

# 必食! SA・PAごはん

今月のテーマ

新メニュー  
コンテスト

千葉・神奈川ブロック

New Menu Contest

オリジナル肉料理の頂点を競うコンテスト。今号は千葉・神奈川ブロックから6品をご紹介します。

## ～ちばの恵み～ 千葉県産「恋する豚」 のCHI-BAプレート

¥1,200

真空低温調理で旨味を引き出した千葉県産「恋する豚」は、千葉県船橋市産梨のジャムソースでさっぱりと仕上げた。ひじきご飯のオムライスに、バラ海苔の和風あんかけが合う。

東関東道 湾岸幕張PA(下り)

フードコート ☎043-276-0692

販売時間 / 11:00～20:00 MAP P23-D-6



千葉県産山イモのグラタンや、同県産ピーナツと牛乳のプリンなども付き、食べ応え抜群

食用花デンファレを添えるなど、味だけでなく見た目にもこだわりました。家族旅行などでお立ち寄りの際にぜひご注文ください。



チーフ  
谷内さん

カフェランチ風の  
オシャレなワンプレート



秘伝のタレでハーブ鶏が  
ますます旨い!

## 千葉県産ハーブ鶏のチキン南蛮「市原Mt.の夜明け」 ¥1,200

あっさりした旨味とジューシーさを併せ持つ「ハーブ鶏」のチキン南蛮と、千葉県市原市産「コシヒカリ」を盛り合わせた。彩り豊かでSNS映えもバッチリ!

館山道  
市原SA(上り)

海山食堂  
☎0436-20-5301  
販売時間 / 11:00～22:00  
MAP P23-D-7

真空低温調理で

厚切りでも柔らかか!

## 東の匠 厚切りとんかつ極 ¥1,200

千葉県産「東の匠SPF豚」の厚切りトンカツを3種のソースで。鋸山に見立てたご飯は千葉県産同県内販売にこだわる「ふさおとめ」を使用。ボリューム満点だ!

京葉道路  
幕張PA(上り)

フードコート「手打ちかつ山武源」☎043-213-2393  
販売時間 / 11:00～20:00  
MAP P23-D-6

千葉・神奈川両県産の銘柄肉や  
 特産の調味料・野菜…  
 地産地消にこだわった逸品ぞろい!

# 千葉・神奈川的高速道路の 立ち寄りグルメ

NEXCO東日本管轄内のSA・PAが参加する、地元食材や郷土料理を生かした

スタッフ  
 始関さん



グラタン皿にもこだわり、お子様も楽しめるよう工夫しました。千葉県産合挽き肉のハンバーグをはじめ、同県産食材をふんだんに使用しています。

## チーバくんドリアと 美味しい仲間たち!

¥1,200

千葉県のマスコットキャラクター・チーバくん形の特注グラタン皿で味わうミートドリアは、SNS映え抜群だ。唐揚げには県のブランド鶏「錦爽鶏」を使うなど、素材にもこだわっている。

館山道 市原SA(下り)

フードコート「豚屋」

☎0436・36・6366

販売時間/10:00~20:00 MAP P23-D-7



千葉県許諾第B416-1号

このマークは商品の品質を保証するものではない

千葉県産豚肉のソーセージやフライドポテトなど、バラエティに富む盛り合わせがうれしい



チーバくん形グラタン皿が  
 かわいい一品!



ジンギスカン風の  
 コク深ガッツリ飯

## 湘南豚の肉野菜ドーナッツ ¥1,200

「湘南豚」の肩ロースを背脂でしっかり炒めた。ジンギスカン風の味付けでご飯が進む。自然豊かな環境で育てられた豚の脂の甘味を味わおう。

横浜横須賀道路

横須賀PA(下り)

フードコート

☎046・850・1377

販売時間/7:00~19:00

MAP P23-C-9



ご当地グルメと銘柄肉

一度で二度おいしい

## 湘南豚焼肉の横須賀海軍カレープレート ¥980

「湘南豚」とニンニクの芽の炒め物と、野菜たっぷりのご当地グルメ「横須賀海軍カレー」をセットにした欲張りな一品。栄養バランスも考えられている。

横浜横須賀道路

横須賀PA(上り)

フードコート

☎046・852・4130

販売時間/11:00~19:30

MAP P23-C-9