

平成26年3月11日
 東日本高速道路株式会社
 ネクセリア東日本株式会社

「NEXCO東日本 どんぶり王座決定戦！決勝大会」の実施結果について

初代グランプリは、常磐自動車道 友部SA(上り線)「茨城を食べつくそう」栄光の丼



NEXCO東日本(東京都千代田区)は、3月10日(月)、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)にて、「NEXCO東日本 どんぶり王座決定戦！決勝大会」を開催しました。

「NEXCO東日本 どんぶり王座決定戦！」は、SA・PA150店舗が新たに開発した、ドライブ(道)の途中でお楽しみいただける、SA・PAオリジナルのプレミアムどんぶりである『どら丼』(道楽丼)の頂点を決定するNEXCO東日本最大規模の料理コンテストです。

【『どら丼』(道楽丼)コンセプト】以下の3点を体現した、そのエリアならではのプレミアム丼！

- ①「本物志向(食材)」②「高速オリジナル(独創性)」③「華やかさ(演出)」

決勝大会では、当社営業エリアを9ブロック(地域)に分けて実施した予選会を勝ち抜いた精鋭15店舗がグランプリを目指して競い合いました。



なお、審査委員長には、「四川飯店」のオーナーシェフである陳建一さんをお招きし、計6名の審査委員による審査の結果、グランプリは茨城ブロック 友部SA(上り線)の「茨城を食べつくそう」栄光の丼に決定しました(各賞及び決勝大会参加メニューは次のとおり)。

なお、決勝大会の様子は、ホームページ(<http://sapa.driveplaza.com/sapa/>)でもお知らせいたします。



【グランプリ】

	<p>[茨城ブロック]常磐自動車道 友部SA(上り線)</p>
	<p>「茨城を食べつくそう」栄光の丼 1,200円(税込)</p>
	<p>【主な食材】常陸牛(茨城県産)、しらす(茨城県日立市久慈町産)、にら(茨城県小美玉市産)、卵(茨城県奥久慈産)、米(茨城県産こしひかり)、長ねぎ・大橋醤油(茨城県産)</p> <p>【セールスポイント】 販売時間/11:00~21:00 「常陸牛(肉)も食べたいけど、しらす(魚)も食べたい！」「いろいろなものを少しずつ味わいたい！」そんなお客さまの声から生まれた丼。常陸牛の焼肉丼、久慈浜丸の釜揚げしらす丼、韓国風ピリ辛味の小美玉にら丼の3つの丼が堪能できます。5つの薬味と奥久慈卵黄、だし汁で何通りもの組み合わせをお楽しみいただけます。</p>
<p>【評価ポイント】 3種類のどんぶりを味わえるだけでなく、5つの薬味により自分好みの味を楽しめる点。また、1,200円という値段以上の価値を感じられる点。</p>	<p>【受賞店舗の声】 5年連続の決勝大会だが、はじめてグランプリに選ばれ、大変光栄。これからも、スタッフ一丸となってお客さまが美味しく召し上がって頂けるよう精進し、提供していきたい。</p>

【準グランプリ】2品(順不同)

<p>ちようじやはら [宮城・福島ブロック]東北自動車道 長者原SA(上り線)</p>	<p>はせくらどん ぎゆう あまからに やさい に ぞ 「支倉井(牛たん甘辛煮野菜のトマト煮添え)」 880円(税込)</p>
	<p>【主な食材】デリシャストマトケチャップ(宮城県鹿島台産)、米(宮城県産ひとめぼれ)、牛たん(ニュージーランド産)</p> <p>【セールスポイント】 販売時間/24時間 仙台藩の支倉常長がヨーロッパへ出航してから400年。その際立ち寄ったフランス・プロヴァンス地方の郷土料理を仙台名物の牛たんと組み合わせ彩り豊かにアレンジ。まずはそのまま、次に粉チーズをふりかけて、最後はコラーゲンたっぷりの牛テールスープを注いでリゾットとして、3つの味わいが楽しめる丼です。</p>
<p>まえさわ [青森・岩手・秋田ブロック]東北自動車道 前沢SA(下り線)</p>	<p>さんしよくどん 「陸(おか)の三色丼」 980円(税込)</p>
	<p>【主な食材】前沢牛(岩手県奥州市産)、四元豚(岩手県産)、鶏肉(岩手県産)、米(岩手県産ひとめぼれ)、アカモク(岩手県三陸産)</p> <p>【セールスポイント】 販売時間/24時間 「前沢牛」のすき焼き風煮込み・「四元豚」のとんかつ・「県産鶏」の焼き鳥がひとつの丼で味わえる、ボリューム満点の丼です。 三陸産の海藻「アカモク」を使用した自家製ソースはどの食材とも相性抜群です。</p>

【審査員特別賞】2品(順不同)

