



道の駅グルメNo.1を決めるグルメグランプリ！

『道-1グランプリ2017』 出場道の駅29駅が決定！




道-1グランプリ実行委員会は、道の駅のグルメナンバーワンを決定する「道-1グランプリ」の出場道の駅29駅を決定いたしました。

第2回の開催となる「道-1グランプリ2017」は「北関東三県いもん合戦in桐生」と初の共催。
<http://www.city.kiryu.lg.jp/kankou/event/1010677/1001906.html>

全国に1,117ある道の駅から厳しい選考を勝ち抜いた29駅が地元食材を使った自慢の道の駅グルメを振る舞い、来場者の投票により、道-1グランプリ王者を決定します。
普段は食べることができない道の駅グルメが一堂に会するこの機会、ぜひご来場ください！

出場道の駅一覧 (1/5)



No.	メニュー写真	メニュー名 内容	道の駅名 所在地
1		旭川しょうゆ焼きそば 「あさひ屋」ならではの鶏の砂肝、鶏のレバーを使用。麺や調味料も旭川産にこだわり、砂肝レバーはフレッシュな生をひとつひとつカット。今回は初出店です。	道の駅 あさひかわ 北海道旭川市
2		里山煮込みハンバーグ えごま豚、東和牛、東和の平飼卵と玉ねぎを贅沢に使用した手ごねハンバーグを、地元野菜で作った里山ソースで煮込みました。ぐつぐつ、熱々を召し上げれ。	道の駅 ふくしま東和 あぶくま館 福島県二本松市
3		常陸牛ローストビーフ丼 数種類のスパイスで長時間じっくりと加熱する事で、常陸牛の旨みをしっかり閉じ込めたローストビーフ。野菜もご飯も地元茨城の美味しいところを詰め込んだ究極の一品です。	道の駅 さかい 茨城県猿島郡境町

No.	メニュー写真	メニュー名 内容	道の駅名 所在地
4		はと麦ラーメン 「はと麦」を粉末状にして麺に練り込み、スープは焙煎した「はと麦」を煮立て「はと麦茶」として醤油ベースのさっぱりしたスープに仕上げました。「美容と健康」の一杯を。	道の駅 思川 栃木県小山市
5		しもつかれ餃子 完全栄養食品といわれる郷土料理の「しもつかれ」を作る家庭が減少していることへの危機感から、どんな年齢層にも食べられるようにと餃子にしました。実は県外から評判の一品です。	道の駅 みぶ 栃木県下都賀郡壬生町
6		もてぎのゆず塩ら〜めん 昨年グランプリを獲得。茂木産ゆずを使用したゆず塩とゆず果汁を使用したラーメン。もてぎ町産の野菜をふんだんに使用した、さっぱりヘルシーで女性に嬉しいラーメンです。	道の駅 もてぎ 栃木県芳賀郡茂木町
7		上州もつ煮ぼと 群馬のソウルフード「もつ煮」をベースに郷土料理の「煮ぼうとう」を合わせた今回のグランプリのための新しい郷土料理。具材も全て群馬県産で幻の「尾島ねぎ」を特別に使用。	道の駅 おおた 群馬県太田市
8		轟（とどろき）みそピザ イタリア・チェルタルド市のタイルを使用した本格窯で焼く「轟みそピザ」はみそのつぶつぶとした食感と焼かれた麦みその香ばしい香りが特徴。外はカリッと中はモチモチ。	道の駅 甘楽 群馬県甘楽郡甘楽町
9		そばすいとん 地元赤城高原産のそばを使い、地元産の大根、人参、ゴボウ、ネギ、舞茸、白菜など野菜たっぷり。どこか懐かしく、健康にも配慮した地産地消こだわりの一品です。	道の駅 くろほね・やまびこ 群馬県桐生市
10		サラダクレープ・クレープ 農家のクレープ屋さんLactuca（ラクチュカ）が自社農園の新鮮なレタスや地産の野菜をたっぷり使用してヘルシーなサラダクレープに仕立てました。採れたて野菜のおいしさを。	道の駅 あぐりーむ昭和 群馬県利根郡昭和村

出場道の駅一覧 (3/5)

