

## 地元の豊かな食材を使う

10〜11月にブロック予選、11〜12月にブロック大会、2月に決勝を行う「新メニューコンテスト」。最近4年で3回グランプリを獲得しているのが常磐自動車道・友部SA①だ。「新メニュー」というのが一番の考えどころ。でも、茨城は恵まれていません。豊かな海があって、野菜は何でも作っている。常陸牛やつくば美豚などブランド肉も豊富。それらを生かすことを考えると、いつの間にか新メニューが思い浮かぶんです」

そう語るのは、友部SA①で過去10年にわたりコンテスト参加メニューを考えてきた菅沼眞二料理長だ。

## コンテストのためだけでなく

地元食材の魅力を生かすというが、それはどこも同じ。では、菅沼料理長のこだわりはどこにあるのか？

「コンテストのためだけのメニューにしないこと。例えば今回のメニューはオーダーから提供まで約10分。しかも私が厨房にいらなくてもできます」

コンテストメニューというのと、1日限定10食ということが一般的なレストランでもあり得ること。菅沼料理長はプレミアム感を高めるよりも、より多くのお客さまにコンテストメニューを食べしてほしいのだという。

「コンテストに参加して、メニューを知ってもらい、食べていただく。そして、より多くの人に茨城の魅力を知っていただきたいんですよ」

## メニュー名に込めた茨城への思い

メニューを考え始めるのは8月の繁忙期。9月に完成させると、メニュー名と食器も菅沼料理長が考えた。「今回はスペイン製の皿を用意しました。変わった作りでインスタ映えもすると思います。メニュー名は実は茨城県知事との約束なんです」

SA①。菅沼料理長は知事を表敬訪問した際、茨城を盛り上げるために県名をメニューにすると約束した。「だから、茨城にメロメロ」。そこに自身の茨城に対する思いも込めました。というのも、今回のメニューも多くの地元の人に支えられています。そんな皆さんへの恩返しのような気持もある。私がメロメロになった茨城の食材でコンテストに挑戦し、最後はみんなで喜び合いたいです」

友部SA①着任10年の菅沼料理長。地元への思いが、グランプリ獲得を目指すモチベーションになっている。



# ハイウェイを 支える人々

Vol. 35

高速道路の裏側に潜入

NEXCO東日本管内のSA・PA140店舗が地元食材を活用したオリジナルメニューで頂点を競う「新メニューコンテスト」。その前回の覇者・友部SA(上り線)を訪ねました。



東武食品サービス株式会社  
友部サービスエリア(上り線) 料理長  
菅沼眞二さん



1. 今回のメニュー「茨城にメロメロ」。常陸牛など豪華だ
2. 食べ方をアドバイス。「白い麻婆豆腐」など、味変も楽しい
3. 栄光の記録。赤い球体は前回のメニューを盛り付けた漆器
4. 前回の表彰式。優勝は友部SA①全体の意欲向上につながる