

「西イチグルメ決定戦 2017」概要

1. テーマ 地域の食材や特色、食文化を生かしたオリジナル「ご当地丼」

地域に伝わる郷土料理や調理方法を活用するなど、そのエリアでしか味わうことのできない新作メニューとなります。今回は、92品の新作メニューのご当地丼が出品します。

2. スケジュール

関西、中国、四国、九州の各ブロックで予選を行い、優秀な成績を収めた計7品が地域代表として本選大会に出場します。

ブロック大会、本選大会では、食の専門家からなる審査員の厳正な審査を行い、グランプリ(西イチ)を決定します。

【ブロック予選(各ブロック共通)】

- 実施期間 平成29年9月1日(金)～9月30日(土)
- 実施方法 ブロックごとに期間中のお客さまのご利用実績等上位を選定し各ブロック大会に進出。

【ブロック大会】

- 実施方法 審査員による評価を行い、優秀な成績を収めたメニューが本選大会へ進出。

《関西ブロック》

- 開催日 平成29年10月20日(金)
- 開催場所 ハグミュージアム(大阪府大阪市西区千代崎3丁目南2番59号)
- 審査員(6名)
 - 山本 一恵 【大阪ガスッキングスクール メニュー開発室 統括プロデューサー】
 - 中本 由美子 【あまから手帳 編集長】
 - 篠原 賢太郎 【関西ウォーカー/Kansai Walker 編集長】 ほか3名
- 結果
 - グランプリ(本選進出)
 - E27 舞鶴若狭自動車道 西紀 SA(下り線)
 - 「丹波ご当地肉“三種”揃いぶみ丼」
 - 準グランプリ(本選進出)
 - E2 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」
 - 審査員特別賞
 - E1 名神高速道路 大津 SA(下り線)
 - 「近江豚の手仕込み厚切り焼豚丼」

《中国ブロック》

- 開催日 平成29年10月18日(水)
- 開催場所 学校法人 本山学園 西日本調理製菓専門学校
(岡山県岡山市北区大供3-2-18)
- 審査員(6名)
 - 大本 紀子【NPO法人地域ネットくれんど 日本テレビ「ヒルナンデス!」第3代レシピの女王】
 - 室山 哲雄【西日本調理製菓専門学校 学園長】 ほか4名
- 結果
 - グランプリ(本選進出)
 - E2 山陽自動車道 宮島 SA(下り線)
 - 「広島『はぶて焼き』丼」
 - 準グランプリ(本選進出)
 - E2A 中国自動車道 大佐 SA(下り線)
 - 「“熱井”～ちやとろ丼～」
 - 審査員特別賞
 - E2 山陽自動車道 下松 SA(上り線)

「瀬戸内鯛の JINDA 丼～だし茶漬け仕立て～」
E2A 中国自動車道 七塚原 SA(上り線)
「ヒバゴン丼」

《四国ブロック》

- 開催日 平成 29 年 10 月 23 日(月)
○開催場所 サンサン館みき
(香川県木田郡三木町氷上 2940-1)
○審査員(5 名)
里井 真由美 【(社)日本フードアナリスト協会 1 級フードアナリスト】
原内 美保 【坂出第一高等学校 食物課 専門学科長】
林 裕子 【月刊香川こまち 副編集長】 ほか 2 名
○結果 ■グランプリ(本戦進出)
E11 松山自動車道 石鎚山 SA(下り線)
「みかん鯛のユッケ丼」
■審査員特別賞
E11 松山自動車道 石鎚山 SA(上り線)
「石鎚媛歌丼」
E11 高松自動車道 豊浜 SA(上り線)
「讃岐コーチン彩鶏丼(いろどりどん)」

《九州ブロック》

- 開催日 平成 29 年 10 月 19 日(木)
○開催場所 クローバープラザ
(福岡県春日市原町 3-1-7)
○審査員(5 名)
神谷 禎恵 【フードプロデューサー】
飯尾 賢 【株式会社 KADOKAWA 九州ウォーカー編集長】
鹿田 吏子 【グルメライター】
戸高 慶一郎【フォトグラファー】 ほか 1 名
○結果 ■グランプリ(本選進出)
E3 九州自動車道 古賀 SA(上り線)
「「ロマン宿る海の道」むなかた三昧丼～鯛茶漬け・穴子天・鶏すきの三種丼～」
■準グランプリ(本選進出)
E3 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～」
■審査員特別賞
E34 長崎自動車道 金立 SA(下り線)
「佐賀牛ステーキ重」
E34 長崎自動車道 川登 SA(上り線)
「KAWANOBORI BOWL～お箸で旅するのつけ丼～」

【本選大会】

- 開催日 平成 29 年 12 月 12 日(火)
○開催場所 ハグミュージアム
(大阪府大阪市西区千代崎 3 丁目南 2 番 59 号)