

「西イチグルメ決定戦 2017」概要

1. テーマ 地域の食材や特色、食文化を生かしたオリジナル「ご当地丼」

地域に伝わる郷土料理や調理方法を活用するなど、そのエリアでしか味わうことのできない新作メニューとなります。今回は、92品の新作メニューのご当地丼が出品します。

2. スケジュール

関西、中国、四国、九州の各ブロックで予選を行い、優秀な成績を収めた計7品が地域代表として本選大会に出場します。

ブロック大会、本選大会では、食の専門家からなる審査員の厳正な審査を行い、グランプリ(西イチ)を決定します。

【ブロック予選(各ブロック共通)】

- 実施期間 平成29年9月1日(金)～9月30日(土)
- 実施方法 ブロックごとに期間中のお客さまのご利用実績等上位を選定し各ブロック大会に進出。

【ブロック大会】

- 実施方法 審査員による評価を行い、優秀な成績を収めたメニューが本選大会へ進出。

- | | | |
|----------|-------|---|
| 《関西ブロック》 | ○開催日 | 平成29年10月20日(金) |
| | ○開催場所 | ハグミュージアム (大阪府大阪市西区千代崎3丁目南2番59号) |
| 《中国ブロック》 | ○開催日 | 平成29年10月18日(水) |
| | ○開催場所 | 学校法人 本山学園 西日本調理製菓専門学校 (岡山県岡山市北区大供3-2-18) |
| 《四国ブロック》 | ○開催日 | 平成29年10月23日(月) |
| | ○開催場所 | サンサン館みき (香川県木田郡三木町氷上2940-1) |
| 《九州ブロック》 | ○開催日 | 平成29年10月19日(木) |
| | ○開催場所 | クローバープラザ (福岡県春日市原町3-1-7) |

※各ブロック大会の詳細は、決まり次第ご案内します。

【本選大会】

- 開催日 平成29年12月12日(火)
- 開催場所 ハグミュージアム
(大阪府大阪市西区千代崎3丁目南2番59号)

※本選大会の詳細は、決まり次第ご案内します。

西イチグルメ決定戦 2017 出品メニュー(関西ブロック) ※価格は税込

| | | |
|--|--------|-----------------|
| 1 | 名神高速道路 | 大津SA(上り線) 1階 |
| 生麩フライの近江牛そぼろ 湯葉あんかけ丼 | | 1,500円 |
| <p>湯葉専門店「ゆば八」の揚げ生麩に、比叡ゆばあんかけをかけ、近江牛そぼろ煮を加えました。こだわり抜かれた滋賀の魅力たっぷりの丼をご賞味あれ。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------------|
| 2 | 名神高速道路 | 大津SA(上り線) 2階 |
| 近江どんぶり | | 880円 |
| <p>柔らかく煮込んだ近江牛の牛スジの上に卵と近江豚の角煮を盛り付けた創作丼です。滋賀の旨味がぎゅっと詰まった『近江どんぶり』をご賞味あれ。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|-----------|
| 3 | 名神高速道路 | 大津SA(下り線) |
| 近江豚の 手仕込み厚切り焼豚丼 | | 1,480円 |
| <p>豊かな自然に育まれた近江豚を、自家製和風タレでじっくり炊き込み、近江米に乗せました。豪快な厚切りバラ肉の旨味をお楽しみください！</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 4 | 名神高速道路 | 吹田SA(上り線) |
| お好み焼き風天津丼 | | 630円 |
| <p>大阪王将では吹田SAだけのメニュー！まるで豚玉のような玉子と大阪王将特製の醤油タレが、ご飯と相性抜群！</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-------------|
| 5 | 中国自動車道 | 西宮名塩SA(上り線) |
| 神戸ポークの五街道丼 | | 1,380円 |
| <p>五街道(中国道、山陽道、舞鶴道、阪神高速、淡路鳴門道)から、神戸ポークや山の芋などを集め、丼ぶりに仕上げました！各地の味をご堪能ください！</p> | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|-------------|
| 6 | 中国自動車道 | 西宮名塩SA(下り線) |
| 究極の兵庫ご当地肉 牛・豚・鶏のトリプル丼！ | | 1,620円 |
| <p>地元兵庫の牛・豚・鶏の高級なお肉(黒田庄牛、三田ポーク、播州百日鶏)がトリプルで盛り込まれた、ボリューム満点の究極パワフル丼です！</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 7 | 中国自動車道 | 加西SA(上り線) |
| 三田ポークのへらへと角煮丼 | | 1,620円 |
| <p>地元食材であるブランド豚三田ポークをじっくり煮込み、兵庫・神戸の味を感じられる八角が香る中華街味仕上げの丼です。ご賞味ください！</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 8 | 中国自動車道 | 加西SA(下り線) |
| 播磨農業高校ポーク 熱熱石焼丼 | | 1,280円 |
| <p>播磨農業高校の生徒たちが愛情込めて育てた豚肉を、アツアツの石焼丼にしました。醤油ベースのたれと地元市川町産の半熟卵を絡めてお召し上がりください。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|-----------|
| 9 | 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 |
| <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...</p> | | |
|  | | |

