

# 道-1 GRAND PRIX 2018

2018年9月23日(日)・24日(月)

道の駅グルメNo.1を決めるグルメグランプリ！

## 『道-1グランプリ2018』 出場道の駅20駅が決定！

道-1グランプリ実行委員会は、道の駅のグルメナンバーワンを決定する「道-1グランプリ」の出場道の駅20駅を決定いたしました。




第3回となる「道-1グランプリ2018」は京都府京丹後市丹後王国「食のみやこ」にて開催いたします。

全国に1,145ある道の駅から厳しい選考を勝ち抜いた20駅が地元食材を使った自慢の道の駅グルメを振る舞い、来場者の投票により、道-1グランプリ王者を決定します。

普段は食べることができない道の駅グルメが一堂に会するこの機会、ぜひご来場ください！

## 出場道の駅一覧 (1/4)

道-1  
GRAND PRIX  
2018

No.	メニュー写真	メニュー名 内容	道の駅名 所在地
1		<b>しもつかれ餃子</b> 完全栄養食品といわれる郷土料理の「しもつかれ」を作る家庭が減少していることへの危機感から、どんな年齢層にも食べられるようにと餃子にしました。実は県外から評判の一品です。	道の駅 みぶ 栃木県下都賀郡壬生町
2		<b>もてぎのゆず塩らーめん</b> 2大会連続でグランプリを獲得。茂木町特産のゆずを使ったオリジナルラーメン。特製生麺とたっぷりの地元野菜を使い、ヘルシーな仕上がりに。女性に嬉しいラーメンです。	道の駅 もてぎ 栃木県芳賀郡茂木町
3		<b>上州もつ煮ぼと</b> 昨年準グランプリ獲得。群馬のソウルフード「もつ煮」と「煮ぼうとう」のコラボグルメ。幻の尾島ねぎはもちろん、3種の手作りこんにゃくと十石みそでバージョンアップ。	道の駅 おおた 群馬県太田市

# 出場道の駅一覧 (2/4)

道1  
GRAND PRIX  
2010

No.	メニュー写真	メニュー名 内容	道の駅名 所在地
4		<b>常陸牛ローストビーフ</b> 茨城県産の最高級ブランド牛「常陸牛」を数類のスパイスを使い、低温調理でじっくりと加熱する事によって、常陸牛本来の旨みをしっかり閉じ込め、驚くほど柔らかく仕上げたローストビーフ。	道の駅 さかい 茨城県猿島郡境町
5		<b>鯨串カツ</b> 南房総に根付く「くじら食文化」を広く知ってほしい、「くじら」で町おこしをという思いから生まれたくじら串カツ。ちょっぴり高級な「つち鯨」をお手ごろな価格で提供	道の駅 和田浦WA・O! 千葉県南房総市和田町
6		<b>南部茶プリン</b> 南部町特産の南部茶を100%使用した、とろりなめらか食感のプリンです。南部茶の旨みと程よい苦みが絶妙。和三盆糖シロップのフルーティーな風味との相性が抜群です。	道の駅 なんぶ 山梨県南巨摩郡南部町
7		<b>釜茹じゃがいも</b> 日本で唯一能登に継承されている揚浜塩田で採れるカン水（濃縮した塩水）で茹でたジャガイモ。素朴で揚浜塩のまろやかな味が染みて美味しいと評判です。	道の駅 すず塩田村 石川県珠洲市
8		<b>のとししタコライス</b> 野菜だし（ベジブロス）で炊き上げた能登産こしひかりに、能登で獲れたイノシシ肉を使用したミートソースと地元野菜をたっぷりと盛りつけた里山の恵みが詰まった人気商品です。	道の駅 のと千里浜 石川県羽咋市
9		<b>醤油香る「鯖サンド」</b> 日本遺産の「鯖街道」を有する小浜から、鯖の醤油干しをメインに、ソースには「鯖へしこ」を細かく刻んで混ぜ込み、石窯で焼いたチャバタで小浜ならではの品に仕上げました。	道の駅 若狭おばま 福井県小浜市
10		<b>満開堂 鬼まんじゅう</b> 東海地方のソウルスイーツ鬼まんじゅう、専門店が長年かけて作り上げた究極の一品。目の前で蒸し上げた「もちふわ」の食感をぜひ堪能下さい。	道の駅 志野・織部 岐阜県土岐市




