

5 栄PA(上り線) スナック 7:00~20:00 三陸わかめラーメン 680円  三陸の海に育まれた品質の良いわかめを使って、磯の香りと旨味を味わってください。 ●新潟県産米粉30%使用 ●宮城県産「わかめ」	4 黒埼PA(下り線) スナック 7:00~20:00 とろとろ仙台麩うどん 520円  ふわふわの仙台麩としじこの米粉うどんが絶妙な食感ととろとろな昆布を入れて、味が効いています。 ●新潟県産米粉30%使用 ●岩手・山形県産「仙台麩・なつと昆布」	3 黒埼PA(上り線) スナック 7:00~20:00 笹かま米粉うどん 550円  新潟の米粉を使用したうどん。仙台の笹かまぼこ、三陸産わかめを使用した新潟と東北のコラボメニューです。 ●新潟県産米粉30%使用 ●宮城県産「笹かまぼこ・三陸産わかめ」	2 阿賀野川SA(下り線) スナック 8:00~20:00 とろーり温玉もちもち塩つけ麺 880円  もちもちの米粉麺へ福島県産のとろーり温玉をかき混ぜ、濃厚な塩味つけ汁と一緒にどうぞ！自家製のもち豚チャーシュー入り。 ●新潟県産米粉10%使用 ●福島県産「温玉」	1 阿賀野川SA(上り線) スナック 7:00~19:00 三陸ワカメうどん 600円  もちもちの米粉麺と大盛りの三陸産ワカメを使用し、エビ天をトッピングしました。 ●新潟県産米粉10%使用 ●宮城・岩手県産「三陸産わかめ」	
6 栄PA(下り線) スナック 7:30~20:30 米粉入り背油ラーメン 680円  背油ラーメンにねばねばパワーを取り入れた初めてのラーメン。最後まで飲み干す一杯です。 ●新潟県産米粉30%使用 ●青森県産「なつと昆布」	7 大積PA(上り線) スナック 7:30~19:30 じゃじゃ麺風 トマト冷し麺 700円  岩手県産の挽き肉とトマトを合わせて作った肉みそが決め手。さっぱりとじゃじゃ麺風に仕上げました。 ●新潟県産米粉20%使用 ●岩手県産「岩中ポーク」	8 大積PA(下り線) スナック 7:30~19:30 仙台味噌のみそらぁ〜めん 700円  仙台味噌を使ったスープに、岩手県産の岩中ポークの挽き肉をのり辛に味付けし、トッピングしました。 ●新潟県産米粉30%使用 ●岩手・宮城県産「岩中ポーク・仙台味噌」	9 米山SA(上り線) レストラン 7:00~22:00 東北牛の米粉ポロネーゼ 1,200円  新潟県下田村産米粉入りの生バスタと、風味豊かな東北牛のポロネーゼソースのコラボレーション。 ●新潟県産米粉30%使用 ●宮城県または青森県産「牛」	10 米山SA(下り線) レストラン 7:00~22:00 海鮮かた焼きそば 780円  米粉麺を油で揚げたかた焼きそばにボリューム満点の海鮮あんをかけたやきそばです。 ●新潟県産米粉30%使用 ●青森県産「貝柱・イカ」	11 名立谷浜SA(上り線) スナック 7:00~21:00 三陸産わかめ入り米粉うどん 600円  比内地鶏のだしつゆで煮込んだ鶏肉と三陸産わかめが入った米粉うどん。 ●新潟県産米粉59%使用 ●秋田・宮城県産「比内地鶏スープ・三陸産わかめ」

東北復興応援!



