

貴重な東御市産クルミが

ソースにご飯に4変化!

決勝大会
進出!



東御ふるさと御膳

¥1,500

生産量日本一・長野県東御市産のクルミと「信州福味鶏」をはじめ、信州産の材料にこだわった。「くるみちらしごはん」やソテーのソース、生春巻などにクルミの存在感が光る。



「信州福味鶏」は自家製の手打ちそばや吸い物にも登場。デザートは巨峰とクルミがマッチ

上信越道 東部湯の丸SA(上り)

レストラン「BENIYA」 ☎0268・63・0230
販売時間/11:00~20:00 MAP P27-B-8

今月のテーマ



「みちオシ」グルメ
グランプリ

群馬・長野・新潟ブロック

地元食材をふんだんに使用

シェフのアイデア光る

スペシャルメニューが新登場!

上信越道・

長野道・関越道・北陸道の

立ち寄りグルメ

必食!

SA・PAごはん

NEXCO東日本管轄内のSA・PAが、地元特産の食材や調味料を盛り込んだ新メニューで競う「みちオシ」グルメグランプリが開催中。今号では群馬・長野・新潟ブロックの逸品をご紹介します。

どこか懐かしく

ほっとできるあったか御膳



上州街道 姫御膳

¥1,500

そば湯をアレンジし、地元産マイタケなどが入ったそば米雑炊は優しい味。ローストポークは低温調理で柔らかく、長野県安曇野産ニジマスは円揚げにするなど、調理法もひと工夫。



茶屋本陣をイメージした同SAにちなみ、当時の旅の雰囲気を感じる駕籠に見立てた器を使用

上信越道 横川SA(上り)

レストラン「燈歌」 ☎027・395・3535
販売時間/11:00~20:00 MAP P27-C-7

信州のいくつもの

山河の恵みを味わう



信州幾山河の旅味覚膳

¥1,500

野沢菜巻き、蓼科牛ローストビーフ、「信州サーモン」のなめろう軍艦の寿司3貫が目目をひく。タピオカと県産アンのシロップ漬けを添えたヨーグルトデザートなどが付く。



上信越道 東部湯の丸SA(下り)

レストラン「アンテロープ」 ☎0268・62・6102
販売時間/11:00~20:00 MAP P27-B-8

戸隠そばに県産糸寒天と白髪大根を添えたすずしろそばは、「信州ハーブ鶏」を使った鶏南蛮汁で



Instagramでオススメのグルメおみやげを紹介中!
「NEXCO東日本サービスエリア」で検索!!

信州食材を和と洋で

多彩にアレンジ



おばすて 和魂洋彩

¥1,500

信州産の食材をふんだんに盛り込んだ全6品のメニュー。味噌漬けにした豚肉のソテー、「信州サーモン」とカブを合わせたサラダなど、和・洋どちらのテイストも楽しめる。



おばすて
長野道 姨捨SA(下り・長野方向)
レストラン ☎026・274・2982
販売時間/11:00~20:00 MAP P27-B-7

「長芋もちのきのこあんかけ」や「つみれ汁」など副菜も充実。家族でシェアしても十分なボリューム

地鶏とコンニャクの

弾力&旨味を堪能



西上州食べつくし丼

¥1,500

「上州地鶏」の塩ラーメンとオムライスのWメインが豪華！珍しい鶏節をトッピングしたラーメンはあっさりしつつコクもある。コンニャクが使われた八寸、デザートもユニークだ。



よこかわ
上信越道 横川SA(下り)
レストラン「ご馳走処 福膳」 ☎027・395・2571
販売時間/11:00~20:00 MAP P27-C-8

オムライスの中は味噌仕立てのチキンライス。ソースにも焼きネギ味噌を使ったこだわりの一品

肉・魚・野菜が詰まった

“越後の食い倒れ”ご飯



決勝大会
進出!

えちご街道 かしわざき味紀行

¥1,500

柏崎名物「鯛茶漬け」や「越の鶏」と越後味噌を使用した「越の鶏の味噌焼き」など、郷土料理が勢ぞろい。佐渡のたらい舟や、トキを連想させる器を使い、見た目にもこだわった逸品。



よねやま
北陸道 米山SA(上り・富山方向)
レストラン「洋膳屋」 ☎0257・22・7070
販売時間/11:00~20:00 MAP P28-B-4

佐渡の海で採れた海藻を使った「ふのりそば」は小千谷産のそばを使用。あっさり食べられる

彩り豊かな野菜と

パリパリチキンで大満足



決勝大会
進出!

イマココプレート

¥1,380

地元昭和村の新鮮野菜を生かしたヘルシーなプレート。採れたてならではの甘さと食感が楽しめる。肉料理は県内唯一の地鶏「上州地鶏」をジューシーなローストに仕上げた。



あかぎ ころげん
関越道 赤城高原SA(上り)
レストラン「TRATTORIA Ogozzo」 ☎0278・24・7321
販売時間/11:00~20:00 MAP P27-D-6

「上州地鶏」はメインのほか、ミネストローネにも使用。地鶏本来の旨味をたっぷり味わえる

※消費税率引き上げおよび軽減税率制度の導入に伴い、持ち帰ることも店内で飲食することも可能な商品は、「店内飲食」「持ち帰り」のいずれかで税率が異なります。詳しくは現地スタッフへお尋ねください。