



上里SA(上り)
関越道 ☎0495-33-1263

1.新潟や長野観光の帰り道や、東京へのアクセス途中に立ち寄るのに便利 2.フードコートやレストランでは、“地産地消”をテーマに、地元食材を使った料理を提供 3.近隣各県の名産品を、エリアごとに販売



SA・PA CLOSER UP

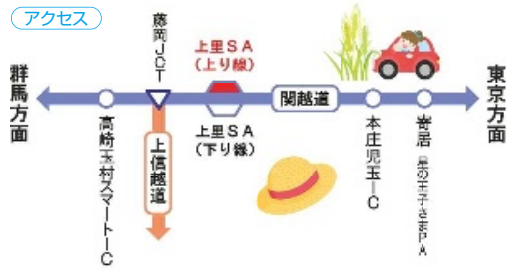
地元色満点で個性あふれるSA・PAに注目！
レポーターの「HWガール」と一緒にSA・PAの魅力を大解剖！

5県の名産が勢揃い！4月に装い新た

上里SA上り線は、上信越道、北関東自動車道から関越自動車道に入り、東京方面に向かうと最初に見えるサービスエリア。埼玉県北西端に位置するこちらは「食を通じて旅の想い」を紡ぐ里」というコンセプトのもと、4月にブランドオープンした注目スポットだ。

人気のお土産は群馬、長野、新潟、栃木、埼玉といった周辺地域の食

材や特産品を取り入れたオリジナル商品。また、群馬名物のこんにゃく、新潟名物の笹だんご、長野名物のおやきなどの専門店に加え、うどんやラーメン、ちゃんぽんといった種類のレストランも充実する。笹団子や玉こんにゃく、コーヒードリップなどの実演コーナーもある上里SAは、旅の思い出作りにもひと役買ってくれる。



- DATA**
- 【ショッピングコーナー】24時間
 - 【レストランGRILL 膳-ZEN】11:00~23:00
 - 【フードコート】「上州ぼ〜く亭」10:00~22:00、「ら〜めん那の福」24時間
 - 【サービスエリア・コンシェルジュ】8:00~20:00
 - 【駐車場】小型:293/大型56 【トイレ】男:大13、小40/女64

石川彩夏 モデル、タレントとして活動中。現在は「中央競馬全レース中継」でパドックキャスターを務める。大のネコ好きで、家には5匹の飼育ネコに加えて、最近では近所のネコまで遊びに来ているとか。



**スタッフ
オススメ**



上州ぼ〜く溶岩焼きロース豚丼(味噌汁、漬物付) ¥980

溶岩石を使ったロースターで、豚肉を香ばしくジューシーに焼き上げました。醤油ベースのソースとの相性もバッチリです。

実食!



上州豚と赤城鶏のミックスグリル ¥1,580

上州豚使用のハンバーグとソーセージ、赤城鶏のグリルの盛り合わせ。ソースに長野産のリンゴを使っています。

実食!



ステーキはハサミで切って食べます



アンガスサーロインあぶり醤油ラーメン ¥1,480

SA内で作る自家製のもちもち麺の上に、ステーキを丸ごと一枚トッピング。コクのあるスープがお肉とよく合います！



HWガールのおすすめ
上信越名物が詰まったスイーツ!

「朱鷺の子」8個入り¥810は、新潟産こしひかり、長野産リンゴ、群馬産こんにゃくを使ったオリジナルスイーツ。すっきりした甘さで、食感も楽しい逸品!