西イチグルメ決定戦 2017 出品メニュー(関西ブロック) ※価格は税込

| | | |
|--|--------|-----------|
| 10 | 山陽自動車道 | 三木SA(下り線) |
| 三木 但馬 明石 神戸 淡路島 "五当地彩菜" Miki-Don~丼~ | | 1,380円 |
| 三木市を中心に兵庫5地域の食材が楽しめる丼ぶりです。また、食材を生かす調味料もご当地の特産品を使ったこだわりの一品です。 | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|------------|
| 11 | 山陽自動車道 | 龍野西SA(上り線) |
| 姫路和牛の自家製 ハンバーグとローストビーフ丼 | | 1,620円 |
| 希少な姫路和牛を使ったハンバーグ、当店自慢のローストビーフに野菜と醤油の食感、旨みをプラスし味の楽しさを表現したどこにも無い一品！ | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|------------|
| 12 | 山陽自動車道 | 龍野西SA(下り線) |
| 播磨のトリプルミニ うまいもん丼 | | 1,480円 |
| 瀬戸内産鯛&あなごをお茶漬けに！希少な桃色吐息三元豚を！付け合せに南高梅の天ぷらを！地元の食材を一度に堪能できる一品です。 | | |
|  | | |

| | | |
|--|---------|-----------|
| 13 | 西名阪自動車道 | 香芝SA(上り線) |
| ゴロゴロ野菜とヤマトポークの 塩だれ丼 | | 800円 |
| 柔らかくきめ細やかなヤマトポークを塩だれでさっぱりと。トマトやナス、大葉、香り豊かで歯ごたえ抜群な大和マイタケを乗せてボリューム満点！ | | |
|  | | |

| | | |
|--|---------|-----------|
| 14 | 西名阪自動車道 | 香芝SA(下り線) |
| ヤマトポークの 角煮豚天ダブル丼 | | 950円 |
| ヤマトポークのバラ肉はトンポウロウ(角煮)、肩ロースはから揚げにし、1つで2つの部位が楽しめる丼は百楽伝統の技が融合した至高の一品。 | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|------------|
| 15 | 阪和自動車道 | 岸和田SA(上り線) |
| 豆腐丼御膳 | | 900円 |
| 一の丼は絹こし豆腐の有田産しらす丼。二の丼はトマトソースを絡めた泉州犬鳴ポークを木綿豆腐に乗せて。驚きの新感覚丼で健康とキレイを提供します。 | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|------------|
| 16 | 阪和自動車道 | 岸和田SA(下り線) |
| 大和路・紀州路 味めぐり丼 | | 1,280円 |
| ヤマトポークの豚かば丼に大阪湾のしらすを梅肉で仕上げたしらす丼、大和牛と椎茸を乗せたにゅうめん関西の豊かな食材を満喫いただけます。 | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|------------|
| 17 | 阪和自動車道 | 紀ノ川SA(上り線) |
| 紀ノ川 海の恵み丼 | | 1,200円 |
| 紀州勝浦産の生まぐろ、紀州梅まだいとしらすを贅沢に乗せた丼に、特産品太刀魚のすり身天ぷらが入ったにゅうめんを添えて。和歌山の海の恵みをどうぞ。 | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|------------|
| 18 | 阪和自動車道 | 紀ノ川SA(下り線) |
| 辰ヶ浜の太刀魚天丼 | | 1,200円 |
| 和歌山県有田市は太刀魚の漁獲量日本一！新鮮な太刀魚をサクサクの天丼に仕上げ、ほんのり梅が香る梅素麺を添えた和歌山らしい一品です。 | | |
|  | | |

