (1,500円)	えちご街道かしわざき味紀行 ～北前船寄港地柏崎から 佐渡島に想いを馳せて～ (1,500円)
常磐自動車道 友部SA(上り線)	北陸自動車道 米山SA(上り線)
「常陸牛」のローストビーフと「つくば美豚」のトンテキが一度に味わえるのは友部SAだけ。「つくば鶏」、久慈浜のしらす、鹿島の蛸、野菜など茨城県の誇る食材のオールスターで今回のコンテストを戦います。	「越後の食い倒れ」と呼ばれた豊かな食文化をもつ柏崎。「越の鶏」と「越後みそ」を使用したみそ焼き、柏崎の鯛茶漬や佐渡のぶりカツなど、日本海と佐渡島を望む風光明媚な米山SA(上り線)で、美味しいご当地メニューをお楽しみください。

※価格は全て税込です