

第1回 北陸道ご当地どんぶり王者決定戦!



# 地井 選手権 結果発表

たくさんのご投票ありがとうございました!!  
約7200人が選んだ地井ベスト3を発表します

お客様のアンケート評価と売上率により算出した総合ランキングです



**小矢部川 SA(上り)** **富山昆布じめ井 850円**

昆布じめした、まぐろ・甘エビ・白えびのつた井です。昆布の旨みが一押しです。

### 投票者のコメント

- 昆布の旨味が魚介に染みっていてご飯がすすみました。
- わさびが、茎わさびでこだわりが見られました。
- 白えびを初めて食べて美味しかったです!



**尼御前 SA(上り)** **能登豚にんにく醤油井 880円**

地場の能登豚を使用し、しめじ、たまねぎをにんにく醤油で炒め、仕上げに食べるラー油、かいわれをそえました。ボリュームたっぷりのスタミナ井です。

### 投票者のコメント

- 食べるラー油がピリッとアクセントになってとても美味しかった。
- 能登豚にキムチに卵が相性抜群でした!
- にんにく醤油の風味がたまらない〜。



**不動寺 PA(上り)** **甘えび明太子井 定食 750円**

ぷりぷりの甘えびと荒く摩り下ろしたとろろ芋がベースの新感覚どんぶりです。ピリっとした辛みで食欲が増すメニューです。

### 投票者のコメント

- 甘えびと明太子という珍しい組合せがおいしかったです。
- うどんとセットでボリューム満点! 大満足です!

## お客様アンケート高評価の商品はコチラ

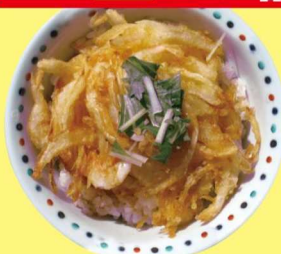
### SA部門1位



**尼御前 SA(上り)**  
**能登豚にんにく醤油井 880円**

地場の能登豚を使用し、しめじ、たまねぎをにんにく醤油で炒め、仕上げに食べるラー油、かいわれをそえました。ボリュームたっぷりのスタミナ井です。

### PA部門1位



**呉羽 PA(下り)**  
**白えびかき揚げ井 620円**

「富山湾の宝石」と呼ばれている白えびを盛りたくさん使用したかき揚げ井です。