

# 肉・野菜・米・器 丹波の魅力で玉手箱を表現！

## 「西紀SA下り線」で地元感満載の新メニュー

### ～西イチグルメ決定戦でグランプリ狙います～

兵庫県・丹波篠山のサービスエリア「西紀サービスエリア下り線」（兵庫県丹波篠山市東木之部1）は、8月29日（木）から開催される『西イチグルメ決定戦～食べる、肉EXPO～』に、地元・丹波の食材を使った新メニュー「旅路の祝い膳 『丹波の霜ふる頃』～想いと趣の玉手箱～」でエントリーし、グランプリを狙います。



「旅路の祝い膳『丹波の霜ふる頃』～想いと趣の玉手箱～」 1,380円(税込)

丹波立杭焼を使った玉手箱風の器

#### ■至る所に丹波らしさをちりばめました

食材は地元で評価の高い但馬牛、氷上高ポーク、丹波地どりなどのお肉をはじめ、山の芋や黒豆といった野菜、お米も丹波にこだわりました。器には、地元の伝統工芸である「丹波立杭焼」の陶器と「王地山焼」の磁器を組み合わせております。また、「開けてびっくり、食べてびっくり」の玉手箱をめざし、器だけでなく料理にもさまざまな趣向を重ね合わせました。

「丹波に来ていただいたからには丹波らしさを」の言葉をモットーに、歴史、伝統、想いなど丹波のすべてを詰め込むことで、旅人、ドライバー、すべての方に、丹波への旅気分＝ハレの世界を味わっていただけるひと品をめざしました。

今回のメニュー開発にあたり、地元の方々にお話を伺い、さまざまな情報とたくさんの想いを受け取ることができました。本メニューを通して、丹波らしさや生産者の思いを感じていただければと思っております。

※丹波とは広義の丹波地方を指します

#### ■『西イチグルメ決定戦～食べる、肉EXPO～』概要

『西イチグルメ決定戦～食べる、肉EXPO～』は、西日本のNo.1肉料理を決めるNEXCO西日本と西日本高速道路サービス・ホールディングス主催の企画です。「地域の食材や特色、食文化を生かしたオリジナル『肉グルメ』」をテーマに、関西、中国、四国、九州の各ブロックで予選を行い、優秀な成績を収めたメニューが地域代表として本選大会に出場します。食の専門家による厳正な審査でグランプリ（西イチ）を決定します。



#### ■西紀サービスエリア下り線について

西紀サービスエリア（にしきサービスエリア）下り線は、兵庫県丹波篠山市の舞鶴若狭自動車道北行き側のサービスエリアです。舞鶴若狭道唯一のサービスエリアであり、黒豆パンや黒豆ソフトクリームなど販売するほか、ドッグランや24時間営業のショッピングコーナーなどを併設しています。2017年夏に開催した、ガチャガチャで昼飯を決める企画「ガチャめし」では、帰省途中のご家族からカップル、遠方からお越しの方までたいへんご好評をいただき、出たカプセルの数は累計で2万個を超えました。