No.	メニュー写真	メニュー名 内容	道の駅名 所在地
11		米粉焼き 地元産「米仕上げ豚」を生地とサンチュで包みます。生地はフライパンで1枚ずつ焼き、ハケで醤油を塗ります。モチモチ食感は冷めてもそのまま。お持ち帰りにも最適です。	道の駅 季楽里あさひ 千葉県旭市
12		くじら串カツ 南房総に根付く「くじら食文化」を広く知ってほしい、「くじら」で町おこしをという思いから生まれてくじら串カツ。ちょっぴり高級な「つち鯨」をお手ごろな価格で提供。	道の駅 和田浦WA・O! 千葉県南房総市
13		房州青倉・伏姫さんが かき揚げ天丼 人気No.1の「さんが焼き」をひと手間加えて天ぷらにし、人気No.2の地ダコと長葱のかき揚げと合わせました。2つの看板商品をコラボした房総天丼をぜひご賞味ください。	道の駅 富楽里とみやま 千葉県南房総市
14		こうざきピッツァ 発酵食品が盛んな神崎町で1年半かけて作られているひしほ（金山寺味噌）をマヨネーズと混ぜ合わせてソースとしたパンピッツァ。濃厚な味噌の香りと甘みがたまりません。	道の駅 発酵の里こうざき 千葉県香取郡神崎町
15		ぼんだらバーガー 出雲崎で水揚げされたぼんだら（真鱈の小さいサイズのもの）をフライにしてバーガーに。淡泊な白身でヘルシーながらボリュームがあり、チーズとタルタルソースが絶妙な一品。	道の駅 越後出雲崎天領の里 新潟県三島郡出雲崎町
16		釜茹でジャガイモ 日本で唯一能登に継承されている揚浜塩田で採れるカン水（濃縮した塩水）で茹でたジャガイモ。素朴で揚浜塩のまろやかな味が染みて美味しいと評判です。	道の駅 すず塩田村 石川県珠洲市
17		サバサンド 日本遺産の「鯖街道」を有する小浜から、鯖の醤油干しをメインに、ソースには「鯖へしこ」を細かく刻んで混ぜ込み、石窯で焼いたチャバタで小浜ならではの品に仕上げました。	道の駅 若狭おばま 福井県小浜市

出場道の駅一覧 (4/5)

No.	メニュー写真	メニュー名 内容	道の駅名 所在地
18		わさびチーズクレープ 静岡の名産わさびの中でも特に有名な天城山のきざみ茎わさびを使用。シャキッとした食感と特有の辛味はチーズと相性抜群。生地のお好み、チーズの塩気、わさびの辛さが絶妙。	道の駅 伊豆ゲートウェイ函南 静岡県田方郡函南町
19		おいしかバーガー 大台茶の粉末を練りこんだふんわりパンズに地元産の鹿肉と豚肉のパテ、地元産のレタス・トマト・チーズにわさびの葉茎の醤油漬け入りマヨネーズを使った地元づくしの一品。	道の駅 奥伊勢おおだい 三重県多気郡大台町
20		黒丹バーガー 竹炭パウダーと米粉を使用した異色のパンズに新鮮な白身のフライ（鯖を予定）と新鮮野菜をサンド。西日本最大級の道の駅として、日本海に面した丹後の食文化をお届けします。	道の駅 丹後王国 「食のみやこ」 京都府京丹後市
21		まるごと梨氷 梨を特殊な方法で水と一緒にそのまま凍らせて、繊細な梨の甘さ、香りをふわっふわのかき氷にしました。氷を食べているのか、梨を食べているのか、不思議な感覚のかき氷です。	道の駅 奥河内くろまろの郷 大阪府河内長野市
22		あわじ島オニオンビーフバーガー 淡路島特産玉ねぎがメインのバーガー。パンズ、玉ねぎトマトソース、淡路牛、玉ねぎカツ、玉ねぎチップ、オニオンフォンデュ、玉ねぎスライスにおいしさの秘密がたっぷり。	道の駅 うずしお 兵庫県あわじ市
23		大塔ハンドカレー 奈良のジビエ肉（鹿と猪）を使用し、帝塚山大学の学生と共同開発した人気のカレー。カレーの具をトマトやパプリカと炒め、マイルドな味わい。手で持てるようトルティーヤで包みます。	道の駅 吉野路大塔 奈良県五條市
24		釜揚げしらす丼 水揚げから、30分以内に釜揚げに加工するというこだわりのしらすを使っています。塩加減も辛すぎず、薄すぎず絶妙な味になっているので、地元の方からも大人気のしらすです。	道の駅 白崎海洋公園 和歌山県日高郡由良町

