

必食! SA・PAごはん

今月のテーマ

まだまだ暑い!
スタミナ&
ひんやりメニュー

大集合! スタミナがつく料理やさっぱりした麺料理で、晩夏を乗り切ろう!

ネバネバ食材が勢ぞろい
暑い日にピッタリな一杯



きのこネバネバ
とろろそば・うどん
¥830

低カロリーで食物繊維が豊富なキノコ類、オクラやモロヘイヤ、温泉卵など、健康維持に欠かせない食材がたっぷり入った一品。暑い日でもさっぱり食べられる。

東北道 那須高原SA(上り)
フードコート「那須キッチン」 ☎0287-72-1717
販売時間/24時間 MAP P23-D-18



消化を助ける効果があるといわれる山イモ。胃腸に優しく、夏バテ防止にうってつけだ

シメジ、ブナシメジ、マイタケの3種類を使用していて、食感の違いも楽しめます。そばとうどん、好きな方をお選びください。



サフチー
伊藤さん



豚肉&ニンニク効果で
スタミナアップ!

香り豚のトンテキ〜自家製ソースがけ〜 ¥1,530

埼玉県・松村牧場で生産された「香り豚」はジューシーで甘味のある肉質が特徴。ニンニクを効かせた自家製ソースと香ばしいトンテキは相性抜群。

東北道
はすな 蓮田SA(下り)
レストラン
☎048-768-6411
販売時間/9:45~21:30
(LO) MAP P22-B-5



酸味×辛味
食欲を刺激する逸品

トムヤムチャンポン ¥990

プリッキーヌーと呼ばれるタイ産青唐辛子を使ったピリ辛スープがちゃんぽん麺によく絡む。パクチーの独特な香りが食欲を刺激し、クセになる味わい。

東北道
はにゅう 羽生PA(下り)
ちゃんぽん菜の里 Pasar
羽生店 ☎048-566-2051
販売時間/10:00~21:00
(LO) MAP P22-B-4

まだまだ暑いこの季節

スタミナ料理とひんやり麺で

夏バテを吹き飛ばそう!

東北道南部の

立ち寄りグルメ

残暑が厳しい時季。食欲が低下してしまいがちな時にこそ食べたい料理が

那須どりの天ぷら ぶっかけうどん

¥880

醤油ベースの冷やしダシ汁に、喉越しのいいうどんを合わせた夏らしいひと皿。ミニトマトやオオバ、ネギなど豊富なトッピングで彩りも豊か。スタチを搾って食べるのがオススメ。

東北道 那須高原SA(下り)

フードコート「めんや 芽吹き」 ☎0287-72-1707
販売時間/24時間 MAP P23-D-18



「那須どり」のムネ肉を天ぷらに。二度揚げすることで、衣はサクサクに仕上がります。

料理長
田中さん



しっとりした柔らかさが特徴の「那須どり」は、あっさりとした味わいです。ダシ汁をよく染み込ませてお召し上がりください。

爽やかにスタチ香る
涼味満点うどん



ブランド豚&生姜で
スタミナ補給!

ヤシオポーク生姜焼き定食 ¥950

栃木県産ブランド豚「ヤシオポーク」の生姜焼き定食。上質な脂と柔らかい肉質が特徴で、さっぱりした豚の旨味が楽しめる。ご飯が進む一品だ。

東北道
矢板北PA(下り)

フードコート
☎0287-43-1382
販売時間/7:30~19:30(LO)
MAP P23-D-19



見た目華やか
涼感あふれる冷やしそば

小分けそば 九尾風 ¥1,447

ヤシオマス、イクラ、日光湯波などをトッピングした冷やしそばを6種類楽しめる。エビと季節野菜の天ぷらやデザートも付き、ボリューム満点。

東北道
上河内SA(下り)

レストラン「九尾」
☎028-674-2121
販売時間/11:00~15:00
(LO) MAP P23-D-19

※消費税率引き上げおよび軽減税率制度の導入に伴い、持ち帰ることも店内で飲食することも可能な商品は、「店内飲食」「持ち帰り」のいずれかで税率が異なります。詳しくは現地スタッフへお尋ねください。
※掲載の情報は2020年7月時点のものです。メニュー・商品の内容や取り扱い、営業時間に変更がある場合があります。