


『西イチグルメ決定戦2017』本選大会進出メニュー


《関西ブロック代表(2品)》

舞鶴若狭自動車道	西紀SA(下り線)
丹波ご当地肉 ”三種”揃いぶみ井	1,620円 (税込)
<p>「但馬牛」「丹波地どり」地元高校生が育てた「氷上高ポーク」が一度に味わえます。季節の地元野菜と共に丹波焼の器でお楽しみください。</p>	
	

山陽自動車道	三木SA(上り線)
三田牛炙り焼きの完熟トマト丼	1,480円 (税込)
<p>神戸ビーフの元祖・三田牛の炙り焼きと神戸産完熟ゆめファームトマトのピクルスが丼の中で共演するおいしさを満喫してください。</p>	
	

《中国ブロック代表(2品)》

山陽自動車道	宮島SA(下り線)
広島『はぶて焼き』井	1,280円 (税込)
<p>『はぶて焼き』とは、煮魚を焼く広島の郷土料理の呼称です。広島弁で、膨れっ面になることを『はぶてる』と言いますが、煮魚を焼くと、身が崩れて上手くいかず、焼いている人が膨れっ面になることから、こう呼ばれています。当店では、鯛、穴子、牡蠣を使用して『はぶて焼き』を井で再現しました。煮出し汁の焦げた香りが、食欲をそそります。</p>	
	

中国自動車道	大佐SA(下り線)
”熱井”～ちやとろ井～	950円 (税込)
<p>新見地方の特産品である「干屋牛」を煮込み、アツアツの石鍋で、出汁入りの山かけをかけて味わう井です。郷土料理にも使う「干屋牛」を、岡山産黄ニラの醤油を使用して、じっくりと煮込みました。スープには岡山産黄ニラを添えて、野菜ベースのやさしい味に仕上げています。おこげも美味しい”熱焼き”をぜひご堪能ください。</p>	
	

『西イチグルメ決定戦2017』本選大会進出メニュー

《九州ブロック代表(2品)》

九州自動車道	古賀SA(上り線)
「ロマン宿る海の道」むなかた三昧井 ～鯛茶漬け・穴子天・鶏すきの三種井～	1,620円 (税込)
世界遺産に登録された『神宿る』宗像・沖ノ島と関連遺産群を祝して、宗像地方のご当地料理を三つの宮と三女神伝説をイメージし、3つの丼に仕上げました。	
	

九州自動車道	北熊本SA(上り線)
阿蘇のめぐみ三重奏 ～5種の野菜田楽を添えて～	1,598円 (税込)
阿蘇の豊かな食材「あか牛・りんどうポーク・大阿蘇鶏」をご飯がすすむ丼に。締めは特製出汁で桜肉の柚子こしょう茶漬けにしてお召し上がりください。	
	

《四国ブロック代表(1品)》

松山自動車道	石鎚山SA(下り線)
みかん鯛のユッケ丼	1,000円 (税込)
柑橘系の味・香りが特長の『みかん鯛』をコチュジャンとウスターソースの特製ダレで食すピリ辛の丼ぶりです。 生卵をくずしてまろやかさをプラスしてお召し上がりいただきます。	
	