



## 桜あんぱん ¥770(5個入り)



栃木県産コシヒカリの米こうじを使ったパン生地に、北海道十勝産の小豆で作ったこしあんがぎゅっと詰まったあんぱん。モチリ生地と豊かな風味が特徴で、ファンも多い。

ポイントはずっしりと重量感のあるこしあん。トッピングした桜の塩漬がアクセントになっていて、あんの甘さを引き立てます。



不動の人気を誇る  
地元のパン工房のヒット作



((( 現地スタッフが  
人気BEST3をご紹介します )))

## SA・PA売れ筋 ランキング

とうほくどう  
東北道 佐野SA(下り)

東北道  
佐野SA(下り)  
☎0283・23・7133 MAP P22-B-3



佐野SA(下り)売店スタッフ 岡本さん

東京から約1時間ほどの距離にあり、栃木県の玄関口に位置するSA。東北道のなかでもトップレベルの規模を誇り、週末は多くの観光客でにぎわいを見せる。同SA上り線には徒歩で移動できるので、両方の施設を利用できるのもうれしいポイント。名物の「佐野ラーメン」をはじめ、「耳うどん」や「いもフライ」など、個性豊かなご当地料理が豊富にそろっているので、ランチタイムの休憩にもピッタリだ。

【フードコート】24時間 【レストラン】7:00~22:00(LO21:30) 【ショップ】「佐野仲見世通り」24時間  
【ベーカーリー】「むぎばたけ」7:00~20:00 【ガスターミナル】24時間 【給電スタンド】24時間 【駐車場】小型:202台/大型:56台 【トイレ】男:大16、小30/女:40、多機能トイレ(共用):1、オストメイト対応トイレ男:1/女:1  
【スマートIC】終日利用可/すべての方向の出入可/入口利用の場合すべての施設利用可、出口利用の場合すべての施設利用不可



## 青竹手打ちラーメン 麵屋ようすけ ¥1,080(4人前)



“一麺一心”  
太麺とあっさり  
スープの融合

佐野ラーメンの名店「麵屋ようすけ」が監修するおみやげ用醤油ラーメン。コシのあるモチモチ麺と、旨味が凝縮されたスープで、あっさりした味わい。鶏ダシのコクも感じられる。

チャーシューやメンマ、ネギ、煮玉子など、お好みの具材を自由にトッピングしてお召し上がりください!



サクッと軽やか  
スパイシーあられ



私の  
イチオシ

## 佐野らーめん ガッツリ!もやし醤油 ¥1,050

日光山系の天然水で、丁寧に育てた栃木県産のモヤシを、400g使用したボリュームな佐野ラーメンです。新鮮なモヤシのシャキシャキ感をご賞味ください!

販売時間  
フードコート/  
24時間



## 新宿カレーあられ(写真右) ¥600(8袋入り)、¥1,080(14袋入り) 新宿カレー濃えび(写真左) ¥600(6袋入り)、¥1,080(10袋入り)

サクサク食感のあられに、新宿中村屋本店のカリースパイスをかけたカレーあられ。「新宿カレー濃えび」は同様のあられにエビの旨味とスパイスを合わせた。

スパイスが強く香る売り切れ御免のスナックです。一度食べるとやみつきになるおいしさ!