# 出場道の駅一覧 (3/4)

道1  
GRAND PRIX  
2018

No.	メニュー写真	メニュー名 内容	道の駅名 所在地
11		<b>マイヅルプリン</b> 舞鶴の赤岩高原で育まれた新鮮卵と丹後のミルクで作上げたプリンに、冠島の碧く澄んだ海水をミネラルそのままに焼き上げたまろやかな天然塩のキャラメル仕立ては絶品！	道の駅 舞鶴港とれとれセンター 京都府舞鶴市
12		<b>むらまっちゃソフトクリーム</b> 南山城村の最高級の春摘み抹茶「オクミド」をたっぷりを使用したソフトクリームに濃厚な抹茶ソースをかけました。茶所だからできる濃厚なソフトクリームです。	道の駅 お茶の京都 みなみやましろ村 京都府相楽郡南山城村
13		<b>TKサンド (Tango Kingdom サンド)</b> 京都府のブランド豚肉「京丹波高原豚」100%の自家製ソーセージとたっぷりの新鮮野菜を、本格石窯で焼きあげた自家製のピザ生地です。	道の駅 丹後王国「食のみやこ」 京都府京丹後市
14		<b>あわじ島うにクリームコロケバーガー</b> 淡路島産うにが入ったうにクリームコロケがメインのバーガー。パンズ、淡路島産のり、うにグラスソース、淡路島産の塩で揉みこんだきゅうりの相性が抜群で旨みがたっぷり	道の駅 うずしお 兵庫県南あわじ市
15		<b>但馬牛 クラシックバーガー</b> 全国和牛のルーツと言われる但馬牛の粗挽き肉を使用したパティをバーガーのルーツとされるクラシックスタイルでご提供します。老若男女を問わず好まれるテイストに仕上げました	道の駅 但馬のまほろば 兵庫県朝来市
16		<b>大塔カレーパン</b> 帝塚山大学ゼミ生運営のCAFEの人気メニューからジビエ肉（鹿と猪）を使用した大塔カレーを使用したカレーパンをご提供します。地元パン屋さん（パン工房ヤムヤム）と開発したコラボ商品です。	道の駅 吉野路大塔 奈良県五條市
17		<b>バンビーナジェラート</b> 近畿大学と松井農園共同開発の奈良県田原本産メロン「バンビーナ」は糖度が高く、ジェラートとの相性は抜群です。道の駅レスティ唐古・鍵でしか味わえないジェラートです。	道の駅 レスティ唐古・鍵 奈良県磯城郡田原本町

# 出場道の駅一覧 (4/4)

道1  
GRAND PRIX  
2018

No.	メニュー写真	メニュー名 内容	道の駅名 所在地
18		<b>釜揚げしらす丼</b> 水揚げから、30分以内に釜揚げに加工するというこだわりのシラスは栄養満点で食感もフワフワ。塩加減も辛すぎず、薄すぎず絶妙な味になっているので、地元の方からも老若男女問わず大人気の一品となっています。	道の駅 白崎海洋公園 和歌山県日高郡由良町
19		<b>石炭ソフトクリーム</b> 石炭の町筑豊、地元田川から石炭をイメージして作った石炭ソフトクリーム。チョコレートに体に良い竹炭を練り込んで作りました。見た目は真っ黒でインパクト大！	道の駅 おおとう桜街道 福岡県田川郡大任町
20		<b>天然牡蠣ちゃんぽん</b> 有明海に面した我が町の特産でもある牡蠣の中でも熟練のばーちゃん達にしか採れない天然牡蠣を使って出汁をとり色々な魚介類が入った九州の味特製ちゃんぽんです。	道の駅 太良 佐賀県藤津郡太良町

# 開催概要

道-1  
GRAND PRIX  
2018

正式名称	道-1グランプリ2018
内容	全国の道の駅のグルメNo1を決めるグランプリ
日程	2018年9月23日（日） 2018年9月24日（月）
開催場所	京都府京丹後市弥栄町鳥取123
参加資格	<ul style="list-style-type: none"><li>国土交通省で登録されている道の駅、もしくは道の駅で飲食物を提供している事業者であること。</li><li>当該メニューが実際に道の駅で提供されている、もしくは開催日までに提供予定であること。</li><li>その場で調理し、提供出来ること。（めん類、丼、バーガー、揚げ物、焼き物、カレーライスなどを想定していますが、幅広く出場者を募ります。） ※加熱処理をして販売。</li><li>販売価格は¥500以下を想定しています。（制限はありませんが、来場者様に多くのメニューをお試しいただけるよう、ミニサイズを推奨しています）</li></ul>
参加道の駅数	20駅（フード部門14駅、スイーツ部門6駅）
出場道の駅 選考基準	下記基準に沿って、地域配分なども加味した上で実行委員会が選定します。 1. 当該メニューにオリジナリティはあるか 2. 当該メニューは道の駅の所在地特有のものか 3. 当該メニューに使用されている食材は地元産品であるか 4. 当該メニューの見た目にインパクトはあるか 5. 道-1グランプリ出場に対する熱意はあるか
グランプリ 表彰決定方法	会場内で使用できる金券（¥1000分）につき1枚投票券が付属。来場者の投票数により、フード部門1～3位、スイーツ部門1位を決定し表彰します。特別賞（表彰数未定、）はスポンサー企業独自の審査基準で表彰を行います。
想定来場者数	5万人
スケジュール	9/23 10:00-16:00 グランプリ1日目 9/24 10:00-16:00 グランプリ2日目（投票締切 14:00、表彰式14:45）
主催	道-1グランプリ実行委員会

本件に関する問い合わせ先

道-1グランプリ実行委員会事務局（株式会社JTBコミュニケーションデザイン コンベンション局内）

担当：岡部・伊藤・嶋倉

TEL 070-3601-5292

FAX 03-5657-0636

Email michi1gp@jtbcom.co.jp

〒105-8335 東京都港区芝三丁目23番1号

セレスティン芝三井ビルディング