

令和元年10月3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

## 「シカの日」から、高速道路にシカが大量出現！？ 毎年恒例 SA・PAオリジナル エゾシカメニュー販売開始

NEXCO東日本北海道支社とネクセリア東日本株式会社札幌支店(いずれも札幌市厚別区)は、「シカの日」である10月22日(火)から北海道内のSA・PAでエゾシカを使った新しいオリジナルメニューを販売します。

また、販売に先立ち、10月21日(月)に「エゾシカメニューコンテスト」を開催します。



### 1. 本件のポイント

- 毎年恒例・今回で8回目的人气企画
- 北海道の自然資源であるエゾシカを有効活用し、北海道らしい独自メニューを開発
- 3連覇のかかる砂川SA(上り線・札幌方面)。コンテストの結果も見どころ

### 2. コンテストの概要

#### (1)日時

10月21日(月) 10:30～14:30

10:15～10:30 受付

10:30～10:45 開会式

来賓挨拶:北海道環境生活部環境局生物多様性保全課エゾシカ対策グループ

10:45～13:50 調理・試食・審査

13:50～14:30 表彰・閉会

#### (2)場所

北ガスクッキングスクール ファクトリー教室 サッポロファクトリー1条館3階

#### (3)審査委員…最優秀賞・優秀賞・審査委員特別賞を各1品選びます。

・「Kitchen Support 青」フードプロデューサー あおやまのりやす 青山則靖様(特別審査委員)

- ・一般社団法人エゾシカ協会副会長・酪農学園大学准教授 <sup>いごたひろまさ</sup> 伊吾田宏正様(審査委員)
- ・株式会社テレビ北海道(TVh) アナウンサー <sup>いそだあやみ</sup> 磯田彩実様(審査委員)
- ・東日本高速道路株式会社 北海道支社 総合企画部長 <sup>きくちひでかず</sup> 菊地秀和(審査委員)
- ・ネクセリア東日本株式会社 札幌支店 支店長 <sup>ばんてつお</sup> 播哲男(審査委員)

**前回優勝者 砂川SA(上り線・札幌方面) <sup>やまざき わ か こ</sup> 山崎和佳子さんの意気込み**

エゾシカシカメニューコンテストは年々レベルが上がってきており、どの店舗が勝ってもおかしくない状況ですが、今回も自信があるメニューができました！3連覇目指して頑張ります！！



### 3. コンテスト出品・販売メニュー

いずれも本コンテストのために新しく考案したメニューです。北海道内のSA・PA計10店舗が計7品を出品・販売します。

- ①販売期間 10月22日(シカの日※毎月第四火曜日)～12月31日
- ②価格・販売場所など **別紙**をご覧ください。

### 4. スクラッチカードキャンペーン

本コンテスト出品メニューをご注文の方を対象に、スクラッチカードキャンペーンを実施します。

- ①カード配布期間 10月22日(火)～12月31日(火)
- ②カード配布場所 出品メニューの販売箇所と同様
- ③当たり内容 北海道内のSA・PAで使える100円分のお買物券  
※利用対象外:道央道 樽前SAセブン-イレブン

### 5. 「シカの日」への参加

当社は「シカの日」に賛同し、本コンテストに参加したSA・PAを参加店として登録します。

※シカの日…北海道が主催する、毎月第4火曜日を「シカの日」として、エゾシカを多くの方に食べてもらえるようPRする活動。

<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ks/skn/est/shikanohi/index.htm>







## にく しか肉とバジルライス(880円)

「見た目も楽しく！」をコンセプトに、細長いバラ肉をコロコロ丸めてまん丸に。ご飯を黄色に炒め、見た目も味わいもアクセントのある一品。

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（4月~11月）/9:00~19:00（12月~3月）

## エゾ鹿そぼろ炒飯 鹿肉ソーセージ添え(900円)

炒飯を食べたときに鹿肉の匂いがほんのりと鼻に抜ける、食べやすいシンプルな味付けにしました。さらにソーセージを添え、鹿肉を満喫できる一品に。

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（4月~11月）/9:00~19:00（12月~3月）



## がばおふう はん 鹿肉風あんかけ飯(870円)

あんかけにすることにより、本格的ガパオライスより優しい辛さにしました。卵黄を崩すと味がまろやかに変化するところがポイント。

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（4月~11月）/9:00~19:00（12月~3月）



## エゾシカジャージャー麺(880円)

高たんぱく質・低脂質・鉄分豊富という鹿肉の特徴を活かし、短い休憩時間でもサッと食べられ、ヘルシー志向の女性にもピッタリの栄養満点メニューにしました。

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  
①8:00~20:00（4月~11月）/10:00~18:00（12月~3月）  
②7:00~19:00（4月~11月）/9:00~17:00（12月~3月）



## エゾ鹿キーマカレー(780円)

一皿で主食と副菜がバランス良く採れる本格的なキーマカレーです。隠し味に当エリアおすすめの「砂川ポークチャップのソース」を使用しています。

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（4月~11月）/9:00~19:00（12月~3月）



## エゾシカシチュー(980円)

時間をかけじっくり煮込んでお肉を柔らかくし、下煮した煮汁をフォンとして使い、デミグラスソースに混ぜて鹿の旨味だけ入れて、臭みのないものに仕上げています。

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（4月~11月）/9:00~19:00（12月~3月）



しかからめん

## 鹿辛麺(900円)

金山PAの人気メニュー「昇龍麺」で使用しているオリジナルタレを使ったピリ辛ラーメンです。鹿肉との相性も抜群で、最後の一滴まで飲み干したくなる自信作です。

札樽自動車道 金山PA（上下線 両方向）  
フードコート 営業時間  
8:00~19:00（4月~11月）/9:00~18:00（12月~3月）



※価格は全て税込