西イチグルメ決定戦 2017 出品メニュー(関西ブロック) ※価格は税込

| | | |
|--|----------|-----------|
| 19 | 舞鶴若狭自動車道 | 西紀SA(上り線) |
| 丹波篠山どんぶり三昧 | | 1,280円 |
| <p>丹波篠山の食材をふんだんに使用し、「篠山牛」のすき焼き丼、「猪肉」の味噌カツ丼、「丹波若どり」のサラダ丼を用意しました！是非ご賞味ください！</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|----------|-----------|
| 20 | 舞鶴若狭自動車道 | 西紀SA(下り線) |
| 丹波ご当地肉 ”三種”揃いぶみ丼 | | 1,620円 |
| <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> | | |
|  | | |

| | | |
|---|----------|------------|
| 21 | 舞鶴若狭自動車道 | 六人部PA(上り線) |
| 但馬すこやかどり フライ3種プレート | | 890円 |
| <p>ハーブ配合の無薬飼料で育った但馬すこやかどりを、3種類のたれに漬け込み唐揚げにしました！オリジナルのピリ辛タルタルソースとご賞味ください。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|----------|------------|
| 22 | 舞鶴若狭自動車道 | 六人部PA(下り線) |
| えびす豚味噌カツ丼 | | 940円 |
| <p>淡路島のブランド豚である「えびす豚」の甘みと、大阪府特産の「大源味噌」の深みが融合した贅沢な味噌カツ丼です！ぜひご賞味ください！</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 23 | 第二神明道路 | 明石SA(下り線) |
| 中華カレー丼 | | 1,100円 |
| <p>神戸南京町で歴史のある中華カレーを、神戸長田のぼっかけと淡路玉ねぎ、明石の名産キャベツを使いSAオリジナルにアレンジしました。</p> | | |
|  | | |

西イチグルメ決定戦 2017 出品メニュー(中国ブロック) ※価格は税込

| | | |
|--|--------|-----------|
| 1 | 中国自動車道 | 上月PA(上り線) |
| さよう! やわらか鹿ロースカツ丼 | | 1,000円 |
| ご当地メニュー『カツ飯』を、岡山県産「やわらかい鹿ロース」のカツでヘルシーにアレンジ。自家製ソース・目玉焼きもトッピング。 | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 2 | 中国自動車道 | 上月PA(下り線) |
| 山賊風! ホルモン焼きうどん! | | 980円 |
| 岡山県美作市産「鹿肉」、兵庫県佐用町発祥「ホルモン焼うどん」を組み合わせた丼です。両県がコラボした丼を是非ご賞味下さい。 | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|-----------|
| 3 | 中国自動車道 | 勝央SA(上り線) |
| 備豚とんとん丼(ナムル風味) ～作州黒豆醤油添え～ | | 1,180円 |
| 岡山県「備豚」の竜田揚、勝央町「作州黒豆」の醤油豆、温泉卵をトッピング。野菜ナムルと食べると、ひと味違った美味しさに! | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 4 | 中国自動車道 | 勝央SA(下り線) |
| 岡山県産黒毛和牛の贅沢 ピリ辛丼 | | 1,350円 |
| 岡山県産黒毛和牛とピリ辛のタレが自慢の相性抜群の丼です。黒毛和牛の美味しさを感じる、ボリューム感のある丼をご賞味下さい。 | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 5 | 中国自動車道 | 真庭PA(上り線) |
| 晴の国! 岡山備豚(びいとん)とんテキ丼 | | 980円 |
| 岡山県産「備豚」を豚テキにして、丼に仕上げました。やわらかい豚肉に香ばしいタレを上から豪快にかけ、卵をトッピング! | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|-----------|
| 6 | 中国自動車道 | 真庭PA(下り線) |
| 蒜山焼きそば丼 ～岡山黒豚揚げ餃子を添えて～ | | 980円 |
| 真庭市蒜山のB級グルメ「蒜山焼きそば」を丼に。「岡山県産黒豚揚げ餃子」「卵」をトッピングし、インパクトある一品に仕上げました。 | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 7 | 中国自動車道 | 大佐SA(上り線) |
| こだわりたまごにのせた 中花(ちゅうか)丼 | | 880円 |
| 地元産「ピオニーポーク」で、カレー味の中花(ちゅうか)丼に。こだわり卵を花びらの様に、チンゲン菜で花の軸を作り仕上げました。 | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 8 | 中国自動車道 | 大佐SA(下り線) |
| ”熱丼”～ちやとろ丼～ | | 950円 |
| 新見地方特産「千屋牛」を岡山産黄ニラ醤油で煮込み、アツアツの石鍋で味わう丼です。おこげも美味しいのでぜひご堪能ください。 | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|------------|
| 9 | 中国自動車道 | 七塚原SA(上り線) |
| ヒバゴン丼 | | 1,100円 |
| 庄原市で有名な獣人ヒバゴンをイメージした、広島熟成鶏、ヒバゴン葱、カチョカヴァロ(熟成チーズ)が一度に味わえる丼です。 | | |
|  | | |