No.	メニュー写真	メニュー名 内容	道の駅名 所在地
25		せら高原ナポリタン せら産ワイン、牛すじ肉、野菜を加えたソース、トロトロのホロホロに、トマトの酸味が効いたナポリタン。全国高校駅伝の強豪校である県立世羅高校を応援するために開発。	道の駅 世羅 広島県世羅郡世羅町
26		鬼じゃこ天丼 小魚をすり身にして揚げたじゃこ天は宇和島のソウルフード。そのじゃこ天を鬼のように分厚く揚げ、ちりめん丼の上にトッピング。宇和島の新たな丼ぶりです。	道の駅 うわじまきさいや広場 愛媛県宇和島市
27		苺氷り 大月町で最も標高が高く大自然に囲まれた中で丹精込めて育てられた苺を使用。その苺を新鮮なまま丸ごと氷に閉じ込めました。アレルギー体質の方にも配慮したシロップを使用。	道の駅 大月 高知県幡多郡大月町
28		石炭ソフトクリーム 石炭の町筑豊、地元田川から石炭をイメージして作った石炭ソフトクリーム。チョコレートに体に良い竹炭を練り込んで作りました。見た目は真っ黒でインパクト大！	道の駅 おおとう桜街道 福岡県田川郡大任町
29		チキン南蛮スティック 言わずと知れた「宮崎」の県民食チキン南蛮を気軽に味わえます。特製の甘酢ダレに漬け込んだささみを春巻きの皮でロールしました。外はパリパリ中はふっくら。	道の駅 都城 宮崎県都城市

開催概要



正式名称	道-1グランプリ2017
内容	全国の道の駅のグルメNo1を決めるグランプリ
日程	2017年10月28日（土） 2017年10月29日（日）
開催場所	桐生市運動公園（群馬県桐生市相生町3丁目300）
参加資格	<ul style="list-style-type: none">国土交通省で登録されている道の駅、もしくは道の駅で飲食物を提供している事業者であること。当該メニューが実際に道の駅で提供されている、もしくは開催日までに提供予定であること。その場で調理し、提供出来ること。（めん類、丼、バーガー、揚げ物、焼き物、カレーライスなどを想定していますが、幅広く出場者を募ります。） ※加熱処理をして販売。販売価格は¥500以下を想定しています。（制限はありませんが、来場者様に多くのメニューをお試しいただけるよう、ミニサイズを推奨しています）
参加道の駅数	29駅（フード部門25駅、スイーツ部門4駅）
出場道の駅選考基準	下記基準に沿って、地域配分なども加味した上で実行委員会が選定します。 <ol style="list-style-type: none">当該メニューにオリジナリティはあるか当該メニューは道の駅の所在地特有のものか当該メニューに使用されている食材は地元産品であるか当該メニューの見た目にインパクトはあるか道-1グランプリ出場に対する熱意はあるか
グランプリ表彰決定方法	会場内で使用できる金券（¥1000分）につき1枚投票券が付属。来場者の投票数により、フード部門1～3位、スイーツ部門1位を決定し表彰します。特別賞（表彰数未定、前回7駅）はスポンサー企業独自の審査基準で表彰を行います。
想定来場者数	10万人
スケジュール	10/28 10:00-15:00 グランプリ1日目 10/29 10:00-15:00 グランプリ2日目（投票締切 14:00、表彰式14:45）
主催	道-1グランプリ実行委員会

本件に関する問い合わせ先

道-1グランプリ実行委員会事務局（株式会社JTBコミュニケーションデザイン内）

TEL 070-3601-5244（平日10:00～17:00）

Email michi1gp2017@jtbcom.co.jp