

最優秀賞



がぼおふう はん  
**鹿肉風あんかけ飯** (870円)

あんかけにすることにより、本格的ガパオライスより優しい辛さにしました。  
 卵黄を崩すと味がまろやかに変化するところがポイント。

道央自動車道 輪厚PA (下り線 札幌方面)  
 フードコート 営業時間  
 8:00~20:00 (4月~11月) / 9:00~19:00 (12月~3月)

しかからめん  
**鹿辛麺** (900円)

金山PAの人気メニュー「昇龍麺」で使用しているオリジナルタレを使ったピリ辛ラーメンです。鹿肉との相性も抜群で、最後の一滴まで飲み干したくなる自信作です。

札幌自動車道 金山PA (上下線 両方向)  
 フードコート 営業時間  
 8:00~19:00 (4月~11月) / 9:00~18:00 (12月~3月)



優秀賞

審査委員特別賞



**エゾシカジャーチャー麺** (880円)

高たんぱく質・低脂質・鉄分豊富という鹿肉の特徴を活かし、短い休憩時間でもサッと食べられ、ヘルシー志向の女性にもピッタリの栄養満点メニューにしました。

道央自動車道 岩見沢SA (上下線 両方向)  
 フードコート 営業時間  
 ⑧8:00~20:00 (4月~11月) / 10:00~18:00 (12月~3月)  
 ⑦7:00~19:00 (4月~11月) / 9:00~17:00 (12月~3月)

にく  
**しか肉とバジルライス** (880円)

「見た目も楽しく！」をコンセプトに、細長いバラ肉をコロコロ丸めてまん丸に。  
 ご飯を黄色に炒め、見た目も味わいもアクセントのある一品。

道央自動車道 有珠山SA (上下線 両方向)  
 フードコート 営業時間  
 8:00~20:00 (4月~11月) / 9:00~19:00 (12月~3月)



**エゾ鹿そぼろ炒飯**  
**鹿肉ソーセージ添え** (900円)

炒飯を食べたときに鹿肉の匂いがほんのりと鼻に抜ける、食べやすいシンプルな味付けにしました。さらにソーセージを添え、鹿肉を満喫できる一品に。

道央自動車道 輪厚PA (上り線 苫小牧方面)  
 フードコート 営業時間  
 8:00~20:00 (4月~11月) / 9:00~19:00 (12月~3月)



## エゾ鹿キーマカレー(780円)

一皿で主食と副菜がバランス良く採れる本格的なキーマカレーです。  
隠し味に当エリアおすすめの「砂川ポークチャップのソース」を使用しています。



道央自動車道 砂川SA (上り線 札幌方面)  
フードコート 営業時間  
7:00~21:00 (4月~11月) / 9:00~19:00 (12月~3月)

## エゾシカシチュー(980円)

時間をかけじっくり煮込んでお肉を柔らかくし、下煮した煮汁をフォンとして使い、デミグラスソースに混ぜて鹿の旨味だけ入れて、臭みのないものに仕上げています。

道央自動車道 砂川SA (下り線 旭川方面)  
フードコート 営業時間  
7:00~21:00 (4月~11月) / 9:00~19:00 (12月~3月)



※価格は全て税込