

必食! SA・PAごはん

麺

Noodle

魚介や野菜の旨味をたっぷり生かした、各店自慢の一杯は何度でも食べたくなるおいしさだ。

こづゆそば

¥1,040

福島県会津地方の郷土料理・こづゆと、そばをかけた地域色豊かな一品。こづゆはホタテの貝柱でダシをとった具だくさんの吸い物で、コシのあるそばとの相性もいい。

磐越道 磐梯山SA (上り・いわき方向)

レストラン「磐梯山」

☎0242・63・0690

販売時間/11:00~20:30(LO) MAP P23-C-16



ホタテ貝柱、サトイモ、キクラゲ、豆麩など具材たっぷりの「こづゆ」。単品は¥350で販売



会津伝統のごちそうを
一度に味わえる逸品



スタッフ
山口康平さん

会津の祝膳に欠かせない汁物・こづゆとそばを合わせた人気メニューです。あっさりとした味わいの中にも、魚介ダシの奥深さを感じられる一杯に仕上げました。



あつさりとした口当たり
日本三大ラーメンの一つ

喜多方ラーメン ¥700

全国的に有名な喜多方ラーメン特有の中太縮れ麺はモチモチとした食感。スープは醤油ベースでさっぱり風味。下り線でも7:00~19:00(LO)で販売中。

磐越道 五百川PA (上り・いわき方向)

フードコート

☎024・984・0200

販売時間/7:30~19:30(LO)

MAP P23-D-16



トロリ熱々のあんに
焙煎エゴマが香り立つ

あんかけ醤油らーめん ¥820

ご当地食材を必ず使う新潟県阿賀町の新名物・あんかけラーメン。同SAは地場産エゴマをトッピングした醤油味だ。ふんだんな野菜でヘルシーな一品。

磐越道 阿賀野川SA (下り・新潟方向)

フードコート「会津屋」

☎0254・99・3142

販売時間/8:00~20:00

MAP P23-A-16

季節を問わず

どの年代にも好まれる

麺メニューをピックアップ!

磐越道・北陸道の

立ち寄りグルメ

磐越道・北陸道でイチオシのラーメン・そばをご紹介します。ご当地名物はもちろん、

鯛だし 野菜塩ラーメン

¥780

炒めた野菜と豚肉をどっさりのせた特製塩ラーメン。鯛ダシで作ったスープはまるやかで、さらに野菜の甘味が加わり優しい味わいに。中太縮れ麺は福島県喜多方産の多加水麺を使用。

磐越道 阿武隈高原SA
(下り・新潟方向)

フードコート

☎0247-85-3240

販売時間/7:00~22:00 MAP P23-E-16



キャベツ、モヤシ、タマネギ、ニンジン、ピーマンなど盛りだくさんの野菜炒めを盛り付け



鯛のダシを効かせた
塩味のスープに舌鼓

上品な旨味と風味豊かな鯛ダシのスープが麺とよく絡みます。野菜もたっぷり使用しているので女性に大好評です。当店自慢のラーメンをぜひ食べに来てください!

主任
新里禎雄さん



潮風香る

絶品魚介系ラーメン

あさりとおおさの塩ラーメン ¥800

プリプリのアサリがたっぷりに入った塩ラーメン。アオサと焼き岩海苔による磯の香りが口の中に広がる。香ばしい干しエビのトッピングがアクセントに。

北陸道 米山SA
(上り・富山方向)

フードコート「麺屋 おやじの海」

☎0257-22-7070

販売時間/24時間

MAP P28-B-4



たっぷり50CCの背脂が
飽きの来ないコクを演出

背脂ラーメン ¥830

地元メーカーオリジナルのタレを使用したスープは煮干しのダシが効いている。金物で有名な新潟・燕三条らしく、「メタル丼」で提供するので冷めにくい。

北陸道 栄PA
(下り・新潟方向)

フードコート

☎0256-45-2855

販売時間/7:30~20:30

MAP P28-C-2