別紙2

※価格はすべて税込

◆各店舗の紹介

＜レストラン＞ （客席数：80席） ※改良前152席

【概要】

佐野市無形民俗文化財に指定された「浅間の火祭り」の光の道をイメージした照明の下、明るく開放的な空間で、気軽にご利用いただけます。また、DXにも取り組み、順番待ちシステムにより待ち時間やオーダー時間の効率化・有効活用を図るとともに、自動配膳ロボットが料理を安全かつスピーディにお届けします。

©ノムラアークス・乃村工藝社（隈研吾建築都市設計事務所監修）

SANO SKY DINER

営業時間	11：00～21：00
特　　徴	ザ・キャピトルホテル東急「オリガミ」出身、笹木シェフ監修。ワインの葡萄搾りかすで育った足利マール牛のジューシーハンバーグ、ヤシオマスの香ばしいソテー、佐野市産寿宝卵のふわとろオムライスなど、栃木県産食材の魅力を体験できます。
おすすめメニュー	足利マール牛100%ハンバーグ　1，680円＜写真＞ 栃木県産ヤシオマスのソテー　1，680円 佐野市産寿宝卵のオムライス　1，400円

＜フードコート＞ （客席数：215席） ※改良前120席

【概要】

地元・佐野らーめんをはじめ、栃木の多彩な味わいが一堂に揃います。市内の人気らーめん店の一杯や、地元食材を生かしたご当地グルメが、旅の途中の食の楽しみをより豊かなものにします。また、大きな木天井の中に、明るい白天井が軽やかに浮かぶデザインが開放感を演出します。

©ノムラアークス・乃村工藝社（隈研吾建築都市設計事務所監修）

麺屋　ようすけ　plus （佐野らーめん）

営業時間	24時間
特　　徴	佐野市内の人気店「麺屋　ようすけ」が高速道路初登場。店主・田邉氏と地元製麺工場、SAスタッフが共同開発した自慢の麺とスープ、とろける自家製チャーシューを24時間提供し、ここでしか味わえないラーメンをお届けします。
おすすめメニュー	ようすけ plus 佐野ラーメン　900円 ようすけ plus 煮たまごラーメン　1，050円 ようすけ plus チャーシューメン　1，280円＜写真＞

みかも庵 （そば･うどん）

営業時間	24時間
特　　徴	佐野発祥のシャキシャキ食感の大根そばや、鹿沼名産の香り高いニラそばなどのご当地そばに加え、懐かしい家庭の味を再現した煮込み系も揃い、旅の途中に心と体をほっと満たす一杯をお届けします。
おすすめメニュー	大根そば＆ニラそば 合盛り 880円 ＜写真＞ 佐野の母ちゃん煮そば･うどん 1，200円 きつねとたぬきの化かし合いそば･うどん 780円

くろはかま亭 （定食･丼･カレー）

営業時間	24時間
特　　徴	「麺屋 ようすけ」から取り寄せる大ぶりでジューシーな佐野餃子やメディアで話題のかぬまシウマイ、ヤシオマスなど県産食材を使用。自家製ダレで仕上げる栃木県産豚の生姜焼きや、手仕込みしたやみつきからあげは、ごはんとの相性が良く、満足感のある一品。
おすすめメニュー	ようすけ餃子定食 980円 ＜写真＞ かぬまシウマイ定食 1，100円 ヤシオマスと漬けマグロ丼 1，600円

＜ショッピングコーナー＞

【概要】

東北道のほか北関東道からも訪れるお客さまに、地域の魅力あふれる名産品を取り揃えます。県内生産者と共同開発した限定品も揃え、旅の途中に地域の文化や若手生産者のこだわりを感じていただけます。「とちぎ路」（栃木）、「上州路」（群馬）、「ひたち路」（茨城）、「みちのく路」（東北）のコーナーでは、各地域の特色をご紹介します。　　【営業時間 24時間】

©ノムラアークス･乃村工藝社（隈研吾建築都市設計事務所監修）

©ノムラアークス･乃村工藝社（隈研吾建築都市設計事務所監修）

特　　徴	**～一杯発見･佐野らーめん土産が勢ぞろい～** 天井まで連なる木格子が圧倒的な迫力を生む「らーめんウォール」を設置。地元人気店の商品やSA限定の逸品が一堂に並び、旅の途中に、自分だけの“お気に入りの一杯”と出会う楽しさが広がります。

