

# 銘柄鶏「丹波朝霧どり」が600g以上入ったボリューム満点メニューが誕生 宝塚北サービスエリアで「ビッグ骨付きもも焼き」販売中 NEXCO西日本主催のグルメグランプリで大賞を受賞。おうちでも「丹波」を存分に感じて

光明興業株式会社（住所：大阪市中央区、代表取締役社長：段 正峰）が運営する宝塚北サービスエリアでは「丹波朝霧どり ビッグ骨付きもも焼き」（2,980円）を販売しています。西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社が2021年に開催した「SA・PAおどろきグルメ大賞」で大賞を受賞したメニューが、お持ち帰り用に冷凍食品となりました。



お持ち帰り用  
「丹波朝霧どり ビッグ骨付きもも焼き」（2,980円）



フードコートで提供中  
「丹波朝霧どり ビッグ骨付きもも焼き」（1,280円）

## ■関西のサービスエリア1位を獲得したメニューが、600g以上のボリュームでお持ち帰り用商品に

「丹波朝霧どり ビッグ骨付きもも焼き」は昨年、西日本高速道路サービス・ホールディングスが開催した「SA・PAおどろきグルメ大賞」において「関西地区 フードコート・スナックコーナー部門」で大賞に輝いたメニューです。銘柄鶏「朝霧どり」をオリーブオイルでじっくり焼き上げ、やわらかでジューシーな口当たりが特徴です。

同メニューをこのたび、お持ち帰り用の冷凍食品として商品化しました。「コロナ禍で共用スペースでの飲食が不安」と考える人が一定数いらっしゃると思われ、「おうちでゆっくり食べてもらおう」と開発に取り掛かりました。内容は銘柄鶏「丹波朝霧どり」の骨付きもも肉が2本入り、600gオーバーのボリュームとなっています。

商品化にあたり、「家庭用電子レンジで如何にジューシーに仕上げるか」が課題でした。試行錯誤の結果、鶏を解体する工場で、鮮度の良い状態で味付け・加熱処理したあと、真空冷凍することでジューシーさを再現しました。冷蔵庫で少し解凍し、オリーブオイルを皮部分にかけてレンジで加熱いただくことでよりフードコートでの味に近づきます。当商品を食べながら、家族や友人と旅の思い出について盛り上がっていただけたらと思います。

### ■商品概要

商品名：丹波朝霧どり ビッグ骨付きもも焼き  
内容量：丹波朝霧どり 骨付きもも肉300g×2本  
価格：税込2,980円  
販売地域：宝塚北サービスエリア限定販売  
特長：銘柄鶏「丹波朝霧どり」の骨付きもも肉（2本）が600g以上入ったボリュームのある商品となっています



### ■宝塚北サービスエリアについて

宝塚市中心部「花のみち」周辺の南欧風景観をイメージした「宝塚モダン」をコンセプトにした建物外観と、上下線どちらのお客さまも同じ施設をご利用になれる上下線集約型のレイアウトが特徴です。敷地内には南欧ホテルの中庭を彷彿させるパティオ（イベント広場）があり、季節に応じてフェスやショーなどを開催しています。ドッグランエリアもあり、サービスエリアでありながら、滞在そのものを楽しめる施設となっております。



取材に関するお問い合わせ

担当：福岡（ふくおか）、桑江（くわえ） TEL:0797-83-5601 E-mail: takarazukakita-sa-kohmei@kohmei.co.jp