米粉麺街道

12 名立谷浜SA(下り線) スナック 7:00~21:00 三陸づくし米粉うどん 650円  旨味をギュッと衣に閉じ込めた三陸産のほたてと、青々と風味豊かな三陸産の生わかめ入り米粉うどんです! ●新潟県産米粉59%使用 ●青森・宮城県産「ほたて・三陸産わかめ」	13 蓮台寺PA(上り線) スナック 7:00~23:00 三陸ワカメ味噌つけめん 850円  生の三陸わかめがシャキシャキのつけ麺。つけ汁は「熱々」と「ほんのり」が選べます。麺1.5玉使用! ●新潟県産米粉10%使用 ●岩手県産「三陸産わかめ」	14 蓮台寺PA(下り線) スナック 7:00~23:00 醤油つけめん 850円  1.5玉の米粉麺を濃厚醤油味のつけ汁でお召し上がり下さい。「三陸産の荳ワカメも相性抜群です!」 ●新潟県産米粉10%使用 ●岩手県産「三陸産わかめ」	15 越中境PA(上り線) スナック 7:30~19:30 [6~8月]三陸産わかめ冷麺 700円 [9月~]三陸産わかめラーメン(塩) 700円  新潟産シヒカリの米粉をねりこんだ麺に三陸産丸採りわかめの香りを盛り込みました。 ●新潟県産米粉20.3%使用 ●宮城・岩手県産「三陸産丸採りわかめ」	16 越中境PA(下り線) スナック 7:30~19:30 三陸産わかめラーメン(醤油) 700円  三陸産わかめ、青森県はむつ産のペペータタ、富山県産白エビのコーラ、三陸産の味香りが満ちています。 ●新潟県産米粉20.3%使用 ●宮城・岩手・青森県産「わかめ・ペペータタ」	17 山谷PA(上り線) スナック 7:30~19:30 潮さいラーメン 650円  宮城を代表する名物笹かまぼこ上質の三陸産わかめをトッピング。県内産米粉とのコラボで美味しい倍増! ●新潟県産米粉30%使用 ●宮城県産「笹かまぼこ・わかめ」
23 谷川岳PA(上り線) スナック 8:00~20:00 カレー米粉麺 600円  真っ白な米粉麺とカレーのコーラ。温泉たまごトッピングすることでまるでやきそばが倍増します。 ●新潟県産米粉100%使用 ●宮城県産「笹かまぼこ」	22 塩沢石打SA(下り線) スナック 7:00~20:00 三陸わかめとチャーシューメン 750円  生の米粉麺を使ったチャーシューメンに三陸わかめをたっぷりトッピングしたメニューです。 ●新潟県産米粉50%使用 ●岩手県産「三陸わかめ」	21 塩沢石打SA(上り線) スナック 7:00~21:00 味わい米粉うどん 500円  風味豊かなわかめと「モチモチ」と「カリカリ」の2種類の米粉麺が味わえるメニューです。 ●新潟県産米粉57%使用 ●岩手県産「三陸わかめ」	20 大和PA(下り線) スナック 7:00~19:00 仙台カ米粉うどん 550円  宮城県登米地方の伝統食品仙台と、新潟県産の米粉麺、お餅のコーラメニュー。仙台麩のコーラが米粉麺のおいしさを引き立てます。 ●新潟県産米粉30%使用 ●宮城県産「仙台麩」	19 越後川口SA(下り線) レストラン 7:00~21:00 青芋つけうどん 960円  魚沼産米粉に十日町産青芋を練り込んだ、もちもちうどんです。 ●新潟県産米粉30%使用 ●青森県産「津軽地鶏」	18 越後川口SA(上り線) スナック 24H あぶら麩うどん 650円  こしのあるやわらかい米粉麺に宮城県産のあぶら麩をトッピングしました。 ●新潟県産米粉30%使用 ●宮城県産「あぶら麩」
24 谷川岳PA(下り線) スナック 7:30~19:30 関越トンネル米粉麺 580円  つゆかけ米粉麺の上に、谷川岳をイメージした油揚げと関越トンネルに立ってたくわんをトッピング。 ●新潟県産米粉100%使用 ●宮城県産「三陸さしみわかめ」	25 妙高SA(上り線) スナック 7:00~20:00 伊達な米粉うどん 650円  伊達鶏のつくねと新潟県産米粉うどんの絶妙なコラボ。 ●新潟県産米粉30%使用 ●福島県産「伊達鶏つくね」	26 妙高SA(下り線) スナック 7:00~20:00 米粉醤油ラーメン 550円  新潟県産こしかりを使用した米粉麺に宮城県産の新鮮な素材をトッピング。もちもち感が味わえる米粉醤油ラーメンです。 ●新潟県産米粉40%使用 ●宮城県産「仙台麩」	米粉麺街道 提供SA・PA マップ 		






新潟県産米粉を使用した麺に東北地方の食材をトッピング。
 絶妙なコラボメニューを取り揃えました!
 この麺街道の美味しさをぜひご堪能下さい。

24時間、365日、お客さまの声をお聞きしています。
NEXCO 東日本 お客さまセンター
0570-024-024
 (24時間) (24時間)
 PHS・IP 電話のお客さま: 03-5338-7524

高速道路に関する情報は「**ドラぷら**」で
www.driveplaza.com/
ドラぷら

あなたに、ベストウェイ。