特　　徴	**～からだも笑顔になる地元スイーツが高速初登場～** 小山市の老舗和菓子店「蛸屋」が今回のリニューアルに合わせ初出品。「AOYA CAMPAGNE」が贈る、小山市が国内有数の生産地であるはとむぎと、てんさい糖を使い、からだも笑顔になるグルテンフリーのサブレは、素材本来の香ばしさと自然の甘みが魅力。

	特　　徴	**～鬼怒川金谷ホテル直営の焼き菓子も高速初～** 日本最古のリゾートホテルの伝統を受け継ぎ、鬼怒川温泉駅前に店舗を構える金谷菓子本舗。デザインと素材にこだわり、丁寧に焼き上げたホテル品質の焼き菓子を、美しいパッケージでお届けします。上質な味わいで、贈答やお土産にも最適です。
	特　　徴	**～地域の若手生産者と贈る栃木の味覚体験～** 栃木県産の苺･トマト･米･椎茸などの農産物を活かし、若手生産者と開発した加工品を展開。つくり手の想いやこだわりに触れながら、地元食材の魅力を体験できます。地域経済の循環やSDGsの観点からも持続可能な活性化に寄与します。

＜テイクアウトコーナー＞

【概要】

ドライブの途中にちょっとした寄り道にぴったりな、気軽に楽しめるテイクアウトカフェ。栃木･佐野の魅力あふれる食材や名物を活かした、地元ならではのおいしさを片手に、次の目的地への道のりも、より楽しく充実した時間になります。

©ノムラアークス･乃村工藝社(隈研吾建築都市設計事務所監修)

旅のイロドリカフェ （カフェ）

	営業時間	9:00～18:00
	特　　徴	店内で一つひとつ仕上げる生ドーナツをはじめ、地元で愛されるテイクアウト専門店のギルティクッキーやプリンをご用意。サザコーヒーの香り高い一杯や、新感覚のポップコーンスパークフラッペとともに、ドライブの合間のひとときを、心弾む時間に彩ります。
	おすすめ商　品	Bistro Port＆Terre（ビストロ ポールアンドテール） フラッフィードーナツ 450円 ＜写真＞ ギルティクッキー 480円 サザコーヒー 将軍珈琲(アイス) 450円 ＜写真＞ サザスペシャリティコーヒー(ホット) 430円＜写真＞

旅のイロドリカフェ （テイクアウト）

	営業時間	9:00～18:00
	特　　徴	学校給食でも親しまれている両毛牛乳を使用した濃厚な牛乳、栃木のソウルドリンク「レモン牛乳」や、いちごなど地元食材を活かしたソフトクリームや、天明鋳物で焼き上げた「さのまる焼」、佐野らーめん風コロッケなど、佐野ならではの名物メニューが勢揃い。
	おすすめ商　品	レモン牛乳公認ソフト 530円 さのまる焼き らーめん味 330円 ＜写真＞ あんこ味 280円 佐野らーめん風コロッケ 380円 ＜写真＞

キッチンカー		
	営業時間	11:00～18:00
	特　　徴	佐野らーめんの人気店監修のジューシーな手作り餃子や、クレープ、アイス、発酵タルタルやあんバターのサンドなど、旅の途中に立ち寄って楽しめる多彩なメニューをそろえています。キッチンカーから漂う香りが、思わず足を止めたくなるひとときをつくります。
	おすすめ商　品	ようすけ監修餃子　600円 クレープ　600円～ AGETE　贅沢タルタルサンド、あげあんバターサンド（極み小倉・日光みそあん）、あげじゃが　＜写真＞

◆商業施設の内外装デザイン　～監修：隈研吾建築都市設計事務所のコメント～

上下線の高低差が生む立体感から、高台に立地する上り線は、開放的な園地が広がる下り線とは異なる独特の存在感があります。商業施設の建物内外で、お客さまのそれぞれの体験が特別なものとなるように、そしてその体験が建物内外で繋がっていくように工夫したデザインとしました。

