

平成30年2月28日
 東日本高速道路株式会社
 ネクセリア東日本株式会社

平成29年度「NEXCO東日本 新メニューコンテスト」決勝大会開催！

～42店舗から勝ち上がった地域の代表 10店舗が頂点を目指します～

NEXCO東日本(東京都千代田区)は、3月20日(火)に高速道路の休憩施設にある42店舗が『地元食材をアレンジしたごちそうメニュー』をテーマに開発したメニューの頂点を決定する「NEXCO東日本 新メニューコンテスト」決勝大会を開催します。

当コンテストは、地域の特徴・特色を活かした個性的で魅力のある店舗づくりを目指す当社の取り組み「サービスエリア・パーキングエリア(SA・PA)の『華づくり』」の一環として開催しています。12回目の開催となる今回は、見た目の華やかさを重視し、審査基準に「SNS映え」の項目を加えました。

決勝大会では、出場店舗の中から地域ごとの予選会を勝ち抜いた10店舗の地域代表が地元食材の魅力を引き出した見た目にも華やかな出品メニューでグランプリを目指します。

※決勝進出メニューの詳細につきましては別紙1をご覧ください。



◆決勝大会について

日時	平成30年3月20日(火) 10:35～16:00
場所	学校法人食糧学院 東京栄養食糧専門学校(東京都世田谷区池尻)
審査委員	陳建一さん、もえのあずきさん、川瀬良子さん含む計6名
出場店舗	各地域の予選会を勝ち抜いた10店舗

※報道機関の取材につきましては別紙2をご覧ください。

※決勝大会は一般のお客さまの入場はできません。

◆NEXCO東日本 新メニューコンテスト の流れ

3月20日(火)の**決勝大会**では、
42店舗の頂点(**グランプリ**)が決定します。

3月20日開催!

グランプリ

決勝大会
(10店舗)

予選会
(42店舗)

コンテストについての詳細はドラぷら特設ページをご覧ください。
URL <http://www.driveplaza.com/special/menu/>

◆審査委員

審査委員長	陳 建一 さん	四川飯店グループ オーナーシェフ
特別審査委員	柘植 末利 さん	学校法人食糧学院 東京調理製菓専門学校 校長
審査委員	もえの あずき さん	タレント、NEXCO 東日本SA・PAグルメアンバサダー
審査委員	川瀬 良子 さん	タレント
審査委員	岩貞 るみこ さん	モータージャーナリスト
審査委員	村山 和夫	ネクセリア東日本株式会社 代表取締役社長



審査委員長 陳建一さん



もえのあずきさん



川瀬良子さん

【昨年の実施状況】



結果発表・記念撮影

※昨年はどんぶり開発をテーマに実施



調理会場

お問い合わせ先

【報道関係者専用】

ネクセリア東日本 営業開発課

Tel. 03-5405-1986

【お客さま窓口】

NEXCO東日本お客さまセンター

Tel. 0570-024-024

PHS・IP電話のお客さま

Tel. 03-5338-7524

本資料については、国土交通記者会、国土交通省建設専門紙記者会、国土交通省交通運輸記者会、道政記者クラブ、北海道経済記者クラブ、北海道建設記者会、岩手県政記者クラブ、宮城県政記者会、福島県政記者クラブ、東北電力記者クラブ、東北専門記者会、長野県庁会見場、群馬県刀水記者クラブ、栃木県政記者クラブ、茨城県政記者クラブ、埼玉県政記者クラブ、千葉県政記者会、神奈川県政記者クラブ、新潟県政記者クラブ、新潟県政記者クラブ、新潟経済記者クラブ、日本旅行記者クラブ、レジャー記者クラブにお配りしています。

平成29年度 NEXCO 東日本 新メニューコンテスト 決勝大会進出メニュー

ブロック名	北海道・岩手	北海道・岩手	宮城・福島
写真			
メニュー名	あたら きた しよく てあ みち 新しい北の食と出会う道 さんかい たびじ いろどりん 『山海の旅路 彩 丼』	はちまんたい ポヌール八 幡 平	だ て きゆいじーぬほまれ 伊達なcuisine 誉 まさむねこう じょうかしよくさいたんぼう ～政宗公の城下食 彩 探訪～
エリア名	道央自動車道 輪厚 P A (上)	東北自動車道 岩手山 S A (上)	東北自動車道 長者原 S A (上)
テナント名	(株)初刈東日本リテイル	岩手県北自動車(株)	(株)グリーン・グリーン
メニューのこだわり	北海道といえば豊富な魚介類。シャキシャキした歯応えと上品な味わいの「鮭レイベ」、増毛・羽幌沖で水揚げされた甘海老も絶品です。希少品種「インカのめざめ」など山海の幸を彩りよく盛り込みました。	地元八幡平市で飼育された黒毛和牛「八幡平牛」は、くどくない脂の旨味が絶妙。3日間ほど煮込んだ熟成のデミソースとの相性は抜群です。三陸産帆立や岩手県産の野菜を使用した魚介のミルフィーユも美味です。	A5等級に格付けされた赤身と脂肪が絶妙なバランスの「仙台牛」と、鳴子温泉地区で誕生した「もちもち」食感の希少米「ゆきむすび」を俵飯に。「みやぎサーモン」のブイヤベースも絶品ですので、ご賞味ください。

