



その先の、道へ。北海道
 Hokkaido. Expanding Horizons.
 2018年は北海道命名150年

平成30年12月11日
 東日本高速道路株式会社 北海道支社
 ネクセリア東日本株式会社 札幌支店

「新メニューコンテスト 北海道ブロック大会」 結果発表 ～決勝大会進出メニュー決定！～

NEXCO東日本北海道支社(札幌市厚別区)とネクセリア東日本株式会社札幌支店(札幌市厚別区)は、「NEXCO東日本 新メニューコンテスト 北海道ブロック大会」(12月10日開催)の結果を発表します。

激しい戦いの末、**E5** 道央自動車道 輪厚PA(上り線・苫小牧方面)「大雪さんろく笹豚焼き肉プレート」が最優秀賞となりました。

最優秀賞は他8ブロック大会を勝ち抜いた新メニューと前回グランプリ(特別シード)の計12品が集結する決勝大会(平成31年2月28日開催)に進出します。受賞を果たしたメニューや惜しくも受賞を逃したメニューも、平成31年5月31日まで引き続きSA・PAで販売を続けます。

また、お客さまにより気軽に楽しんでいただくため、今回のコンテストに向け開発したメニューを対象としたスクラッチカードキャンペーンを開催いたします。この機会に是非ご賞味ください。

最優秀賞



大雪さんろく笹豚焼き肉プレート

栄養豊富な北海道産「大雪さんろく笹豚」の焼き肉プレート。国産チーズ工場誕生の地・北海道安平町早来にある製造メーカー「夢民舎」のカマンベールコロッケは濃厚な味わいが絶品です。1,200円(税込)

【販売場所】

道央道 輪厚PA(上り線・苫小牧方面)

優秀賞



昇龍ホットサンド

当エリアの人気メニュー「昇龍麺」で使用しているオリジナルピリ辛ダレで豚挽肉を味付けし、ホットサンドにしました。料理はカフェ風の木製ワンプレートに盛り付け、自然豊かな北海道の空気感も表現しました。750円(税込)
 【販売場所】札幌道 金山PA(上り線・小樽方面)

審査委員特別賞



カラフル ミニBBQ

豚肉を焼き鳥のように串に刺して焼き上げたご当地グルメ「室蘭焼き鳥」をイメージ。北海道伊達産「黄金豚」のバラ肉をアコーディオンのように串に刺すことで、食感の楽しさとボリューム感を演出しました。980円(税込)
 【販売場所】道央道 有珠山SA(下り線・室蘭方面)

1. 北海道ブロック大会

(1) 日時

12月10日(月) 10:30~14:30

(2) 場所

北ガスクッキングスクール ファクトリー教室

(3) 出品メニュー

北海道内でブロック予選(※)を勝ち抜いたSA・PA 計7店舗のメニュー(詳細:別紙)
道央自動車道 有珠山SA(上下線)、輪厚PA(上り線・苫小牧方面)、岩見沢SA(下り線・旭川方面)、砂川SA(上下線)

札幌自動車道 金山PA(上り線・小樽方面)

※10月15日から11月14日まで実施したWEB投票などにより、北海道内の10品の新メニューから7品を選出しました。コンテストの流れの詳細は10月5日付発表「平成30年度『NEXCO東日本新メニューコンテスト』開催!」をご覧ください。

(4) 開発テーマ

ご当地「#フォトジェ肉(につく)」

・上限税込1,200円の中で、思わずSNSにアップしたくなるような彩りや見映えにこだわった、お肉を使用したご当地ワンプレートメニューを開発し、競い合いました。

・審査ポイントは「テーマとの整合性」「視覚」「試食」でした。

(5) 審査委員

・審査委員長

定山溪第一寶亭留 翠蝶館 調理長 石井 登 さま

・特別審査委員

北海道ガス株式会社 北ガスクッキングスクール 主任講師 鈴木 明美 さま

・審査委員

旅コミ北海道 じゃらん DE GO リポーター 田村 剛志 さま

北海道文化放送株式会社 アナウンサー 田辺 桃菜 さま

東日本高速道路株式会社 北海道支社 副支社長 村田 暁

ネクセリア東日本株式会社 札幌支店 支店長 播 哲男

(6) 決勝大会

・開催日・・・平成31年2月28日(木)