西イチグルメ決定戦 2017 出品メニュー(中国ブロック) ※価格は税込

| | | |
|--|--------|------------|
| 10 | 中国自動車道 | 七塚原SA(下り線) |
| ねぎ塩もみじ豚丼 | | 1,100円 |
| <p>広島産のもみじ豚、しいたけ、ねぎ、レモン果汁をたっぷり使った丼を作りました。塩ダレ風味のさっぱりとした味わいが特長です。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 11 | 中国自動車道 | 本郷PA(上下線) |
| 牛鬼丼 | | 850円 |
| <p>神楽の『鬼』をイメージしてつくった牛バラ肉のスタミナ丼。味の決め手は地元の女性会の方が手作りの焼肉のたれです。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|-----------|
| 12 | 中国自動車道 | 安佐SA(上り線) |
| 広島高原バーベキュー丼 | | 950円 |
| <p>広島の高原でバーベキューを楽しむイメージから作った、芸北高原豚、ししとう、あわび茸などのきのこを串に刺した丼です。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 13 | 中国自動車道 | 安佐SA(下り線) |
| 広島赤鷄三味丼 | | 1,000円 |
| <p>広島ブランド鶏『広島赤鷄』のむね、もも、皮など、様々な部位が入った親子丼です。特製のあんが味の変化も楽しめる丼です。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 14 | 中国自動車道 | 吉和SA(上下線) |
| 本わさび漬deチャーシュー丼 | | 1,000円 |
| <p>吉和ならではの特産品である『わさび葉漬』を、てりやきのたれが食欲をそそるチャーシュー丼に贅沢にトッピングしました。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|-----------|
| 15 | 中国自動車道 | 鹿野SA(上下線) |
| 鹿野高原豚の徳地味噌漬け丼 | | 950円 |
| <p>きめ細やかな肉質が特長の鹿野高原牧場の豚肉を、麦の香りと米の甘さが美味しい『とくぢ味噌』で漬けた後、焼いて丼にしました。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 16 | 中国自動車道 | 美東SA(上り線) |
| 見蘭牛ローストビーフ丼 | | 1,500円 |
| <p>山口県のブランド牛『見蘭牛』を、贅沢にローストビーフ丼にしました。和牛の原種ならではの赤身の濃厚な旨みをお楽しみ下さい。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 17 | 中国自動車道 | 美東SA(下り線) |
| ～明治維新150年～ 薩長同盟ハンバーグと 彩り野菜のDON | | 1,100円 |
| <p>山口県産野菜がゴロゴロ入った、秋吉台高原牛と黒豚のハンバーグです。照り焼きソースは萩・夏みかん果汁使用のさっぱり風味。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|-----------|
| 18 | 山陽自動車道 | 瀬戸PA(下り線) |
| ドン!ドン!ドン! びっくり備豚丼(びいとんどん) | | 980円 |
| <p>岡山県産の備豚をメインに岡山県産マッシュルームや野菜を加え岡山県産マッシュルーム醤油で作ったオリジナルソースで丼を作りました。</p> | | |
|  | | |

