

HIGHWAY
PLUS+2021
新春号九州の
おいしいものを
詰めこんだ
ガイドブック

特集
九州が誇る“地元の旨いもん”はこれだ!
読者が選ぶ
ご当地グルメ旅のススメ

絶景スポット

読者アンケートで人気の高かった、絶景グルメスポットを紹介します。

海中魚処 萬坊

佐賀県唐津市呼子町殿ノ浦1946-1



呼子の海に浮かぶ海中レストラン。大小の山々と呼子大橋を同時に望む最高のロケーションでいただく、姿造りをはじめとしたイカ料理は絶品です。店内は生け簀をぐるりと囲む席になっていて、水族館にいるような気分です。

☎ 0955-82-5333
時 11時～18時、土日祝10時30分～20時
休 第3木曜(変動あり) 約50台(無料)
URL <https://www.manbou.co.jp/restaurant/>
長崎自動車道多久ICより車で約70分

SHOGUN BURGER 稲佐山店

長崎県長崎市稲佐山364-1



九州初上陸のハンバーガーショップ。100%和牛の超粗挽肉を使ったハンバーガーは絶品です。隣接店の「ShachuShachu」では季節のフルーツをカステラではさんだフルーツサンドが大人気。稲佐山の絶景と一緒に味わえます。

☎ なし 時 11時～20時 不定休
約40台(有料) ※稲佐山山頂駐車場利用
URL <https://www.inasayama.com/inasatopsquare/>
長崎自動車道長崎ICより車で約25分
※支払いはキャッシュレス決済のみ(現金不可)

取材 SNAP

大重食堂



☎ #福岡県 #ラーメン #非豚骨系 #サイフォン #ダシ

味のおぐら



☎ #宮崎県 #チキン南蛮 #懐かしの食品サンプル

呼子萬坊



☎ #佐賀県 #呼子のイカ #いかしゅうまい #おみやげ

※新型コロナウイルス感染症の影響等により、営業時間や定休日に変更になる場合があります。各施設のホームページなどで事前にご確認ください。

2021.1.10 発行

HIGHWAY PLUS+ テーマ「読者が選ぶご当地グルメ旅」のススメ

NEXCO西日本公式 Facebookページ

<https://www.facebook.com/w.nexco/>

Facebookで「いいね!」してください。

NEXCO 西日本 <https://www.w-nexco.co.jp/>

バックナンバー掲載中

アンケートに答えて
プレゼントをGET

今号のプレゼント



3名様
川登SA(上り)
佐賀牛ポテトチップス・
佐賀県産たまねぎ
ポテトチップスのセット
各1袋

◆アンケート◆

1. 旅についての情報はどこで(または何で)入手されますか。
2. 今回の誌面でどのコーナーが良かったですか。または悪かったですか。その理由もぜひ教えてください。
3. 「HIGHWAY PLUS」で取り上げて欲しい場所やテーマがあれば具体的に教えてください。
4. NEXCO西日本に対するご意見・ご要望があればご自由にお書きください。

ハガキの方はコチラ

〒812-0013 福岡市博多区博多駅東3-13-15
NEXCO西日本九州支社 広報課内
「HIGHWAY PLUS 2021新春号」編集部プレゼント係

2021年2月28日(日) ※消印有効

Webの方はコチラ

Webでも >>
応募できるように
なりました!

ご記入いただいた個人情報はNEXCO西日本九州支社が責任を持って適切に管理いたします。ご応募いただいた個人情報は当選者へのプレゼント送付にのみ使用させていただきます。

高速道路のドライブに
無料で使える便利な機能が満載!!

