

必食! SA・PAごはん

今月のテーマ
地場食材を使った麺

厳選。残暑の厳しい時期でも食べやすいさっぱり&ガッツリな6品をどうぞ!



喉越しのよいそばで
素材本来の風味を堪能

常陸
秋そばセット
¥1,000

茨城が誇る「常陸秋そば」は、麺自体の甘味が特徴。手間ひまかけて作るオリジナルのツユと県産のネギが、そばの旨味を引き立てる。セットで付く「しらす丼」もうれしい。

北関東道 笠間PA(集約)

笠間製麺処
☎0296・70・1250
販売時間/7:00~20:00 MAP P22-D-2



大洗産釜揚げシラス。釜揚げ後すぐに瞬間冷凍をしているため、新鮮な味わいを楽しめる

喉越しのよさを味わえるよう、そばは少し硬めに茹でています。大根おろし・大葉・海苔をトッピングした「しらす丼」もご一緒にお召し上がりください。



リーダー
川辺さん



こだわりの味噌が効いた
ピリ辛スープにうなる

十石みそラーメン ¥780

群馬県上野村特産、天然醸造の麦味噌「十石味噌」を使用した辛味噌スープが中太麺によく絡む。モヤシとネギのシャキシャキ感が程よいアクセントに。

北関東道
おおたこうと
太田強戸PA(集約)
フードコート
☎0276・61・3512
販売時間/10:00~21:00
MAP P27-E-7



サクッと揚がった川エビと
特製ツユのマリアージュ

季節のかき揚げ粗挽そば(霞ヶ浦産川海老使用) ¥800

霞ヶ浦で捕れた川エビと季節野菜のかき揚げは、彩りもよくボリュームー。そばツユに浸して食べるのがオススメ。冷たいそばと温かいそばを選べる。

常磐道
もりや
守谷SA(上り)
天常庵
☎0297・48・5271
販売時間/9:00~20:00
MAP P22-C-5

肉も野菜も地産!

こだわりの麺と一緒に

地場食材を味わおう!

北関東道・圏央道周辺の

立ち寄りグルメ

群馬・茨城・埼玉それぞれの地元食材と、麺を組み合わせたメニューを

姫豚と豆苗の冷しうどん(ごまつゆダレ)

¥680

埼玉県産ブランドポークの「姫豚」と、県内産の豆苗をふんだんに使った冷やしうどん。旨味たっぷりの柔らかい姫豚と、シャキシャキとした歯応えの豆苗が相性抜群。

圏央道 菅蒲PA(集約)

フードコート

☎0480・85・1313

販売時間/11:00~21:00 MAP P22-B-5



赤身とサシのバランスが美しい姫豚のバラ肉。濃厚でクセのない旨味が特徴だ



チーフ
小池さん

地元食材をゴマツユダレで楽しめる冷やしうどんです。トッピングは大根おろしと糸唐辛子。備え付けのラー油をかけて食べるのもオススメです。



ブランド豚と豆苗を

さっぱりうどんにオン



地元産「のらぼう菜」を

関西風ダシで味わう

のらぼう菜うどん ¥530

クセがなく栄養価も高いのらぼう菜が、トッピングだけでなく麺にも練り込まれているうどん。ほんのり甘味のある味わいが関西風の薄いダシとマッチする。

関越道

風山PA(上り)

フードコート

☎0493・62・8097

販売時間/7:00~20:00

MAP P27-E-8



糖度の高い深谷ネギと

ピリ辛スープの相性が◎

深谷ねぎ味噌ラーメン ¥850

全国的にも有名な埼玉県・深谷のネギをふんだんに使った味噌ラーメン。辛めのスープとしっかり効いたニンニクが、深谷ネギの甘さをより引き立てる。

関越道

寄居PA(下り)

フードコート

☎048・584・0177

販売時間/7:00~19:00

MAP P27-E-8