西イチグルメ決定戦 2017 出品メニュー(中国ブロック) ※価格は税込

| | | |
|--|--------|-----------|
| 19 | 山陽自動車道 | 吉備SA(上り線) |
| ピーチポークのとん豚と ごろごろ野菜のデミ丼 | | 1,320円 |
| 岡山県のブランド豚「ピーチポーク」、ソースは岡山名物デミカツ丼のデミグラスソースを使い開発。岡山名物をイイトコ取りした丼です。 | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 20 | 山陽自動車道 | 吉備SA(下り線) |
| どんぶらこ 丼(どん)ぶらこ | | 1,300円 |
| ご飯を岡山県産「牛肉」で包んだものの中に、岡山県産の桃源卵を入れて桃太郎が生まれてくるイメージでつくりました。 | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|-----------|
| 21 | 山陽自動車道 | 福山SA(上り線) |
| 逆さうずみ丼 | | 950円 |
| 江戸時代後期の具材を御飯に隠して食べる「うずみ(埋める)」という福山の食習慣をベースに、現代版に具材をオープンにしたく逆さうずみ>です。 | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 22 | 山陽自動車道 | 福山SA(下り線) |
| 瀬戸内鯛のクリームコロッケと 広島牛コロッケのぶち旨丼 | | 1,100円 |
| 中国地方を代表する広島県北部のブランド牛肉と瀬戸内を代表する鯛を使った味わいの違う2種類のコロッケをトッピング。 | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 23 | 山陽自動車道 | 八幡PA(上下線) |
| 尾道ラーメン風どんぶり | | 750円 |
| 当エリアで人気の「尾道ラーメン」を丼に！魚介を効かせた醤油ラーメンスープでご飯を炊き、ラーメン具材をトッピング。 | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|-----------|
| 24 | 山陽自動車道 | 小谷SA(上り線) |
| 広島サーモン丼 | | 1,500円 |
| サーモンにトッピングのイクラ、更に4種の薬味がのった丼です。ハーブ鶏と干し椎茸のスープ、ザーサイ、ジャスミン茶付き。 | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 25 | 山陽自動車道 | 小谷SA(下り線) |
| 峠下牛とユさんのキムチ コロボスタミナ丼 | | 1,480円 |
| 広島県竹原市のブランド牛であり、柔らかさと深い旨味が特長の『峠下牛』と売店の人気商品『ユさんのキムチ』を合わせた丼です。 | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 26 | 山陽自動車道 | 宮島SA(上り線) |
| 宮島さっぱりレモンかつ丼 | | 1,300円 |
| もみじ豚のヒレカツと、あわび茸のバターソテーで、宮島の弥山をイメージした丼です。さっぱりとした味わいのレモンたれが特長。 | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|-----------|
| 27 | 山陽自動車道 | 宮島SA(下り線) |
| 広島『はぶて焼き』丼 | | 1,280円 |
| 煮魚を焼く広島の郷土料理『はぶて焼き』を、鯛、穴子、牡蠣を使用して丼で再現。煮出し汁の焦げた香りが食欲をそそります。 | | |
|  | | |

西イチグルメ決定戦 2017 出品メニュー(中国ブロック) ※価格は税込

| | | |
|--|--------|-----------|
| 28 | 山陽自動車道 | 下松SA(上り線) |
| 瀬戸内鯛のJINDA丼 ～だし茶漬仕立て～ | | 1,180円 |
| 瀬戸内の鯛で周防大島の郷土料理『じんだ味噌』をだし茶漬けとして再現しました。付け合せのアカモクの天ぷらと共にどうぞ。 | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 29 | 山陽自動車道 | 下松SA(下り線) |
| 長州ジビエロコモコ丼 | | 1,080円 |
| ハワイ名物のロコモコを下関産の猪肉と鹿肉を使用したジビエハンバーグで作りました。ロミロミサーモンとデザートもセットです。 | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|---------------------|
| 30 | 山陽自動車道 | 佐波川SA(上り線) 海鮮専門店 |
| 県産自然生の山かけ海鮮丼 | | 1,300円 |
| 粘り・伸び・風味の三拍子そろった“山の幸”自然生と、うなぎ、まぐろ、イカ、サーモン等の“海の幸”を一度に味わえる丼です。 | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------------------|
| 31 | 米子自動車道 | 蒜山高原SA(上り線) |
| 高原野菜たっぷりのヘルシージンギスカン丼 | | セット:1,280円 単品:980円 |
| 羊肉にはタンパク質やビタミン等の栄養価が多く含まれ、しかもコレステロールが少ないヘルシーな食材です。雄大な自然の中で、是非、ご賞味ください。 | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-------------|
| 32 | 米子自動車道 | 蒜山高原SA(下り線) |
| 大山ハーブ鶏 四季の彩鶏丼 | | 1,200円 |
| 鳥取県産「大山ハーブ鶏」、ほうれん草の味つけに岡山県産「黄ニラ醤油」、四季をイメージして、錦糸卵(夏)、パプリカ(秋)をトッピングした丼。 | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|-----------|
| 33 | 米子自動車道 | 大山PA(上り線) |
| 大山タワー丼 ～山陰のうまいをいいとこ鶏～ | | 1,200円 |
| 地元の「大山どり」を特製塩糀につけた天ぷら、鳥取の境港名物「蟹」を使った「しゅうまい」も加えた「山陰のおいしい」が集結! | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|------------|
| 34 | 浜田自動車道 | 寒曳山PA(上り線) |
| 浜田名物 赤天丼 | | 780円 |
| 当店の人気商品「赤天」と地元産の「芸北高原豚」を生姜風味のたれで炒めた丼です。ピリッとした赤天の辛さに豚の甘味がマッチ。 | | |
|  | | |

