

～ お知らせ ～

2014年7月17日  
中日本高速道路株式会社

## 《お知らせ》

### 『第4回 SA・PAスイーツコンテスト』を開催

～ 「重ねる」をテーマとした新作スイーツ ～

今年で4回目となる「SA・PAスイーツコンテスト」の本選を7月24日（木）にニチエイ調理師専門学校で開催します。サービスエリアのレストラン37店舗が予選に参加し、各地区の試食審査で勝ち抜いた10店舗が本選に挑みます。

今回のテーマは『重ねる』です。生地や味を重ねることで深みのある味や見た目が鮮やかに演出された、そのエリアでしか味わうことのできない新作スイーツとなっています。

審査員には、野菜スイーツ専門店「パティスリーポタジェ」<sup>かきざわ あや</sup> 柿沢安耶氏、CBCアナウンサー <sup>なんぶ しほ</sup> 南部志穂氏ほか3名の審査員による調理・試食審査を経て、最優秀スイーツを決定します。

試食をご用意していますので、ぜひこの機会に、ご当地スイーツをご賞味ください。

- 【開催日時】 2014年7月24日（木） 11:30～  
【開催場所】 ニチエイ調理専門学校（名古屋市中区新栄1-43-9）  
【審査員】 <sup>かきざわ あや</sup> 柿沢安耶氏、<sup>なんぶ しほ</sup> 南部志穂氏ほか



<sup>かきざわ あや</sup>  
柿沢安耶氏



<sup>なんぶ しほ</sup>  
南部志穂氏

お問い合わせ先  
（マスコミ専用）

中日本エクシス(株) CS・広報推進室  
中日本高速道路株式会社 広報室

TEL 03-6721-2036（直通）  
TEL 052-222-3628（直通）

# 本選出品メニュー(10品)



東名高速 EXPASA 足柄④

## 「道」

500円(税込)

御殿場産の米粉クレープには、富士山麓の完熟果実(メロン、ぶどう、桃)と地元甘露醤油に漬けたモッツアレラチーズを重ね合わせ、2層カクテルには静岡県産ニューサマーオレンジやハーブティーを使用した、風味豊かな一品です。



東名高速 浜名湖 SA(集約)

## 「静岡茶の米粉クレープと

## 密柑&山葵のプリン・ゼリー」

480円(税込)

静岡茶を生地やクリームにふんだんに用いた7層のクレープを仕立てました。三ヶ日みかんのプリンとジュレ、静岡産山葵のゼリーでは甘みと風味が絶妙な一品です。



新東名高速  
NEOPASA 駿河湾沼津④

## 「富士の恵み・旬野菜の

## 米粉シフォンロール」

580円(税込)

地元のテーブルビーツとほうれん草、三島人参を使用した米粉のロールケーキにチェリーソースをあしらいました。アイスクリームにはトマトを使用した、酸味と甘みが楽しめる一品です。



名神高速 養老 SA④

## 「太陽のムースと切り株の

## プッシュパイ」

600円(税込)

太陽の朝焼けをイメージしたムースには地元揖斐川の水で育てられたトマトのピューレを使用しました。プッシュパイには岐阜のブランド柿「富有柿」のクリームとホイップクリームを重ね合わせた一品です。



東海北陸 関 SA④

## 「関の味かさね 10種のお野菜クリームと黒豆餡のミルフィユ

## 仕立て フルーツソースを添えて」

518円(税込)

地元産仙寿菜や長良川舞茸など10種の野菜を使用したクリーム、関牛乳とブランド卵「美濃のきらめき」を使用したカスタードの甘味、関市産フルーツのソースの酸味を絶妙なバランスで重ねた一品です。



東海北陸 長良川 SA④

## 「スイーツタイム

## ～食べたい時が食べる時～」

600円(税込)

岐阜県産のはつしの米ぬか、イチゴ、大豆のほか、地元醸造メーカーの食酢、果樹園のはちみつなどを豆乳のムースと一緒に召し上がっていただきます。様々な素材のハーモニーが楽しめる一品です。



中央道 双葉 SA④

## 「甲州味噌のもちもちどら

## 焼きパンケーキ仕立て」

600円(税込)

山梨県産大豆 100%使用の甲州味噌で作った餡を入れたもちもち食感のどら焼きを重ね、パンケーキのように仕立てた和テイストの一品です。



長野道 梓川 SA④

## 「あづみ野ミルクのスイーツ Festa

## (トマトジェラートwithブルーベリー&クルミ)」

600円(税込)

四層(ブルーベリー、りんご、ストロベリー、マンゴー)のムースの上に地元のブルーベリーをふんだんにトッピングしました。一つ一つのムースの味を楽しむもよし、ミックスしてもよしと様々な楽しみ方ができる楽しい一品です。



北陸道 尼御前 SA④

## 「加賀の国のオペラ」

600円(税込)

加賀野菜の五郎島金時芋や金時草、加賀地方で愛飲されている加賀棒茶を使用し、フランスの伝統菓子であるオペラ風に仕立てました。一つ一つの素材の味を活かしながらいくつもの味が一つになるように吟味した一品です。



北陸道 有磯海 SA④

## 「“かがやき”レクタングルにし

## つらえた2種のガトー。立山のジェラートとともに」

600円(税込)

地元の小松菜と味噌を使った風味豊かな2種のパウンドケーキに自家製ジェラートを添えました。富山の優しい味わいのハーモニーが楽しめる一品です。

# FAX送信表

FAX 03-3437-2551

「第4回SA・PAスイーツコンテスト」

取材申し込み

貴社名			
所属			
お名前	※複数でお越しの場合は、それぞれお名前をご記入ください		
代表者連絡先	TEL		FAX
	当日連絡が取れる番号（携帯）		

## ■「第4回SA・PAスイーツコンテスト」概要

【開催日時】 2014年7月24日（木） 11:30～

11:00～	受付開始
11:35～12:00	開会式
《Aブロック》	
12:05～13:50	調理・試食審査
《Bブロック》	
12:35～14:15	調理・試食審査
《Cブロック》	
12:50～14:50	調理・試食審査
14:50～15:15	関係者試食会
15:20～15:50	表彰式・閉会式

【開催場所】 ニチエイ調理専門学校（名古屋市中区新栄1-43-9）

【審査員】 かきざわ あや 柿沢安耶氏、なんぶ しほ 南部志穂氏ほか

お問い合わせ先 (マスコミ専用)	中日本エクシス(株) CS・広報推進室	TEL 03-6721-2036(直通)
---------------------	---------------------	----------------------