アイハイウェイの便利な機能

1. 全国の高速道路の交通状況をマップと文字で確認!
5分ごとに更新されるマップで交通状況を確認!
2. よく利用するルートに登録すると交通情報がメールで届く!
よく利用する高速道路のルートをあらかじめ登録しておけば、登録したルート(マイルート)の交通状況を確認できます。また通勤時など指定した時刻にお知らせする「定時メール」も便利です。
マイルート登録でメールのお知らせが届きます
■ 通行止/解除のとき ■ 渋滞を伴う事故発生時のとき ■ 大雨が予想される時
マイルート登録は簡単! 3ステップ
Eメールアドレスとパスワードを登録
仮登録メールのURLをクリック
出発・到着のICを選ぶ
3. おでかけ先や経由地の高速道路上の天気を確認!
おでかけ先や経由地の天気予報、台風や大雨警戒情報を確認できます。
※西日本エリアのみのサービスです。
4. 高速道路やSA・PAの駐車場の混雑状況を画像で確認!
高速道路本線や、SA・PAの駐車場の混雑具合を画像で確認できます。
5. 通行止の解除に向けた作業状況を確認!
通行止区間の作業の状況や解除に向けた状況を確認できます。
6. 乗継ICや料金を確認
高速道路の料金・経路を調べられます。所要時間などドライブに役立つ参考情報などもお知らせします。

提供範囲

NEXCO西・中・東日本が運営する高速道路等、本州四国連絡高速道路(※一部道路を除く)

- ドコモ・au・ソフトバンク等の各携帯電話・スマートフォンやインターネットに接続したパソコンでご覧いただけます。
- 機種によりご使用にならない場合、または一部機能が制限される場合があります。
- 情報提供料は無料です。(別途データ通信料はお客さまのご負担となります。)
- その他、詳細なご利用上の注意はサイトをご確認ください。

アイハイウェイで検索! <https://ihighway.jp/>

道路交通法により走行中のドライバーによる携帯電話等の使用は禁止されています。ご利用は、出発前や休憩施設などの停車中、もしくは同乗者の方による操作をお願いします。

運営:西日本高速道路サービス・ホールディングス(株)情報提供:JARTIC

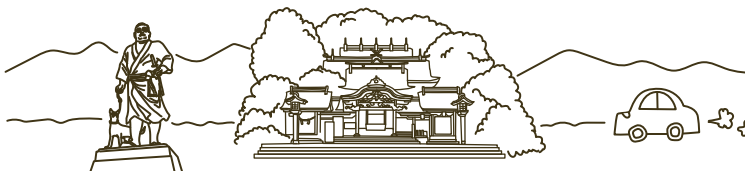
第19回
NEXCO西日本フォトコンテスト
を開催します募集テーマ
『とる、みる、でかける、高速道路で再発見。』

1. 高速道路ベストショット部門
NEXCO西日本管内の四季折々の美しい風景の中にある高速道路やSA・PAを撮影した写真
最優秀賞 1作品(ギフト券10万円分)
優秀賞 2作品(ギフト券5万円分)
ベストシーズン賞 4作品(各季節1作品)(ギフト券3万円分)
ベストブロック賞 8作品(各ブロック2作品)(グルメ券1万円分)
※ブロックは関西(福井含む)・中国・四国・九州(沖縄含む)の4ブロックです。
2. 西日本ベストスポット部門
NEXCO西日本管内の高速道路周辺でみなさんが発見したベストスポット(絶景、名所等)を撮影した写真
ベストスポット賞 1作品(ギフト券5万円分)
ベストシーズン賞 4作品(各季節1作品)(ギフト券3万円分)
ベストブロック賞 8作品(各ブロック2作品)(グルメ券1万円分)
※被写体に高速道路を含む写真は①高速道路ベストショット部門で応募してください。

- 応募要項 郵送、WEBサイトでご応募いただけます。
※プロ、アマチュアを問いません。※応募作品数に制限はありません。
- 撮影期間 2020年8月1日(土)～2021年7月31日(土)
- WEBサイトからの応募 2021年7月31日(土)23時59分まで
- 郵送での応募 2021年7月31日(土) ※消印有効
- 応募作品は、NEXCO西日本グループの広報物にも採用されます!

入賞作品の発表
NEXCO西日本WEBサイトおよびNEXCO西日本公式Facebookサイト上に
2021年9月下旬に発表予定です。

応募要項・応募規約は下記の公式サイトをご覧ください。
NEXCO西日本フォトコンテスト公式サイト
https://www.w-nexco.co.jp/drive_porter/photo_contest/



九州が誇る“地元の旨いもん”はこれだ!

