

**岩見沢SA**  
道央道  
上り☎0126-25-5861  
下り☎0126-25-5916  
MAP P8-H-3



1 高道あゆみ(たかみち・あゆみ)  
ドライブが大好きな20代OL。  
週末のSA・PA巡りにはまっている。愛称「あゆ」。

2 岩見沢を中心に、砂川や富良野といった周辺地域のおみやげがそろそろ  
3 窓が大きく、明るい雰囲気のスナックコーナー

**スタッフ  
オススメ**



スタッフ/椎本さん



つぶ醤油漬(わさび風味)  
¥756(140g) ※販売は下り線のみ

北海道産ツブ貝のコリコリとした食感を生かしながら醤油漬けに。ワサビの風味とほのかな辛味がアクセントです



三笠の鶏醬 ¥540(120ml)

三笠産の鶏モツと道産米こうじ・小麦こうじで作った無添加・非加熱加工の発酵調味料。薄めて隠し味にしてもOK!

岩見沢SAグルメ これがイチオシ!

辛味噌野菜ラーメン ¥900

白味噌と合わせ味噌をベースにしたスープは辛味と旨味を両立。コチュジャンで炒めた野菜もたっぷり入り、体の芯からじわじわと温まる。

+α こんな楽しみも

ガーデンに響く「幸せの鐘」

岩見沢市「リトルロックヒルズ」がデザインしたハイウェイガーデンにある「幸せの鐘」。澄んだ鐘の音は厄を払い、幸せを呼び込むとされているので、遠慮なく鳴らしてみよう。

モダンでシックな外観が印象的な岩見沢SA。昨年10月、「いつもの『ホット』があるお店」をコンセプトに、NEXCO東日本が統括するSA・PAブランド「YASMOCCA」の道内1号店となり、ぬくもりと安心感を与えるサービスの提供を心がけている。

SNSナックコーナーでは、長年の人気を誇る味噌ラーメンに辛味を

プラスした辛味噌野菜ラーメンが近ごろのイチオシ。黒醤油と魚介の旨味を生かした黒醤油あんかけラーメン(¥980)や黒醤油あんかけ飯(¥800)も好評だ。

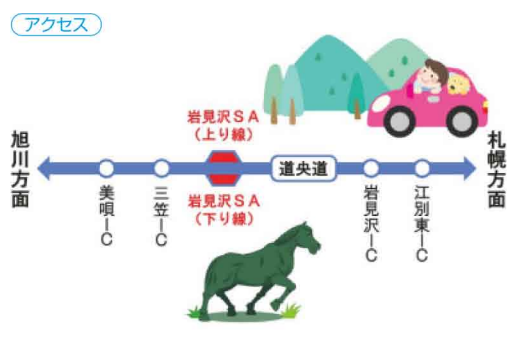
岩見沢の老舗や人気洋菓子店の銘菓は手軽なおみやげに最適。ほか、近郊の三笠産鶏モツを使った調味料や道産ツブ貝の醤油漬けなど、幅広いラインアップも魅力だ。

空知エリアのみやげが幅広くそろろう



SA・PA CLOSURE UP

SA・PAをもっと知りたい、楽しみたい! 今月は「YASMOCCA 岩見沢店」としても営業する岩見沢SAをレポート



DATA

【ショップ・スナック】上り8:00~20:00 (12~3月10:00~18:00)、下り7:00~19:00 (12~3月9:00~17:00) 【駐車場】小型:76台/大型:31台 【トイレ】男:大5、小8/女:17/多機能トイレ(共用・オストメイト対応):1 ※駐車場、トイレの情報は上下線共通