<p>あかぎこうげん [群馬・長野ブロック]関越自動車道 赤城高原SA(下り線)</p>	<p>さんみいつたい うま ひあぶ どん 「三味一体!とろ旨チャーシューの火炙り丼」 980円(税込)</p>
	<p>【主な食材】豚肉(群馬県産)、昆布(北海道羅臼産)</p> <p>【セールスポイント】 販売時間/24時間 型崩れを防ぎ旨みを逃さないため、焼き目をつけてから特製のタレでじっくり煮込みました。トロツと柔らかく、脂身の甘みが口に広がります。ひつまぶしをヒントに、一味目はそのまま、二味目はたっぷりの薬味で、三味目はご飯と混ぜて昆布出汁をかけてお茶漬けでさっぱりとお召し上がりください。</p>
<p>えちごかわぐち [新潟・富山ブロック]関越自動車道 越後川口SA(下り線)</p>	<p>しお どん 「塩だれスープかつ丼」 850円(税込)</p>
	<p>【主な食材】もち豚(新潟県産)、米(新潟県産コシヒカリ)、塩麴(新潟県小千谷市産)</p> <p>【セールスポイント】 販売時間/24時間 新潟市のB級グルメ「タレかつ丼」をアレンジ。魚沼地方の郷土料理「きりざい」と塩だれに漬けたカツが3枚のったボリュームのある丼。中華スープをかけてお茶漬けにすると、程よく脂が落ちたカツと「きりざい」の塩気でまた違った美味しさをお楽しみいただけます。</p>

【決勝大会参加メニュー】10品(順不同)

<p>すごう [宮城・福島ブロック]東北自動車道 菅生PA(上り線)</p>	<p>おやこ たけとりらん しんりんどり おやこどん 「ふわアツとカリッと親子〜竹鶏卵と森林鶏の親子丼〜」 780円(税込)</p>
	<p>【主な食材】森林鶏(宮城県石巻産)、竹鶏物語鶏卵(宮城県白石産)、米(宮城県産ひとめぼれ)、チーズ(宮城県蔵王産)、デリシャスマト(宮城県大崎産)、長ねぎ(宮城県産)</p> <p>【セールスポイント】 販売時間/8:00~22:00 竹炭を配合した餌と竹炭で浄化した水で育った鶏から生まれた卵「竹鶏物語」とヘルシーで豊富なビタミンEを含む「森林鶏」を使用した洋食仕立ての親子丼。まずは、オムレツにレモン風味の特製ソースをかけてオムライスを楽しみ、次にグリルチキンなどの具を混ぜて、最後はコラーゲン入りのスープをかけておじや風に3通り楽しめます。</p>
<p>あぶくま [宮城・福島ブロック]東北自動車道 阿武隈PA(下り線)</p>	<p>しらかわこうげんせいりゅうとん どん 「白河高原清流豚のミルフィーユカツ丼」 850円(税込)</p>
	<p>【主な食材】白河高原清流豚(福島県産)、米(山形県産はえぬぎ)</p> <p>【セールスポイント】 販売時間/7:30~19:30 里山でのびのびと育てられた「白河高原清流豚」は、甘みがあり後味さわやかな脂が特徴です。バラ肉をミルフィーユカツにしたことで、重ねた豚肉の間に肉汁がたまり、噛んだ瞬間に凝縮された旨みが口いっぱいに広がります。食べやすく一口サイズにしたミルフィーユカツを肉汁とともにふんわり卵で包みました。</p>
<p>いちばら [千葉・神奈川ブロック]館山自動車道 市原SA(上り線)</p>	<p>うまぶた くろまい つ どん 「旨豚の黒米みそ漬け丼」 880円(税込)</p>
	<p>【主な食材】豚肉(千葉県産)、米(千葉県産コシヒカリ)、ピーナッツ(千葉県産)、手造り黒米味噌(千葉県産)、玉ねぎ・エリンギ・赤ピーマン・レタス・長ねぎは季節により千葉県産を使用</p> <p>【セールスポイント】 販売時間/11:00~22:00 千葉県産の豚ロースを特製手造り「黒米みそ」に漬け込み、香ばしく焼き上げました。どっしりした味噌の風味が豚肉に絡まり、店内で精米し釜炊きしたご飯がよく進みます。色鮮やかな野菜もたっぷり盛りつけ、見た目にも楽しめる逸品です。</p>
<p>かみかわち [栃木ブロック]東北自動車道 上河内SA(上り線)</p>	<p>はぐるぼんてんどん 「うんめえ〜！羽黒梵天丼」 880円(税込)</p>
	<p>【主な食材】那須郡司豚(栃木県産)、米(栃木県産白さぎ米)、こんにやく(栃木県鹿沼市産)、ニラ・干瓢(栃木県産)、柚子(栃木県宇都宮市産)</p> <p>【セールスポイント】 販売時間/24時間 地元の人々に愛される羽黒山の自然とそこにある羽黒山神社で五穀豊穡・収穫を祝って行われる「梵天祭り」をイメージした丼。「那須郡司豚」やこんにやく・干瓢などを甘辛く味付けし、アクセントに柚子を添えました。ヘルシーで見た目にも華やかな丼は、女性やご家族連れにもお楽しみいただけます。</p>
<p>たかさか [埼玉ブロック]関越自動車道 高坂SA(上り線)</p>	<p>もろぶた ゆずしおどん 「毛呂豚の柚子塩丼」 900円(税込)</p>
	<p>【主な食材】豚肉(埼玉県毛呂山産)、のらぼう菜(埼玉県比企郡産)、柚子(埼玉県越生・毛呂山産)</p> <p>【セールスポイント】 販売時間/24時間 当店の人気メニュー「ご当地グルメ豚玉毛丼」をもっと多くのお客さまに知っていただくようアレンジした、毛呂山産の豚肉をユズ風味でさっぱりといただける丼。栄養価の高い比企郡産の伝統野菜「のらぼう菜」はシャキシャキとした食感が楽しめ、温泉卵をからめればよりマイルドな味を楽しめます。</p>

