

『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》

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井	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井の中で共演するおいしさを満喫...</p>	
	

《中国ブロック代表》

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「千屋牛」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「千屋牛」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》

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！	
	

## 《四国ブロック代表》

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。 生卵をくずしてまるやかさをプラス。	
	