

平成20年2月28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 第2回 新メニューコンテスト」グランプリ決定！

～ 高速道路のレストランが、“健康志向”をテーマに料理対決！～

NEXCO東日本(東京都千代田区、代表取締役会長：八木重二郎)は、サービスエリアのレストランにおける地域色豊かな新メニューの開発促進のため、“健康志向”をテーマに、創作料理のコンテストを2月28日に西新宿の東京調理師専門学校にて実施しました。

審査委員長に「料理の鉄人」として有名な陳建一さん、特別審査員に歌手の森公美子さんを迎え、厳正な審査を行った結果、“熱く美味しい”戦いを制し、栄えあるグランプリに輝いたのは、東北道長者原サービスエリア(上り線)(宮城県大崎市)の「伊達^{だて}のとらふぐ膳」(税込 1,460 円)でした。高品質の食材「とらふぐ」を十分に生かした「ふぐ三昧」のメニューです。



グランプリ受賞作品

また、特別審査員賞には、以下の3作品が選ばれました。

- 陳 建一 作品名「下野旬彩道楽」【上河内SA(下)】
森公美子 作品名「(川中島から越後路へ)越後路御膳」
【米山SA(下)】
青島和之 作品名「那須野ヶ原彩り御膳」【那須高原SA(下)】

今回は、お客さまに参加いただくWeb投票を実施し、次の作品がWeb大賞に選ばれました。

作品名「清流霧積」【横川SA(上)】

決勝当日は、計 51店舗が参加した東日本7ブロックの地区予選を勝ち抜いた9名の料理人たちが出場。「“健康志向”低カロリーな郷土料理～美味しい旅の思い出に～」、「価格は 1,200 円以上 1,500 円(税込)以内」という条件のもと、個性溢れる創作料理を披露して、熱い戦いを繰り広げました。

この決勝大会に進出した9作品は、4 月から該当するサービスエリア・パーキングエリアで、「そこでしか味わえないオリジナル料理」としてご提供いたします。

受賞作品やコンテストの様子は、別紙をご覧ください。



【新メニューコンテスト出品者一覧】

ブロック名	エリア名	出品者	作品名 / 税込価格 / 内容	写真
盛岡	東北道 岩手山SA(下)	(株)ナックス	雑穀おこわと豆乳豚しゃぶ 1,300円 「雑穀おこわ」「豆乳豚しゃぶ」とも地元の素材を使用し、ヘルシーに仕上げました。	
仙台	東北道 長者原SA(上)	(株)グリーン・グリーン グランプリ	伊達のとらふぐ膳 1,460円 高品質の食材「とらふぐ」を十分に生かしつつ、「ふぐ三味」のメニューを創作しました。	
	東北道 長者原SA(下)	(株)鳴子観光ホテル	伊達な味「大崎・味めぐり」 1,380円 海・川・山・平野の食材、五色の彩り、器で、ふるさとの味、想い出に浸ってください。	
宇都宮	東北道 上河内SA(下)	フタバ食品(株) 特別審査員賞 (陳 建一氏)	下野旬彩道楽 1,500円 多くのお客さまの支持を頂いている手打ちそばを中心に、地元の食材をふんだんに使用しました。	
	東北道 那須高原SA(下)	那須高原フードサービス(株) 特別審査員賞 (青島和之氏)	那須野ヶ原彩り御膳 1,200円 自然豊かな那須野ヶ原の新鮮な食材を厳選し、ヘルシーな料理に仕上げました。	
水戸・ 京葉	常磐道 守谷SA(上)	ジャパンフードマネジメント(株)	常陸の国の長寿弁当 1,300円 現在総人口の1割を占める65歳以上の方の長寿をコンセプトに創作しました。	
所沢	関越道 高坂SA(上)	小島屋乳業製菓(株)	おらが畑の石焼ピビンバ 1,200円 当店自慢の石焼ピビンバに地元埼玉県産の野菜をいっぱい使ったメニューです。	
新潟	北陸道 米山SA(下)	米山観光(株) 特別審査員賞 (森 公美子氏)	(川中島から越後路へ) 越後路御膳 1,200円 「血液をきれいにし運転の疲れ目に効く」を標題として郷土色豊かに仕上げました。	
長野	上信越道 横川SA(上)	(株)おぎのやドライブイン WEB大賞	清流霧積 1,300円 女性をターゲットに7種類のこんにやくを使用し、低カロリーで楽しく仕上げました。	

【グランプリ受賞作品】



「伊達のとらふぐ膳」 長者原SA(上)

【特別審査員賞受賞作品】



「下野旬彩道楽」 上河内SA(下)

【特別審査員賞受賞作品】



「(川中島から越後路へ)越後路御膳」 米山SA(下)

【特別審査員賞受賞作品】



「那須野ヶ原彩り御膳」 那須高原SA(下)

【WEB 大賞受賞作品】



「清流霧積」 横川SA(上)