西イチグルメ決定戦 2017 出品メニュー(四国ブロック) ※価格は税込

| | | |
|--|--------|-----------|
| 1 | 徳島自動車道 | 上板SA(上下線) |
| 徳島 柚子みそ豚丼 | | 850円 |
| <p>ご当地グルメ「徳島丼」にアレンジを加えた当店オリジナル丼。濃いめに味付した甘辛の豚バラ肉とほんのり香る柚子の風味が食欲を刺激します。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|------------|
| 2 | 徳島自動車道 | 吉野川SA(上り線) |
| 和一牛ビビンパ丼セット | | 980円 |
| <p>地元東みよし町で育てられた『和一牛』のしぐれ煮とナムルで韓国風に。甘辛い牛肉がご飯にベストマッチ。ご飯がすすみ過ぎてとまらな〜い。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|-----------|
| 3 | 高松自動車道 | 豊浜SA(上り線) |
| 讃岐コーチン 彩鶏丼(いろどりどん) | | 1,290円 |
| <p>地鶏「讃岐コーチン」ムネ・モモ肉を使い、和・洋・中の3種類の味が楽しめるよくばりメニュー。隠し味の地元食材「イツツ味噌」や和三盆糖を使ったご当地丼です。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 4 | 高松自動車道 | 豊浜SA(下り線) |
| オリーブ豚かつ丼 | | 1,280円 |
| <p>当店自慢のカツ丼にご当地食材をふんだんに使った逸品、「オリーブの輝き卵」と「オリーブ豚」がコラボしたボリューム満点の丼ぶりをご賞味あれ。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|------------|
| 5 | 松山自動車道 | 石鎚山SA(上り線) |
| 石鎚媛歌丼 | | 880円 |
| <p>チャーシューをご飯に混ぜ込んで調理長自慢のタレで味付けした「もぶり飯」の上に、じゃこ天と釜揚げしらすを桶盛りにした欲張り丼です。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|------------|
| 6 | 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 |
| <p>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性タレで食すピリ辛の丼ぶりです。生卵をくずしてまるやかさをプラス。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|------------|
| 7 | 松山自動車道 | 伊予灘SA(上り線) |
| 伊予灘照焼き丼 | | 900円 |
| <p>照焼きにした「媛ポークハム」と「松山鶏」の上に、ししとう・パプリカをトッピング。甘みのあるタレをかけ、上品で食べやすい丼ぶりです。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|------------|
| 8 | 松山自動車道 | 伊予灘SA(下り線) |
| 媛ポーク・豚の角煮丼セット | | 920円 |
| <p>地元豚肉『媛ポーク』と、どんな料理にもピッタリの『長なす』を使いました。特製の中華風調味料で、とろとろになるまで煮込んだ媛ポークの角煮は絶品。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|-----------|
| 9 | 高知自動車道 | 南国SA(上り線) |
| 土佐あかうしのハンバーグ丼 | | 1,280円 |
| <p>当店一押し「土佐赤牛ハンバーグ」と「キノコの天ぷら」を合体。土佐赤牛の旨味と当店オリジナル柚子ソースの酸味が絶妙です。</p> | | |
|  | | |

西イチグルメ決定戦 2017 出品メニュー(四国ブロック) ※価格は税込

| | | |
|-----|--------|-----------|
| 10 | 高知自動車道 | 南国SA(下り線) |
| 黒潮丼 | | 1,280円 |

