



スタッフ
中田由美さん

ご飯をもりもり食べられるよう濃いめの味付け。注文ごとにバターで炒める道産ジャガイモもおいしいですよ！

砂川ポークチャップ 定食 ¥930

砂川市の飲食店が協力し合って生まれたご当地メニュー。市内「上原ファーム」の豚モモ肉に、ウスターソースやケチャップなどで仕立てた濃厚なソースが絡み、ご飯が進む。

道央道 砂川SA (下り・旭川方向)

フードコート ☎0125・53・3607

販売時間 / 7:00~21:00

(12~3月9:00~19:00) MAP P8-1-2



肉は厚めで食べ応えがある。添えられるジャガイモも道産品を使用



肉の旨さが引き立つ
濃厚ソースが味の決め手

立ち寄りグルメ 必食! SA・PAごはん

今月のテーマ

地場食材を使ったメニュー

種類豊富なだけでなく質が高いのも道産食材の魅力。

年々評価が高まっている米や小麦はもちろん、

豚肉やホルモンだって、北海道産はおいしいんです！



コク深い黒醤油と
ニンニクが効いている！



辛味噌スープに合う
プリプリホルモン

辛味噌ホルモンラーメン ¥900

おみやげに好評の「^{おかだま}丘珠味噌ホルモン」をアレンジ。幻のタマネギと言われる札幌黄のエキスを使った道産豚ホルモンが、ピリ辛スープや道産小麦麺と相性抜群。

道央道 輪厚PA (下り・札幌方向)

フードコート ☎011・376・2516

販売時間 / 8:00~20:00 (12~3月9:00~19:00)

MAP P8-G-3

肉野菜炒め定食 ¥830

道産豚とたっぷりの野菜を、ゴマ油で食感よく炒めた一品。コク豊かで味わい深い黒醤油にニンニクの香味が合わさり、スタミナもつきそう！ ご飯も道産米を使用。

道央道

岩見沢SA (下り・旭川方向)

フードコート

☎0126・25・5916

販売時間 / 7:00~19:00

(12~3月9:00~17:00)

MAP P8-H-3