ブロック名	宮城・福島	栃木	埼玉
写真			
メニュー名	はなかがごぜん うねめ「花 籠 御膳」	とちぎ だんごぜん 栃木おもてなし 3 段 御膳	ひめぶた ふかや じもと ちそうぜん 姫 豚と 深谷ねぎの地元ご馳走膳
エリア名	東北自動車道 安達太良 S A (上)	東北自動車道 那須高原 S A (下)	関越自動車道 上里 S A (下)
テナント名	日の丸サズ(株)	ロイヤルホールディングス(株)	西武鉄道(株)
メニューのこだわり	繊細優雅な肉質が特徴の郡山産の黒毛和牛「うねめ牛」を、香りと味覚を楽しむスモークステーキに。特製ソースには鮮麗で果実のような甘みの郡山ブランド認証野菜「御前人参」を使用しました。是非ご賞味ください。	「那須鶏」を味噌で、「那須野ヶ原牛」をタタキに、「ゆめポーク」を角煮とし、食材の美味しさを最大限に活かしました。また野菜のさまざまな食べ方のご提案をしています。すいとん入りけんちん汁も美味です。	ブランド豚「姫豚」の脂身の甘さと「深谷ねぎ」のしゃきしゃき感が楽しめるしゃぶしゃぶ、地元「ヤマキ醸造」の豆腐が入ったガトーショコラなど、地元の美味しさをたっぷりご堪能ください。

ブロック名	群馬・長野	群馬・長野	茨城・千葉
写真			
メニュー名	かるいざわ きり かいろう 軽井沢 霧の回廊	しんしゅう ごぜん ぐるっと信州よくばり御膳	きみ てがみ 君への手紙 ともべ えすえー ふゆーちゃー ～TOMOBE S A “ F T .” えむ すたいる M.STYLE～
エリア名	上信越自動車道 横川SA（上）	上信越自動車道 東部湯の丸SA（上）	常磐自動車道 友部SA（上）
テナント名	(株)荻野屋	(株)ホテル紅や	東武食品サービス(株)
メニューのこだわり	緑豊かな環境で飼育された「上州もち豚」は、真空低温調理を行うことにより肉の旨味、柔らかな食感を演出。軽井沢特有の霧とその霧を抜けた途端に広がる、鮮やかな高原の緑をコンセプトとしています。	甘味のある長野県産「米豚」をさっぱりしたポン酢で、また香ばしく揚げた鮎をくるみ味噌でお召し上がりいただけます。デザートは上品な甘さのある「市田柿」とヨーグルトの酸味で後味良く仕上げました。	つくば美豚とつくば鶏の冷製前菜に、常陸牛をじっくり低温調理したローストビーフ丼。つけ麺には、デュラムセモリナ粉を配合した新たなスタイルの「常陸秋そば」をご用意。茨城が誇る食の“極”をお楽しみください。

ブロック名	新潟
写真	
メニュー名	やしゆんみ けんさん焼き旬味セット
エリア名	関越自動車道 越後川口SA（上）
テナント名	越後交通(株)
メニューのこだわり	甘味と香り豊かな県産茶豆を、新潟県魚沼産コシヒカリのおにぎりに合わせました。おにぎりにかけるだし汁には、食通も珍重する佐渡産焼きあごの出汁を使用し、出汁茶漬けに仕上げました。



※価格は全て 1,500 円です

報道関係各位

決勝大会 取材について

「平成29年度 NEXCO東日本 新メニューコンテスト」

当日の取材に関しましては、事前に下記のお問合せ先までご連絡ください。

日時	平成30年3月20日(火) 10:35~16:00 (※受付 9:30~)
場所	学校法人食糧学院 東京栄養食糧専門学校 (東京都世田谷区池尻2-23-11)
アクセス	 <p>池尻大橋駅東口より徒歩5分 ※会場には、駐車場のご用意はございません。</p>
お問合せ	<p>【報道関係者専用】 ネクセリア東日本 営業開発課 TEL 03-5405-1986 (月~金 9:00~17:00) E-mail nexarea-media@e-nexco.co.jp</p>
ご注意	一般のお客さまは入場できません。