読者が選ぶ ご当地 グルメ旅 のススメ

九州には各地の名産や文化が詰まった、ご当地グルメが多数存在します。今号では、1年間読者アンケートで募集した、読者の皆さんオススメのご当地グルメをランキング形式でご紹介します。ぜひ、旅の思い出に味わってください。

※新型コロナウイルス感染症の影響等により、営業時間や休日が変更になる場合があります。各施設のホームページなどで事前にご確認ください。
※表示価格はすべて税込・イートインの場合です。テイクアウトは金額が異なる場合があります。

第3位

中津からあげ

-大分県-

中津からあげは衣が薄く、カリッとジューシー。濃厚な味わいが特徴です。各店こだわりのつけダレで鶏肉にしっかりと味を染み込ませています。揚げ油は汚れた分だけを取り除き、継ぎ足しながら使用。鶏のダシが凝縮した油が、奥深い旨みを生み出します。



塩やしょうゆなど店ごとの味の違いも楽しい!(男性/60代)

「あげ処 ぶんごや」の一番人気!「骨なし中津からあげ」100g250円。九州産の朝びき鶏を使用し、弾力のある食感に。

あげ処 ぶんごや

からあげグランプリで11年連続受賞(金賞・最高金賞)。こだわりの詰まった人気の専門店です。

☎0979-64-6550 大分県中津市上宮永2-146-1
時 11時~19時30分 月曜(祝日の場合は翌日)
〒10台(無料) http://agedokoro-bungoya.com/
東九州自動車道中津ICより車で約15分



第4位

たろめん

-佐賀県-

高度経済成長期に炭鉱夫を支え、愛されたたろめん。1969年の閉山以降、たろめんも徐々に町から消えてしまいましたが、2010年に地元有志らによって復活。新たな名物となりました。豚肉とキャベツなどたっぷりの野菜と細いうどん麺、長時間煮込んだ牛骨スープにしょうがの風味が効いた一杯です。

杵島炭鉱の炭鉱夫が食べていた味です(男性/30代)

「福母食堂」の「たろめん」650円は、とろみのあるスープと濃いめの味が特徴。



福母食堂

地産市場「おおまち情報プラザ」に併設。たろめんのセットメニューも豊富です。

☎0952-82-2500
佐賀県杵島郡大町町福母297-4 (おおまち情報プラザ内)
時 11時~14時 月曜 30台(無料)
長崎自動車道武雄北方ICより車で約10分



近年、目覚ましい台頭を見せる“非豚骨系”の第一人者「大重食堂」の「らーめん七節」950円

大重食堂 警固本店
ワールドラーメングランプリ優勝店。7種の節の旨みをサイフォンで抽出した黄金色のスープが絶品!

☎092-741-0141
福岡県福岡市中央区警固1-8-20
時 12時~24時 不定休
なし ※周辺の有料駐車場を利用
https://www.oshigeshokudo.com/
福岡都市高速天神北ランプより車で約15分



福岡人のソウルフードと言っても過言ではありません!(女性/50代)

このトッピングの組み合わせを本名に推す声も!「牧のうどん」の「肉キムチうどん」790円



博多うどん

-福岡県-

第1位

コシの弱い太麺と、昆布などのダシが効いたまろやかなスープが特徴。トッピングにはゴボウ天や丸天、九州醤油で煮込んだ甘辛い肉など人気です。鶏肉やゴボウなどを入れた炊き込みごはん「かしわごはん」や「かしわおにぎり」と一緒に食べるのが博多流!



注目店



牧のうどん 加布里本店
創業48年を迎える博多うどんの代表格。福岡・佐賀・長崎県を中心に全18店舗を展開しています。

☎092-322-3091 福岡県糸島市神在西2-23-1
時 9時~24時 第3水曜 93台(無料)
https://www.makinoudon.jp/
西九州自動車道(福岡前原道路)前原ICより車で約10分
※博多バスターミナル店のみ価格が異なります。

第5位

チキン南蛮

-宮崎県-

今や定食やお弁当の定番メニューとなったチキン南蛮ですが、実は宮崎が発祥。ジューシーに揚げた鶏肉に甘酸っぱい南蛮酢を絡め、濃厚なタルタルソースをたっぷりかけたチキン南蛮は、元は洋食店のまかない料理だったとか。ごはなが進む本場の味を、ぜひ一度味わってみて。

「福母食堂」の「たろめん」650円は、とろみのあるスープと濃いめの味が特徴。



とにかくおいしい!のひと言です(男性/60代)



