

令和元年10月21日
東日本高速道路株式会社北海道支社
ネクセリア東日本株式会社札幌支店

「第8回 エゾシカメニューコンテスト」結果発表 ～最優秀賞は道央自動車道 輪厚PA(下り線 札幌方面)に決定～

NEXCO東日本北海道支社とネクセリア東日本株式会社札幌支店(いずれも札幌市厚別区)は、10月21日(月)に開催した「第8回エゾシカメニューコンテスト」の結果を発表します。

最優秀賞は、道央道 輪厚PA(下り線 札幌方面)の「鹿肉風あんかけ飯」に決定しました。

受賞メニューを含む、本コンテストに向け開発したオリジナルメニューを、10月22日(火)から販売中です。期間限定で100円分のお買物券が当たるスクラッチカードキャンペーンも実施しています。この機会に、北海道の恵みの詰まったエゾシカ肉を使ったメニューをご賞味ください。

1. 受賞メニュー ※この他の出品メニューや詳細情報は、**別紙**をご覧ください。

最優秀賞 ^{がばおふう} 鹿肉風あんかけ飯 ^{はん}

道央自動車道 輪厚PA(下り線 札幌方面)



^{さいとう} 齊藤 ^{ともこ} 智子さん

開発で苦戦したのはあんかけの味。グラム単位で分量を変えて何回も試作し、黄金比を見つけました。優勝できてとても嬉しいです！



【特別審査委員 青山則靖様(「Kitchen Support 青」フードプロデューサー)のコメント】

鹿ひき肉もうま味がしっかりあり、食べ方の変化の楽しみもあって見た目も良く、コストパフォーマンスも優れた一品です。

優秀賞 ^{しかからめん} 鹿辛麺

札幌自動車道 金山PA(上下線 両方向)



^{やまもと} 山本 ^こ たき子さん(右)

全従業員が女性の当店。皆で話し合っ、人気メニュー「昇竜麺」をベースにした一品を開発しました。受賞できてとても嬉しいです！



審査委員特別賞 エゾシカジャーチャー麺

道央道 岩見沢SA(上下線 両方向)



リーダー ^{よしい ひろえ} 吉井 広江さん(左)
最初は麺が固くなったり、そばろが麺に絡まらなかったり。そこで追いダレを加えて解決。より一層おいしくなりました。受賞が嬉しいです！



2. コンテストの概要

(1)日時

10月21日(月) 10:30~14:30

(2)場所

北ガスッキングスクール ファクトリー教室

(3)審査委員

- ・「Kitchen Support 青」フードプロデューサー ^{あおやまのりやす} 青山則靖様(特別審査委員)
- ・一般社団法人エゾシカ協会副会長・酪農学園大学准教授 ^{いごたひろまさ} 伊吾田宏正様(審査委員)
- ・株式会社テレビ北海道(TVh) アナウンサー ^{いそだあやみ} 磯田彩実様(審査委員)
- ・東日本高速道路株式会社 北海道支社 総合企画部長 ^{きくちひでかず} 菊地秀和(審査委員)
- ・ネクセリア東日本株式会社 札幌支店 支店長 ^{ばんてつお} 播哲男(審査委員)



3. この取り組みの目的

- 毎年恒例・今回で8回目的人气企画
- 北海道の自然資源であるエゾシカを有効活用し、北海道らしい独自メニューを開発

4. スクラッチカードキャンペーン

受賞メニューを含む本コンテスト出品メニューをご注文の方を対象に、スクラッチカードキャンペーンを実施中です。

- ①カード配布期間 10月22日(火)~12月31日(火)
- ②カード配布場所 出品メニューの販売箇所と同様
- ③当たり内容 北海道内のSA・PAで使える100円分のお買物券
※利用対象外:道央道 樽前SAセブン-イレブン

5. 「シカの日」への参加

当社は「シカの日」に賛同し、本コンテストに参加したSA・PAを参加店として登録しました。

※シカの日…北海道が主催する、毎月第4火曜日を「シカの日」として、エゾシカを多くの方に食べてもらえるようPRする活動。詳しくは専用Webサイトをご覧ください。

<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ks/skn/est/shikanohi/index.htm>



お問い合わせ先

【報道関係者専用】 ネクセリア東日本株式会社札幌支店営業課 Tel. 011-801-5544

【お客さま窓口】 NEXCO東日本お客さまセンター Tel. 0570-024-024

または、 Tel. 03-5338-7524

本資料については、道政記者クラブ、北海道経済記者クラブ、北海道建設記者会にお配りしています。