

国見SA<sup>Ⓧ</sup>コンセプトは  
“四季のおもてなし”

# ショップ&フードコートが リニューアルオープン!



観光・レジャーと物流のインフラを支える東北道において、福島県北部に位置する国見SA。そのショップとフードコートが9月末にリニューアルオープンします。旬の地元食材を使用したメニューが中心となり、イートイン、テイクアウトともに大幅パワーアップ! 季節の移ろいを“食”で感じてみよう。



[CAMP GRILL 923BASE]

① 極厚牛タンローストランチ  
¥1,680

熱々の鉄板で香ばしく焼いた極厚で柔らかい特製のロースト牛たん。福島名物「うまくて生姜ねえ」を味のアクセントに。

[麺屋 喜多方]

① 喜多方ラーメン ¥780

言わずと知れた福島ご当地王道の中華そば。あっさりの中にコクがあるこだわりのスープと平打ち縮れ麺が絡み、柔らかチャーシューと絶妙なバランス。



[和食屋はらくっち]

① 国見いか人参丼  
¥1,080

福島の郷土料理のいか人参のアレンジメニュー。生のイカを使用し、とろろをかけた国見SA下り線で開発した逸品。

[ショップ]

① 超長い ももろーる ¥2,680

長さ50cmの超長い桃のロールケーキ。桃の果肉とクリームたっぷりのふわふわ生地の国見SA下り線限定商品。



[ショップ]

① ももどら、かきどら、林檎どら 各¥178

長年愛される、高速道路では国見SA下り線限定の生どら焼き。味は桃、林檎、柿の3種類。小豆を練りこんだこだわりのクリームとフルーツの果肉が相性抜群。

[鶏料理 とり政宗本店]

① 会津地鶏の釜めし  
¥1,080

丹精込めて育てられた福島ブランド鶏を贅沢に使用した、とり政宗自慢の逸品。鶏の旨味たっぷりのスープ付き。