・開催場所・・・東京栄養食糧専門学校(東京都世田谷区池尻2丁目23番11号)

※決勝大会についての詳細は、後日改めてお知らせします。

2. スクラッチカードキャンペーン

(1) 実施期間

平成31年1月1日(火)~3月31日(日)

(2) 実施箇所

E5 道央自動車道 有珠山SA、輪厚PA、岩見沢SA、砂川SA

E5A 札幌自動車道 金山PA

※各上下線(両方向)

(3) 内容

対象コーナーにおいてフェア対象メニューをご注文されたお客さまにスクラッチカード(100円券、ハズレ券の2種類)を1枚配布します。

スクラッチカードを削って「100円」という表示が出ると、当日から使えるお買い物券としてご利用いただけます。

なお、お買い物券はスクラッチカード配布SA・PAのショッピングコーナーのほか、野幌PAのコンビニでもご利用いただけます。

※スクラッチカードの配布およびご利用は、実施期間と同期間です。

「NEXCO東日本 新メニューコンテスト 北海道ブロック大会」 出品メニュー

別紙

			
有珠山1プレート (980円)	カラフル ミニBBQ (980円)	大雪さんろく笹豚焼き肉プレート (1,200円)	三種の肉・ザンギ三昧カレー (1,100円)
地元の景勝地である有珠山や昭和新山をイメージした盛り付けでインスタ映えを狙います。北海道伊達産の「黄金豚」を使った豚バラ肉と野菜の炒め物は濃いめに味付けし、カレー粉でスパイシーに仕上げました。	豚肉を焼き鳥のように串に刺して焼き上げたご当地グルメ「室蘭焼き鳥」をイメージ。北海道伊達産「黄金豚」のバラ肉をアコーディオンのように串に刺すことで、食感の楽しさとボリューム感を演出しました。	栄養豊富な北海道産「大雪さんろく笹豚」の焼き肉プレート。国産チーズ工場誕生の地・北海道安平町早来にある製造メーカー「夢民舎」のカマンベールコロッケは濃厚な味わいが絶品です。	鶏肉の塩ザンギ、ラム肉のジンギスカンザンギ、放牧豚肉のオニオン風味ザンギの3種類のザンギがワンプレートで楽しめるザンギ三昧のよくばりカレーです。ご飯は北海道岩見沢産の「ななつぼし」を炊き上げました。
販売時間 4～11月 10:00～20:00 12～3月 10:00～19:00	販売時間 4～11月 10:00～20:00 12～3月 10:00～19:00	販売時間 4～11月 8:00～20:00 12～3月 9:00～19:00	販売時間 4～11月 7:00～19:00 12～3月 9:00～17:00
道央道 有珠山SA(上り線・函館方面)	道央道 有珠山SA(下り線・室蘭方面)	道央道 輪厚PA(上り線・苫小牧方面)	道央道 岩見沢SA(下り線・旭川方面)

		
北海道産チキンのダブルソースとエゾ鹿挽肉のプレート (950円)	S. O. かみふらのポークプレート (1,000円)	昇龍ホットサンド (750円)
北海道産の鶏肉を使ったチキン南蛮のソースはタルタルソースと油淋鶏ソースの2種類を用意。ブレンドしたタレで食べやすく仕上げたエゾ鹿の挽肉は揚げ 茄子と和え、北海道産の魅力が感じられる一皿に仕上がりました。	豚ロース肉のソーテーには自然豊かな北海道上富良野野で飼育された上質な豚肉「かみふらのポーク」を使用。食材の脂のみで焼くことで旨味を引き出し、醤油ベースの特製ソースがおいしさを引き立てています。	当エリアの人気メニュー「昇龍麺」で使用しているオリジナルピリ辛ダレで豚挽肉を味付けし、ホットサンドにしました。料理はカフェ風の木製ワンプレートに盛り付け、自然豊かな北海道の空気感も表現しました。
販売時間 4～11月 11:00～20:00/12～3月 11:00～19:00	販売時間 4～11月 11:00～20:00/12～3月 11:00～19:00	販売時間 4～11月 8:00～19:00/12～3月 9:00～18:00
道央道 砂川SA(上り線・札幌方面)	道央道 砂川SA(下り線・旭川方面)	札樽道 金山PA(上り線・小樽方面)

※価格は全て税込