



その先の、道へ。北海道
Hokkaido, Expanding Horizons.
2018年は北海道命名150年

平成30年6月27日
東日本高速道路株式会社
北海道支社
ネクセリア東日本株式会社
札幌支店

エゾシカメニューコンテスト受賞作品を含む 新メニューを販売開始！ ～「第7回 エゾシカメニューコンテスト」結果発表～

NEXCO東日本北海道支社(札幌市厚別区)とネクセリア東日本株式会社札幌支店(札幌市厚別区)は、「第7回 エゾシカメニューコンテスト」の受賞作品を含む7品のメニューを北海道内のサービスエリア(SA)・パーキングエリア(PA)10店舗で、7月1日から新たに販売します。

6月25日(月)に開催した「第7回 エゾシカメニューコンテスト」において、エゾシカメニューに精通する審査委員の厳正なる審査の結果、最優秀賞には道央自動車道 砂川SA(上り線・札幌方面)「エゾ鹿うま辛丼」が選ばれました。その他の受賞作品や出品メニューは別紙をご確認ください。



表彰式の様子



【最優秀賞】

道央自動車道 砂川SA(上り線・札幌方面)
「エゾ^{しか}鹿^{からどん}うま辛丼」

また、北海道内外のお客さまに地元食材をより気軽に楽しんでいただくため、新たに販売されたエゾシカメニューを対象にスクラッチカードキャンペーンを開催いたします。

この機会に是非ご賞味ください。

「第7回 エゾシカメニューコンテスト」結果発表

販売期間：7月1日(日)～9月30日(日)

最優秀賞	優秀賞	審査委員特別賞
		
エゾ鹿^{しか}うま辛^{からどん}丼 (800円)	エゾシカ^{ふう}マレー風カレー (930円)	鹿肉^{しか}野菜炒め^{にくやさいいた}定食^{ていしよく} (900円)
食欲の進むコチュジャンベースのプルコギ風丼ぶりです。隠し味に台湾ラーメンのスープダレを使用し、味に深みを持たせました！	アジアンテストで人気のマレーシアカレーと鹿肉がまさかのコラボレーション。ダイスカットした鹿肉の旨みとスパイシーな風味が抜群の組み合わせ！	当エリア自慢のきたみちラーメン(塩)に使用している函館窯焚の海水塩をベースとしたスープで食材の旨みを引き立てます！
道央自動車道 砂川SA(上り線 札幌方面) フードコート 営業時間 7:00～21:00	道央自動車道 砂川SA(下り線 旭川方面) フードコート 営業時間 7:00～21:00	道央自動車道 輪厚PA(上り線 苫小牧方面) フードコート 営業時間 8:00～20:00
【審査委員の評価】 鹿肉のひき肉は旨味も出やすいが、臭みも出やすい食材。 当該メニューは、ひき肉を炒めながら、調味料を使い、仕上げたことにより、旨味だけが残って美味しかった。 色合いも綺麗であった。	【審査委員の評価】 鹿肉の活かし方が良かった。 ダイスカットした肉の硬さが丁度良く、風味も良かった。 肉の質感があり、ジューシーで美味しかった。	【審査委員の評価】 鹿肉を一回湯通して、バラ肉の脂を若干抜きながら食べやすくしている。 当該エリア自慢の塩ラーメンのタレを使用したことで、塩味がマイルドになり、深みがあり美味しかった。

			
が みそ鹿^がパオライス (830円)	しかにくはるま ていしよく 鹿肉^{しかにく}春巻き^{はるま}定食^{ていしよく} (850円)	しかにく からやさいいた ていしよく 鹿肉^{しかにく}ピリ辛^{からやさいいた}野菜炒め^{ていしよく}定食 (880円)	しかどん 鹿^{しか}丼^{どん}セット (850円)
鹿肉と相性の良い味噌をベースとした味付けで食欲を刺激します！ 夏バテ防止効果にも期待大！？	鹿肉の食感と春巻きの皮のパリパリ感が心地よいハーモニーを奏でます。ごはんの進むしっかりとした味付けがポイント！	コチュジャンの辛味が心地よいピリ辛の野菜炒め。 おろしにんにく等の絶妙なサジ加減が食欲を掻き立てるスタミナ増進メニュー！	当エリアオリジナルの醤油ベースの煮込みダレで鹿肉をしゃぶしゃぶ。 鹿肉の旨味がつまったそのタレで具材も煮込んで丼ぶりにしました。
道央自動車道 有珠山SA(上下線 両方向) フードコート 営業時間 8:00～20:00	道央自動車道 輪厚PA(下り線 札幌方面) フードコート 営業時間 8:00～20:00	道央自動車道 岩見沢SA(上下線 両方向) フードコート 営業時間 (上り線) 8:00～20:00 (下り線) 7:00～19:00	札幌自動車道 金山PA(上下線 両方向) フードコート 営業時間 8:00～19:00

※価格はすべて税込表記です。

【第7回 エゾシカメニューコンテストの概要】

1. 開催目的

北海道の自然資源であるエゾシカを有効活用し、料理専門家のアドバイスを踏まえ、北海道ならではの人気メニューを開発・販売し、店舗への誘客を目的とします。

2. 開催日時

6月25日(月) 10:30～14:30

10:30～・開会式(主催者挨拶)

・北海道環境生活部環境局生物多様性保全課エゾシカ担当課長挨拶

10:45～ 調理・試食

13:00～ 審査

13:50～ 表彰・閉会

3. 開催場所

北ガスクッキングスクール ファクトリー教室

札幌市中央区北1条東4丁目 サッポロファクトリー1条館3階

4. 審査委員

＜特別審査委員＞

「Kitchen Support 青」 青山 則靖 さま

「フランス料理レストラン・プルコア・パ…」 久保田 豪之 さま

＜審査委員＞

一般社団法人エゾシカ協会 理事 井田 宏之 さま

北海道テレビ放送株式会社 アナウンサー 森 さやか さま

東日本高速道路株式会社 北海道支社 副支社長 村田 暁

ネクセリア東日本株式会社 札幌支店 支店長 播 哲男

【スクラッチカードキャンペーンの概要】

1. 実施期間

7月1日(日)～9月30日(日)

2. 実施箇所

E5 道央自動車道 有珠山SA、輪厚PA、岩見沢SA、砂川SA

E5A 札幌自動車道 金山PA

※各上下線(両方向)

3. 実施内容

上記期間中、対象コーナーにおいてフェア対象メニューをご注文されたお客さまにスクラッチカード(100円券、ハズレ券の2種類)を1枚配布します。スクラッチカードを削って、100円が出るとお買い物券としてご利用いただけます。(当日から利用可)。

なお、お買い物券は対象SA・PAのショッピングコーナーのほか、野幌PAのコンビニでもご利用いただけます。

※スクラッチカードの配布及びご利用は、実施期間と同期間となります。