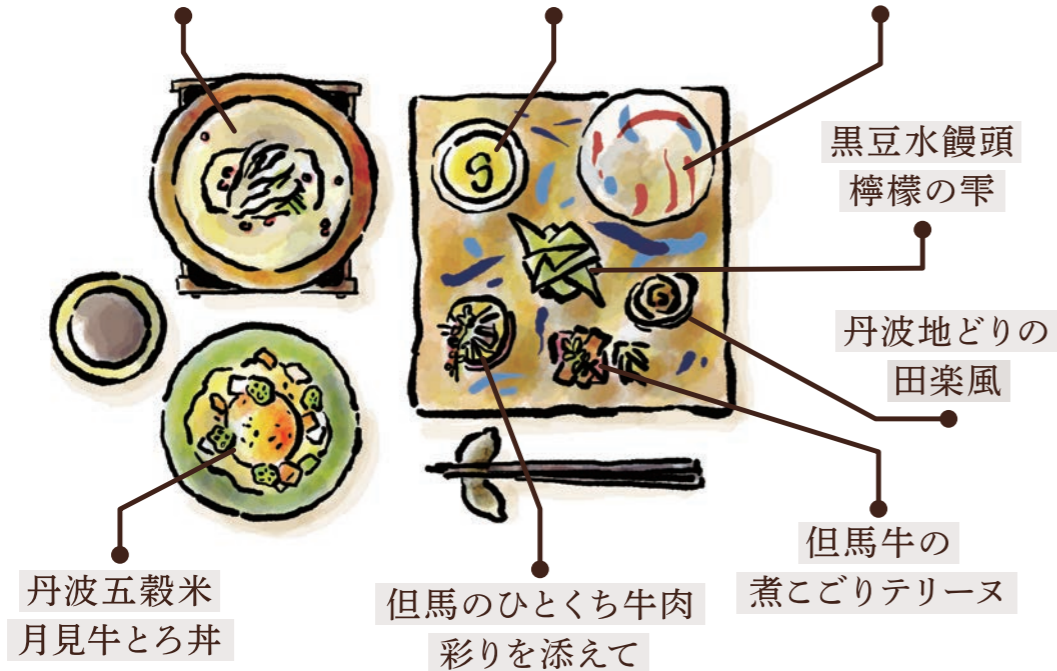


●取材に関するお問い合わせ●

●担当：荻野（おぎの） TEL：079-593-1133 E-mail:junko.ogino@kohmei.co.jp

# あけてびっくり、食べてびっくり。

雪姫ポークのミルフィーユ 白味噌仕立て  
 丹波黒枝豆の『旬』豆腐  
 氷上高ポークの角煮 山の芋の泡雲包み



## 王地山焼〈磁器〉

王地山焼は、青磁や赤絵が特徴的な磁器です。飯椀は、青磁の器にきめ細やかな柄を刻み込み【まごころ】【笑顔】【黒豆】をモチーフとした〈丹マーク〉を赤絵で筆入れしました。







## 立杭焼〈陶器〉

立杭焼は、ぬくもりのある土本来の色合いが特徴の陶器です。温かみのある赤・黄・青の釉薬の色をそれぞれ丹波の大自然を育む太陽・大地・水に見立てました。



丹波の国のおもてなし。

# 「たんばのごちそう」を満喫。

- た**  **たんば五穀米 月見牛とろ丼**  
 一段目は山の芋とろろと黄身のまるやかな味わいの月見とろろ。二段目は素朴な味つけの牛しぐれ煮の二段重ねの牛とろ丼です。ご飯は地元産のお米と五穀米を合わせて炊き上げました。但馬牛の煮こごりテリーヌと相性の良いひと品です。
- ん**  **たんば地どりの田楽風**  
 丹波地どりのムネ肉のハムは低音真空調理をすることで柔らかくしっとり仕上げました。田楽味噌は黒豆味噌に白味噌を合わせてマイルドに。歯ごたえのよいエリンギと重ね合わせました。
- ば**  **たんば黒枝豆の“旬”豆腐**  
 丹波を代表する黒枝豆を使用した、和風だしのあっさりとしたお豆腐です。色鮮やかな黒枝豆の見た目も楽しんでいただけます。
- の**  **氷上高ポークの角煮 山の芋の泡雲包み**  
 あけてびっくり、食べてびっくり、卵型の陶器の玉手箱。蓋を開けるとほのかな柚子の薫りが広がります。豚の角煮は朝霧が織り成す雲海をイメージした、山の芋のムースで包み蒸しあげました。メレンゲと和風きのこ餡とともに。

- ご**  **但馬牛の煮こごりテリーヌ**  
 但馬牛テールを野菜と煮込むことで甘みと旨みをぎゅっと凝縮。口の中でとろけるテリーヌはそのまま食べるもよし、温かいご飯にのせるもよし。はちみつで酸味を消したピクルスに乗せて。
- ち**  **但馬のひとくち牛肉 ～彩りを添えて～**  
 香ばしさと柔らかさを活かす火加減で焼き上げました。但馬牛の甘みが引き立つ香り豊かな藻塩とともに。お肉の王様「牛肉」をお殿様に見立て、さつま芋の甘露煮を座布団としました。
- そ**  **雪姫ポークのミルフィーユ 白みそ仕立て**  
 豚バラとお野菜の色鮮やかなミルフィーユにお餅で蓋をしました。豆乳と白味噌を合わせて上品に仕上げたスープはほのかに薫る赤胡椒がアクセント。体の芯からあたたまる秋冬にぴったりの汁物です。
- う**  **黒豆水まんじゅう 檸檬の雫**  
 大自然の夜空に輝く星を檸檬の皮で表現した柔らかな水饅頭。黒豆煮とレモンのコンポートを包み込みました。お口も心もすっきりと、丹波への旅気分をしめくくるひと品です。