どこか懐かしさを感じる甘酸っぱい味わい。「味のおくら」の「元祖チキン南蛮(ライス付)」1,050円

味のおくら瀬頭店

1965年に初めてチキン南蛮を提供した発祥の店。宮崎市の中心にある瀬頭店は駐車場も完備。
☎0985-23-5301 宮崎県宮崎市瀬頭2-2-23
時 11時~21時 12/31,1/1 35台(無料)
http://www.ogurachain.com/
宮崎自動車道宮崎ICより車で約15分

ラーメン

-福岡県-

第2位

色々な味が楽しめるところが気に入っています(女性/30代)



福岡は全国有数のラーメン激戦区。長浜、久留米、博多など地域ごとに親しまれています。濃厚な豚骨スープと極細麺が一般的で、「やわ」「カタ」など麺の硬さの注文や替え玉ができるのも特徴。最近是非豚骨系ラーメンも登場し、その多彩さでラーメン通の舌を唸らせています。



注目店



注目店

ジャンル別 ナンバー1 グルメ

魚介部門 第1位 きびなご

鹿児島

新鮮でないと食べられないきびなごの刺身はお酒とも相性抜群!(女性/50代)



鹿児島県の近海で年間を通じて水揚げされる「きびなご」。冬のきびなごは身が締まっていて、刺身、フライ、天ぷら、塩焼きと様々な料理で楽しめます。新鮮でないと食べられない刺身は、包丁ではなく手で開くのが特徴で、酢味噌でいただくのが鹿児島流。

スイーツ部門 第1位 いきなり団子

熊本県

ヘルシーでおいしいです(男性/40代)



サツマイモと小豆を生地で包んで蒸し上げた熊本の郷土菓子。いきなりお客さんが来てすぐにも作ってもてなせるという意味と、生の芋を調理する「生き成り」という言葉の意味が重なって「いきなり団子」と名付けられたそうです。ほどよい塩加減とホクホクの芋、あんこの甘さがマッチした飽きのこない味わいです。

鍋部門 第1位 もつ鍋

福岡県

本場のもつ鍋は「今まで食べていたものはなんだったんだろう?」と思うほどおいしくて驚きました。(女性/20代)



ブリブリの牛もつとニラやキャベツなどの野菜をスープで煮込んだ、博多を代表する郷土料理。醤油味、味噌味のほか、酢醤油やポン酢でいただくしゃぶしゃぶ風など、様々な進化を遂げています。シメはチャンポン麺やうどん、ごはんや卵とおじやにするなど、スープを一滴残らず味わいたい鍋料理です。

Pick up

ドライブ途中のお楽しみ!!

サービスエリア パーキングエリア
SA ☆ PA

読者のおすすめ! SA・PAグルメ

SA・PAのメニューを「おすすめご当地グルメ」として推薦して下さった方もいらっしゃいました! 読者のみなさんに愛される、とっておきSA・PAグルメをご紹介します。

肉うどん 590円

甘辛く煮た肉の煮汁があっさりしたスープに溶け出して、柔らかいうどんとの相性もバッチリ。不動の人気ナンバーワンメニューです。



ダシも肉も、とてもおいしい!(女性/40代)

提供場所
基山PA/下り/スナックコーナー

ここに立ち寄ったら必ず買います(女性/50代)



本格的な味わいで、腹持ちもいい!(男性/30代)

佐賀牛カレーパン 420円

表面にコーンフレークをまぶしてパリッと揚げたパンの中に、柔らかく煮込んだ佐賀牛入りのカレールーを入れました。玉ねぎの甘さと牛肉の旨味がマッチした一品です。

提供場所
川登SA/上り/スナックコーナー

提供場所
緑川PA/上下/ショッピングコーナー



和風ラーメン 580円

アゴダシベースの醤油スープに、ゆず胡椒の風味が効いたラーメン。トッピングの梅も口の中を爽やかにしてくれます。

提供場所
基山PA/上り/スナックコーナー

意外な組み合わせにハマりました!(男性/20代)

ご当地醤油ソフト 350円

バニラの甘みを引き立てる醤油シロップは黒糖でまろやかに。香ばしいきなこもマッチして、塩気と甘さがクセになること間違いなし。

提供場所
基山PA/下り/スイーツコーナー

