

～ お知らせ ～

2014年12月9日
中日本高速道路株式会社
中日本エクシス株式会社

『第7回 メニューコンテスト』を16日開催

～ 地域の食材を使用した“ほかほか”贅沢メニュー ～

今年で7回目となる「メニューコンテスト」の本選を12月16日（火）に服部栄養専門学校（東京・千駄ヶ谷）で開催します。サービスエリアのレストランから38店舗が予選に参加し、各地区（東京、静岡、名古屋、八王子、金沢）の試食審査を勝ち抜いた12店舗が本選に挑みます。

今回のテーマは、『地域の食材を使用した“ほかほか”贅沢メニュー』です。旅行という“晴れの舞台”にふさわしい贅沢な食材を用いて、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っています。

審査員は、食の専門家 ^{はっとり ゆきお} 服部 幸應氏（学校法人服部学園 理事長）、フードジャーナリスト ^{なかむら すみこ} 中村 壽美子氏、料理研究家 ^{ふじい めぐみ} 藤井 恵氏のほか弊社グループから2名が加わり、調理・試食審査を経て、最優秀メニューを決定します。

当日は、試食をご用意していますので、ぜひこの機会に料理長自慢の新作メニューをご賞味ください。

【開催日時】 2014年12月16日（火） 11:45～（開会式）
【開催場所】 服部栄養専門学校（東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4）
【審査員】 ^{はっとり ゆきお} 服部 幸應氏、^{なかむら すみこ} 中村 壽美子氏、^{ふじい めぐみ} 藤井 恵氏 ほか2名



学校法人服部学園 理事長
服部 幸應 氏



料理研究家
藤井 恵 氏

お問い合わせ先
（マスコミ専用）

中日本エクシス株式会社 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（12品）

A ブロック



東名 EXPASA 海老名㊤
 医食同源ヘルシー御膳 1,480 円
 海老名産の季節の野菜を使用したほかほかメニューで、栄養バランスに優れた Wakiya ならではの中国料理を堪能できる一品です。



東名 EXPASA 足柄㊤
 開花～precious memory～ 1,880 円
 清水港産の鮎、御殿場コシヒカリ、箱根西麓牛などの食材を使用し、体がほかほかになる薬膳の要素と和食が融合した一品です。



東名 牧之原 SA㊤
 最強！「からだ喜ぶ」三味鍋 2,000 円
 浜名湖産のすっぽんと鰻、牧之原産の自然薯を使用した贅沢な薬膳鍋。3種の薬味とメのカレ一雑炊までお楽しみいただける一品です。



新東名 NEOPASA 駿河湾沼津㊤
 ふじのくに・大地の語らい 1,980 円
 一級品の有機野菜、金太郎鱒、富士宮産子豚バラ肉のせいろ蒸しやシチューで贅沢に味わえる一品です。



名神 EXPASA 多賀㊤
 近江牛 角切焼肉膳 1,680 円
 近江牛の焼肉を相性の良い根菜と合わせました。近江牛しぐれ煮、近江牛のすじ汁など近江牛を贅沢に使用した一品です。



東海北陸道 関 SA㊤
 旅籠癒楽膳 1,900 円
 岐阜県産のかぶらや奥美濃古地鶏などの素材の美味しさを損なわないほかほかの蒸し料理を中心に、彩り鮮やかに仕上げた一品です。

B ブロック



東海北陸道 長良川 SA㊤
 みたけ華ずしおもてなし御膳～郷愁～ 1,750 円
 飛騨牛味噌焼き、奥美濃古地鶏と芋団子鍋、彩り豊かなみたけ華ずし。故郷でのもてなしを想起し、心も体も温まる一品です。



中央道 談合坂 SA㊤
 甲州すき焼き御膳 1,980 円
 山梨銘柄の甲州麦芽ビーフ、甲州富士桜ポーク、甲州信玄鶏を使用したすき焼鍋です。ご当地のほうとうも堪能できる一品です。



長野道 梓川 SA㊤
 りんごづくし・信州黄金シャモのりんごグラタンセット 1,400 円
 信州黄金シャモと信州りんごを使ったグラタンをメインに、蕎麦、サラダなど全ての料理で信州りんごを堪能できる一品です。



北陸道 尼御前 SA㊤
 きたまえちゃんこ鍋 1,680 円
 各地の味と食材を伝えた北前船に見立て盛り付けた能登豚、魚介類などで作るカレーちゃんこ鍋は、体温まる贅沢な一品です。



北陸道 有磯海 SA㊤
 ありそみまことうやまの恵みの奏～ 1,880 円
 焼き杉を使用したせいろで、地元富山県の野菜、海の幸、山の幸などを蒸した料理と、蒸寿司による、ほかほかする一品です！



北陸道 有磯海 SA㊤
 とやまのおもてなし「ハレの日の三重奏」2,000 円
 ガンドブリと甘海老のお造りは、高岡の伝統工芸「錫」の器を使用。新川大根を使用したみぞれ汁は、心まで温まる優しい味の一品です。

FAX送信表

FAX 03-3437-2551
「第7回 メニューコンテスト」

取材申し込み

貴社名			
所属			
お名前			
代表者 連絡先	TEL		FAX
	当日連絡が取れる番号（携帯）		

■「第7回メニューコンテスト」概要

【開催日時】 2014年12月16日（火） 11:45～

受付開始 11:00～

開会式 11:45～12:05

調理審査 12:20～13:05 (Aブロック 12:20～12:40 Bブロック 12:45～13:05)

試食審査 13:15～14:20 (Aブロック 13:15～13:45 Bブロック 13:50～14:20)

関係者試食会 14:20～14:55

表彰式・閉会式 15:00～15:40

【開催場所】 服部栄養専門学校 (東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4)

【審査員】 服部 はっとり 幸應氏、中村 なかもら 壽美子氏、藤井 ふじい 恵氏 ほか2名

お問い合わせ先
(マスコミ専用)

中日本エクシス株式会社 CS・広報推進室 TEL 03-6721-2036 (直通)