

令和元年11月20日
西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社

報道関係各位



『西イチグルメ決定戦～食べる、肉 EXPO～』 関西ブロック大会の開催について

西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社関西支社(住所大阪府吹田市、支社長:石田 英)は、『西イチグルメ決定戦～食べる、肉 EXPO～』関西ブロック大会を下記のとおり開催しますので、ご案内いたします。
なお、本大会において、グランプリ及び準グランプリを獲得したメニューは、令和2年2月4日(火)に大阪で開催する本選大会に進出し、西日本 SA・PA ナンバー1の「肉グルメ」を目指します。
当日はメニューの試食もご用意しておりますので、是非取材をお願いします。

★「西イチグルメ決定戦～食べる、肉 EXPO～」とは？★

西日本の SA・PA で2年に1回開催しているメニューコンテストで、今年は「肉」をテーマに、西日本管内の91店舗が参加している大会です。各 SA・PA 自慢のオリジナル肉グルメは旅行や仕事で SA・PA を訪れるお客さまに、是非とも召し上がっていただきたい逸品ばかり。8月29日より大好評開催中です。



前回のブロック大会の様子

1. 開催日時 令和元年12月5日(木) 10時50分から ※10時00分 受付開始
2. 開催場所 ハグミュージアム(大阪市西区千代崎3丁目南2番59号)
3. 参加品数 8品 (詳細は別紙をご参照ください。)
関西ブロック内の SA・PA で応募のあった23品の中から、8月29日から10月31日までの販売実績(販売比率等)と当社社員による実食審査により選出いたしました。
4. 審査方法 実食及びプレゼンテーション審査(味・見た目・価格・訴求力などを総合的に審査します。)
(一般の方は入場できません)

5. 審査員 5名(外部審査員を含む)
外部審査員 松村 輝幸(まつむら てるゆき)氏【経営コンサルタント/人気食プロガー(M 三郎)】
外部審査員 浦 朋恵(うら ともえ)氏 【音楽家/肉コラムニスト】
他 3 名

6. 表彰 グランプリ1品、準グランプリ1品

7. スケジュール 10時50分：開会式
11時10分：調理開始
11時50分：実食及びプレゼンテーション審査
15時30分：表彰式
※当日の進行で、時間は変更になる場合がございます。予めご了承ください。
※マスコミの方の受付は10時00分から行います。(5階)
※結果につきましては当日弊社HPにてお知らせいたします。
<https://www.w-holdings.co.jp/>

8. 会場アクセス ハグミュージアム(大阪市西区千代崎3丁目南2番59号)



◎交通アクセス

- ・大阪市営地下鉄長堀鶴見緑地線「ドーム前千代崎」下車 ①番出口より徒歩3分
- ・阪神なんば線「ドーム前」駅下車 ②番出口より徒歩3分
- ・JR大阪環状線「大正」駅下車 正面の信号を渡り右へ徒歩7分
- ・大阪市交通局(市営バス) 野田阪神前、鶴町四丁目、地下鉄住之江公園方面から「ドーム前千代崎」バス停下車徒歩3分
- ・なんば、天保山方面から「大正橋」バス停下車徒歩5分

※会場には駐車場がございませんので、近隣のコインパーキング等をご利用ください。

この件に関するお問い合わせは、
西日本高速道路サービス・ホールディングス(株) 関西支社 総務課 井上、本部 TEL:06-7174-8800
本資料は、関西レジャー記者クラブ、京都府政記者クラブ、和歌山県政記者クラブ、奈良県政記者クラブ、滋賀県政記者クラブ、兵庫県政記者クラブ
にお配りしています。

関西

西イチグルメ決定戦

別紙

ブロック大会出場メニュー

※エリア名50音順

1	名神高速道路	大津SA(下り線)
---	--------	-----------

逢味の近江牛 せいろ蒸し膳		2,340円
------------------	--	--------

日本三大和牛「近江牛」を贅沢に使ったせいろ蒸し。近江牛を使用したコロケ・しぐれ煮のほか地産食材を楽しめます。是非ご賞味下さい。



2	阪和自動車道	岸和田SA(上り線)
---	--------	------------

柔らか犬鳴豚と 茸のスタミナ丼		1,100円
--------------------	--	--------

大阪府内唯一のブランド犬鳴豚を醤油ベースのタレで3時間じっくり煮込みました。ご飯がすすむ甘めの味付けを地卵「夢想丸」とともに、ご賞味ください。



3	阪和自動車道	岸和田SA(下り線)
---	--------	------------

味めぐり三彩膳 ～大和・紀州路をめぐる～		1,200円
-------------------------	--	--------

奈良県の大和牛とヤマトポーク、和歌山県の紀州うめどりの3種のお肉を贅沢に使用！がっつり食べることも、シェアすることもできるメニューです。

※「紀州うめどり」は、仕入れ状況により食材が変更となる場合がございます。



4	阪和自動車道	紀ノ川SA(上り線)
---	--------	------------

ひらけ！紀州のお肉 三種盛り膳		1,680円
--------------------	--	--------

和歌山のお肉3種類、熊野牛・紀州うめぶた・紀州うめどりを一つのお膳で召し上がっていただけます。一度に3度おいしいメニューですので是非ご賞味下さい！

※「紀州うめどり」は、仕入れ状況により食材が変更となる場合がございます。



5	舞鶴若狭自動車道	西紀SA(上り線)
丹波篠山大地の恵み 三宝集い膳		2,200円
<p>「但馬牛」「八鹿豚」「丹波地どり」の三つの宝を丹波焼の器に盛り付け、丹波の小京都「丹波篠山市」を表現しました。</p>		
		

6	舞鶴若狭自動車道	西紀SA(下り線)
旅路の祝い膳『丹波の霜ふる頃』 ～想いと趣の玉手箱～		1,380円
<p>地元の食材と器で、丹波全体を表現しました。趣向を凝らした料理は、見た目にも味にも変化があり、最後まで楽しめるメニューです。</p>		
		

7	山陽自動車道	三木SA(上り線)
兵庫の恵み 兵庫県産和牛の 陶板焼きと神戸ビーフの変りコロッケ		1,580円
<p>丸ごとトマトに神戸ビーフを詰めた特製コロッケと旨味を引き出すため、兵庫県産和牛と淡路島たまねぎを陶板焼きにしました。レモンを絞ってさっぱりとお召し上がりください。</p>		
		

8	山陽自動車道	三木SA(下り線)
淡路産牛サーロインの炙り焼き (焼き野菜と揚げピッツア添え)		1,680円
<p>淡路産牛と野菜の旨味と揚げピッツアを同時に味わってもらえる新感覚の大満足なメニューです。</p>		
		