高知の真ん中にある当店だからこそ、西側にある須崎市名物「うつぼ」と、東側にある安芸市ご当地グルメ「ちりめん丼」の東西の食を融合させました。



西イチグルメ決定戦 2017 出品メニュー(九州ブロック) ※価格は税込

| | | |
|--|--------|------------------------|
| 1 | 九州自動車道 | 直方PA(上り線) 鞍手PA(下り線) |
| とり天明太高菜丼 | | 690円 |
| 大分の郷土料理『とり天』と福岡の名産品『明太子』『高菜』を使用したどんぶりとなっております。九州の味をぜひご堪能下さい。 | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 2 | 九州自動車道 | 古賀SA(上り線) |
| 「ロマン宿る海の道」むなかた三味井 ～鯛茶漬け・穴子天・鶏すきの三種丼～ | | 1,620円 |
| 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。 | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|-----------|
| 3 | 九州自動車道 | 広川SA(上り線) |
| ひろかわ馬か丼！！ | | 1,500円 |
| 熊本名物馬刺しのユッケ、福岡県産米を使用し温泉卵、海苔をトッピング。筑後のごろしを使ったご汁と辛子蓮根の小鉢もセットになっております。 | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 4 | 九州自動車道 | 広川SA(下り線) |
| 海鮮重膳 | | 1,600円 |
| 有明海名産の『わらすぼ』『真海老』を使用したご当地メニューです。メインの海鮮重には新鮮な魚介はもちろん、希少な『冷凍生海苔』を使用しております。 | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|------------|
| 5 | 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 |
| 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！ | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|------------|
| 6 | 九州自動車道 | 北熊本SA(下り線) |
| 天草産鰯と鯛の漬け丼 | | 1,480円 |
| 天草産の鰯と鯛を熊本産赤酒で作った自家製タレで漬けに。ご飯にはあおさをふりかけ磯の香りを。締めは茶漬けで2度おいしい。 | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 7 | 九州自動車道 | 宮原SA(上り線) |
| あか牛贅沢丼 ～季節の天ぷら添え～ | | 1,480円 |
| 一皿で3種お楽しみ頂ける、贅沢なあか牛三味。レアに焼き上げたステーキ、肉汁あふれるハンバーグ、自家製時雨煮はどれも絶品。 | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 8 | 九州自動車道 | 宮原SA(下り線) |
| りんどうポーク あんかけ太平燕丼 | | 1,180円 |
| 熊本県のご当地グルメを、あんかけ丼(中華丼風)に再びアレンジ。ヘルシーでさっぱりとしているながらもコク溢れる風味に | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|-----------|
| 9 | 九州自動車道 | 溝辺PA(上り線) |
| SEGO丼(豚角煮丼) | | 980円 |
| 西郷隆盛(愛称 せごどん)の大好物「豚肉(甘みがあり歯切れの良い鹿児島産)」を角煮に。半熟卵はくずし味を変えながらご賞味下さい。 | | |
|  | | |

西イチグルメ決定戦 2017 出品メニュー(九州ブロック) ※価格は税込

| | | |
|--|--------|-----------|
| 10 | 九州自動車道 | 桜島SA(上り線) |
| 黒豚デミハンバーグ丼 | | 1,000円 |
| <p>鹿児島県産の黒豚ミンチをハンバーグにし、鹿児島の甘い醤油を隠し味にしたデミグラスソースで仕上げたロコモコ風どんぶり。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 11 | 九州自動車道 | 桜島SA(下り線) |
| コケツ! ぶー丼 | | 980円 |
| <p>鹿児島県産銘柄「桜島鶏」を南蛮風に、豚肉はほのかな甘味の時雨煮に。ご飯にのっけ、ねぎタレをかければ「桜島鶏」と豚肉の最強タッグ丼</p> | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|-----------|
| 12 | 大分自動車道 | 山田SA(上り線) |
| 喜八郎卵のそぼろ丼 セット | | 800円 |
| <p>地元産の卵、万能ネギを使用し、鶏ミンチを加えた三色丼に仕上げております。ミニうどんセットでボリュームのあるメニューとなっております。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 13 | 大分自動車道 | 山田SA(下り線) |
| あさくら豚毎米ひつまぶし丼 | | 1,080円 |
| <p>肉質が自慢の地元豚「あさくら豚米」を豚丼、ダシ茶漬で二度楽しめる丼です。お米を食べて育ったおいしい豚肉をぜひご堪能下さい。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 14 | 大分自動車道 | 玖珠SA(下り線) |
| とり天明太高菜丼 | | 690円 |
| <p>大分の郷土料理『とり天』と福岡の名産品『明太子』『高菜』を使用したどんぶりとなっております。九州の味をぜひご堪能下さい。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|-----------|
| 15 | 長崎自動車道 | 金立SA(上り線) |
| 佐賀県産牛の炙りステーキ丼 | | 1,620円 |
| <p>佐賀の食材の雄はやはり『牛』。ソースは肉の甘味を引き出す為に醤油と山葵を一晩漬込んでおります。佐賀県産牛の柔らかなお肉をぜひご堪能ください。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 16 | 長崎自動車道 | 金立SA(下り線) |
| 佐賀牛ステーキ重 | | 1,600円 |
| <p>厳しい品質規格を乗り越えた最高級ブランド「佐賀牛」がおいしく召し上がっていただける丼でシンプルであり奥深い旨みをぜひ味わってみてください。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 17 | 長崎自動車道 | 川登SA(上り線) |
| KAWANOBORI BOWL ～お箸で旅するのつけ丼～ | | 1,598円 |
| <p>素材の味を一番引き出す調理法で「丼」に合う料理を仕上げ、お客様ご自身で丼を完成させる「のつけ丼」スタイルと言う遊び心満載の丼となっております。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|-----------|
| 18 | 長崎自動車道 | 川登SA(下り線) |
| 若楠ポークのローストポーク丼 | | 1,200円 |
| <p>地元武雄のブランド豚『若楠ポーク』を使用。決め手のタレは長崎卓袱料理をイメージし、甘味と香辛料を効かせ和華蘭風にしてみました。</p> | | |
|  | | |