【決勝大会参加メニュー】10品(順不同)

<p>あかぎこうげん [群馬・長野ブロック]関越自動車道 赤城高原SA(上り線)</p>	<p>「まえばしころとん 棒ヒレみぞれ丼」 980円(税込)</p>
	<p>【主な食材】上州麦豚(群馬県前橋市産)、大和芋(群馬県太田市産)</p> <p>【セールスポイント】 販売時間/24時間 自然に囲まれた赤城山麓で育った「上州麦豚」は、キメが細かくなめらかで、クセのないあっさりとした味わいが特徴です。豚肉は疲労回復効果があり、大和芋には滋養強壯の効能もあると言われています。大根おろしの特製和風ダレは食欲を増進させるとともに消化を促進。ガッツリ食べてしっかり栄養補給できます。</p>
<p>えちごかわぐち [新潟・富山ブロック]関越自動車道 越後川口SA(上り線)</p>	<p>「越後湯葉丼」 750円(税込)</p>
	<p>【主な食材】湯葉(新潟県長岡産)、栃尾油揚げ(新潟県長岡産)、卵(新潟県長岡産)、米(新潟県魚沼産コシヒカリ)、車麩(新潟県三条産)</p> <p>【セールスポイント】 販売時間/24時間 和風だしで煮た、特産の「生湯葉」と「栃尾の油揚げ」に片栗粉でとろみをつけて卵でとじた優しい味わい。絶妙なとろみ加減で、肉厚の油揚げとツルツルとした湯葉の食感が お好みで添えてある「小女子の山椒煮」と「梅肉」を混ぜると味の変化をお楽しみいただけます。</p>
<p>えっちゅうさかい [新潟・富山ブロック]北陸自動車道 越中境PA(下り線)</p>	<p>「越中特製かき揚げ丼」 780円(税込)</p>
	<p>【主な食材】白えび(富山県産)、ほたるいか(富山県産)、赤かまぼこ(富山県滑川市産)、米(新潟県産こしいぶき)</p> <p>【セールスポイント】 販売時間/7:30~19:30 富山湾の宝石と称される「白えび」。春の夜、会場に青白い光を放つ光景が神秘的な「ほたるいか」。豪華な二大特産品を使用した自家製かき揚げは食べる価値あります。国産米粉 40%の小麦粉を使うことで、白く輝きサクサクしたかき揚げに仕上がります。</p>
<p>しわ [青森・岩手・秋田ブロック]東北自動車道 紫波SA(上り線)</p>	<p>「情熱のローストビーフボウル」 750円(税込)</p>
	<p>【主な食材】黒毛和牛(岩手県産)、濃口醤油(岩手県釜石産)、赤ワイン(岩手県紫波町産)、にんにく・玉ねぎ(岩手県産)、なす・ズッキーニ・パプリカは季節により岩手県産を使用</p> <p>【セールスポイント】 販売時間/7:00~22:00 岩手県産黒毛和牛のランプ肉を使用したローストビーフは、肉本来の美味しさを堪能できます。ラウトウイユは季節ごとに採れた県産野菜を使用し、旬の味がお楽しみいただけます。醤油ベースで赤ワイン・昆布・にんにくを煮詰めたコクのあるソースとハーブバターライスがより一層引き立ちます。</p>
<p>うすざん [北海道ブロック]道央自動車道 有珠山SA(下り線)</p>	<p>「黄金カツのみぞれ丼」 850円(税込)</p>
	<p>【主な食材】黄金豚(北海道伊達市黄金町産)、昆布塩・昆布醤油(北海道産)</p> <p>【セールスポイント】 販売時間/9:00~19:00(4~11月は8:00~20:00) 伊達市自慢の「黄金豚」は甘みのある脂ときめ細やかな肉質が特徴です。カツを北海道の広大な大地に見立て、キャベツの緑は春の雪解けからのぞく若葉、大根おろしは有珠山に積もる雪をイメージ。当店自慢のとんかつを大根おろしとわさび醤油であっさりとお召し上がりいただけます。</p>