

『西イチグルメ決定戦2017』本選大会進出メニュー

《関西ブロック代表》

| | |
|--|----------------|
| 舞鶴若狭自動車道 | 西紀SA(下り線) |
| 丹波ご当地肉 ”三種”揃いぶみ井 | 1,620円 (税込) |
| <p>「但馬牛」「丹波地どり」地元高校生が育てた「氷上高ポーク」が一度に味わえます。季節の地元野菜と共に丹波焼の器でお楽しみください。</p> | |
|  | |

| | |
|---|----------------|
| 山陽自動車道 | 三木SA(上り線) |
| 三田牛炙り焼きの完熟トマト丼 | 1,480円 (税込) |
| <p>神戸ビーフの元祖・三田牛の炙り焼きと神戸産完熟ゆめファームトマトのピクルスが丼の中で共演するおいしさを満喫...</p> | |
|  | |

《中国ブロック代表》

| | |
|--|----------------|
| 山陽自動車道 | 宮島SA(下り線) |
| 広島『はぶて焼き』丼 | 1,280円 (税込) |
| <p>『はぶて焼き』とは、煮魚を焼く広島の郷土料理の呼称です。広島弁で、膨れっ面になることを『はぶてる』と言いますが、煮魚を焼くと、身が崩れて上手くいかず、焼いている人が膨れっ面になることから、こう呼ばれています。当店では、鯛、穴子、牡蠣を使用して『はぶて焼き』を丼で再現しました。煮出し汁の焦げた香りが、食欲をそそります。</p> | |
|  | |

| | |
|--|--------------|
| 中国自動車道 | 大佐SA(下り線) |
| ”熱井”～ちやとろ丼～ | 950円 (税込) |
| <p>新見地方の特産品である「干屋牛」を煮込み、アツアツの石鍋で、出汁入りの山かけをかけて味わう丼です。郷土料理にも使う「干屋牛」を、岡山産黄ニラの醤油を使用して、じっくりと煮込みました。スープには岡山産黄ニラを添えて、野菜ベースのやさしい味に仕上げています。おこげも美味しい”熱焼き”をぜひご堪能ください。</p> | |
|  | |

『西イチグルメ決定戦2017』本選大会進出メニュー

《九州ブロック代表》

| | |
|--|----------------|
| 九州自動車道 | 古賀SA(上り線) |
| 「ロマン宿る海の道」むなかた三昧井 ～鯛茶漬け・穴子天・鶏すきの三種井～ | 1,620円 (税込) |
| 世界遺産に登録された『神宿る』宗像・沖ノ島と関連遺産群を祝して、宗像地方のご当地料理を三つの宮と三女神伝説をイメージし、3つの丼に仕上げました。 | |



| | |
|--|----------------|
| 九州自動車道 | 北熊本SA(上り線) |
| 阿蘇のめぐみ三重奏 ～5種の野菜田楽を添えて～ | 1,598円 (税込) |
| 阿蘇の豊かな食材「あか牛・りんどうポーク・大阿蘇鶏」をご飯がすすむ丼に。締めは特製出汁で桜肉の柚子こしょう茶漬けに！ | |



《四国ブロック代表》

| | |
|--|----------------|
| 松山自動車道 | 石鎚山SA(下り線) |
| みかん鯛のユッケ丼 | 1,000円 (税込) |
| 柑橘系の味・香りが特長の『みかん鯛』をコチュジャンとウスターソースの特製ダレで食すピリ辛の丼ぶりです。 生卵をくずしてまろやかさをプラス。 | |