西イチグルメ決定戦 2017 出品メニュー(九州ブロック) ※価格は税込

| | | |
|--|--------|-----------|
| 19 | 宮崎自動車道 | 霧島SA(上り線) |
| 南国宮崎ロコモコ丼 | | 980円 |
| <p>地元高校生コラボメニュー！ロコモコを宮崎風にアレンジしたメニューを高校生が考案しレストラン料理長のアレンジを加えました。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 20 | 宮崎自動車道 | 霧島SA(下り線) |
| 秋の収穫かき揚げ丼 | | 980円 |
| <p>彩り鮮やかな10種の野菜をかき揚げ丼にしました。秋を感じる混ぜご飯に自家製甘辛だれと大根おろしなどが食欲を掻き立てる。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|------------|
| 21 | 宮崎自動車道 | 山之口SA(上り線) |
| 鶏炭火焼の親子丼 | | 800円 |
| <p>宮崎名物“鶏の炭火焼”を親子丼に。地元都城で育った赤鶏の炭火焼と、宮崎産赤鶏の卵の2色丼。ゆず胡椒で旨さを引き立つ。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|------------|
| 22 | 宮崎自動車道 | 山之口SA(下り線) |
| うめっちやが！！ みやざき豚丼 | | 880円 |
| <p>良質な脂肪酸を多く含み、脂肪の融点が高いためべとつきがなく、さっぱりしている「宮崎県産黒豚」を宮崎県らしい甘い味付けで！</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 23 | 沖縄自動車道 | 伊芸SA(上り線) |
| 中味丼 ミニ沖縄そばセット | | 830円 |
| <p>豚の内臓(中味・ホルモン)を野菜と炒め、自家製ダレで味つけました。ミニそばとセットで、より沖縄を感じて頂ける一品となっております。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|---|--------|-----------|
| 24 | 沖縄自動車道 | 伊芸SA(下り線) |
| あぐー豚 島豆腐のハンバーグ丼 沖縄づくし | | 980円 |
| <p>沖縄のブランド豚『あぐー』や島豆腐、夏バテ防止効果も有るゴーヤー等、沖縄食材をふんだんに使った一品となっています。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 25 | 沖縄自動車道 | 中城PA(上り線) |
| 島豆腐と沖縄野菜の丼 | | 700円 |
| <p>沖縄の豆腐といえば『島豆腐』。沖縄県産の野菜とチャーシューを加え、味噌仕立てで仕上げました。沖縄そばとセットで食べごたえのある一品です。</p> | | |
|  | | |

| | | |
|--|--------|-----------|
| 26 | 沖縄自動車道 | 中城PA(下り線) |
| 豚しゃぶ丼 ミニそばセット | | 800円 |
| <p>沖縄でなじみの深い豚肉のブランドの一つ「琉美豚」を使って満足感のある丼に仕立てました。ソウルフード”沖縄そば”がセットになっております。</p> | | |
|  | | |