地元産食材を丹波篠山の窯で焼いた器に盛り付けて料理全体で「丹波」を表現しました。玉手箱のように開けて楽しめるエッセンスを器と料理に散りばめた、見た目と味の変化を楽しんでいただけるメニューです。

## 丹波の歩み

古くは丹波国として栄え、独自の文化を形成するとともに、京文化などさまざまな文化が融合。今でも、農作物、町並み、祭りなどにその名残りが四季折々に感じられる。

## 丹波の地形

丹波は周囲を山々に囲まれた盆地である。この地形から生まれる寒暖が農作物をおいしくする最高の調味料である。高さのある器を配し高低さのある丹波の街並みを表現する。

## 『霜ふる頃』と『祝い膳』

寒暖の差が大きく、春夏には霧が広がり、秋冬には霜がおりる。秋冬の霜ふる頃、自然への感謝を込めて農作物の収穫を祝う。

## デカンショ節と農業

丹波を象徴するものとして、日本遺産のデカンショ節もあげられる。その中では丹波の農風景も形容される。高さのある土鍋と焜炉をデカンショのヤグラと見立てる。

## たまごを大切に

過去から現在へ、そして未来に引き継がれる丹波の伝統と歴史。大切に築き上げられてきたもの、継承されていくものを『たまご』と見立てる。料理にはたまご型の陶器を使用し、たまごを使った創作料理も登場する。また、伝統の担い手であり、たまごを孵化・付加させるものとして、陶磁器作家や学生にも焦点を当てる。伝統の継承と革新を食材や器で表現する。前者は伝統的な器に新たな彩りや手法を取り入れ、後者は地元の畜産を受け継ぎ未来へと紡いでいく。

## 『想いと趣向の玉手箱』

本メニューでは、想いと趣向を詰め込んだ玉手箱を表現する。昔話では、主人公が竜宮城で過ごした時間、乙姫の想いが玉手箱に入っているとされる。今回、丹波で育まれた時間（歴史・伝統）、先人から引き継がれる想いを玉手箱に詰め込む。開けてびっくりの要素として、さまざまな趣向を重ね合わせる。器を開けると、食材をめくると、食べ進めると・・・さまざまなポイントに玉手箱のエッセンスをちりばめ、魔法をかけた玉手箱。歴史、伝統、想いなど丹波のすべてを詰め込むことで、旅人、ドライバー、すべての方に、丹波への旅路=浮世離れた世界を味わっていただく物語である。

## 丹（まごころ）

丹波の【丹】に込められる「赤」の意を今回のテーマカラーとし、「まごころ」という意をコンセプトとする。料理や器で赤色を表現し、地元の方言や手づくりの御品書きで丹波のまごころを。赤色の「丹」の一文字は、まごころと笑顔、黒豆をモチーフとしたマークにし、飯碗に筆入れする。

# 丹波が織り成す物語

丹波の想いを大切に  
『丹（まごころ）』を込めてお伝えします



## 料理で丹波全体を表現

丹波は自然豊かな土地であり、古くから農業、畜産が盛んである。丹波のお肉、お野菜、お米で料理を仕上げる。緑豊かな山々には色鮮やかな花も咲きほこる。お野菜だけでなく、食用花もあしらう。また、自然が広がる丹波は空も澄んでおり、夜には星が輝く。デザートではレモンをちらして星を表現する。また、丹波篠山は“笹山”とも表現される。デザートは笹で包み込む。

## 丹波の器

地元の伝統工芸、陶器の『立杭焼』、磁器の『王地山焼』。立杭焼は、素朴な風合いの土鍋、色鮮やかなお皿を。王地山焼は丹念に柄が刻み込まれた光沢のよい飯碗を。伝統的な陶器と磁器を組み合わせる。