≪デザインのポイント≫
①外に向かって大きく開いた軒がお客さまをお迎えし、外壁に当たる光とともに、明るく開放的な雰囲気を演出。
②大屋根のパネルを様々な角度でリズミカルに傾けることで、風に揺らぐような軽やかな動きを表現。
③建物の屋内外で一体感を持たせることで、訪れる人々が建物内や屋根の下に集い、思い思いの時間を過ごす情景をイメージ。

©隈研吾建築都市設計事務所

©隈研吾建築都市設計事務所

◆地域との連携・協働の取り組み　～地域の魅力の発信と地域の体験を通じた価値創造～

「ドラマチックエリア佐野」では、佐野市や佐野商工会議所と連携・協働し、地域の魅力を発信するとともに、“佐野をもっと身近に、もっと楽しく感じられる”体験の場を創造します。佐野ブランドキャラクター 「さのまる」とのコラボをはじめ、佐野市のシティプロモーション事業との連携等を通じて、地域共創型のSAとして、SAが地域に開かれ、身近に感じていただき、楽しみながら地域とつながる“地域の拠点”となることを目指します。

（1）佐野市「高校生プロジェクト」との連携　～「さのまる」×「高校生プロジェクト」×「佐野SA」～

佐野市がシティプロモーションの一環で取り組む「高校生プロジェクト」（sanoteens）と連携した取り組みとして、地域の魅力を発信して佐野を身近に感じていただき、佐野SAにおける新たな価値の創造・提供に取り組むとともに、高校生メンバーのさらなる郷土愛の醸成を図ります。

①ハイウェイスタンプのコラボ 【上下線】

ドラマチックエリアへのリニューアルを機に、佐野市と連携・協働してハイウェイスタンプを刷新しました。高校生プロジェクトの6名のメンバーが考案し、上下線の2つのスタンプで一つになるような繋がりのあるデザインに工夫しています。“集めたくなる・共有したくなる”地域体験をご提供します。　（令和4年7月設置済み）

（上り線）

（下り線）

②自動販売機ラッピングのコラボ 【上り線】

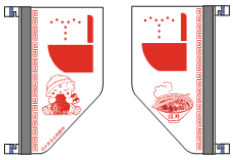
今回のリニューアルにあわせて、令和7年度の高校生プロジェクトのメンバーがデザインしたラッピング自販機が登場します。「レトロで可愛い自販機」をコンセプトに、レトロ感を出しながら佐野の魅力をお届けするデザインになりました。

（2）「さのまる焼」 【上り線】

「かわいくて、おいしく、佐野らしい」オリジナルメニューです。回転式の専用焼き器で“さのまる形”に仕上げ、味は佐野らーめんの風味を再現した佐野らーめん味とあんこ味の2種類をご用意します。なお、専用焼き器は『天明鋳物』(※)で製作されたものです。

（3）地域の名物をモチーフにしたデザイン 【上り線】

女子トイレの満空表示に「さのまる」や佐野らーめんなど地域の名物をモチーフにしたデザインを使用するとともに、商業施設内に“SANO” モニュメントを設置し、地域名産のいちごをイメージした鮮やかな色彩で彩ることで、佐野の活気や温かみを表現しています。


（女子トイレ表示）

（モニュメント）
©ノムラアークス・乃村工藝社
（隈研吾建築都市設計事務所監修）

（4）天明鋳物のさのまる像 【下り線】

先行オープンした下り線には、佐野市及び佐野商工会議所と連携し、佐野の鋳物師（いもじ・いものし）の協力を得て製作した『天明鋳物』(※)のさのまる像が皆さまをお迎えします。　（令和5年4月設置済み）

※『天明鋳物（てんみょういもの）』とは、下野（しもつけ）の国佐野天明（栃木県佐野市）の地で作られた鋳物、佐野の鋳物師によって作られた鋳物のことをいい、1000年以上の歴史があります。また、2023年1月に地域団体商標として登録されました。

また、「ドラマチックエリア佐野（上り線）」限定のご当地プリントシール機も登場します。地域の名産のいちごや佐野らーめんをテーマにしたオリジナルのフレームをご用意します。旅の思い出をそのまま持ち帰ることができ、プリントシールを通じて地域の魅力を感じていただけます。

※メニュー・商品は変更となる場合があります。

◆佐野パークSA　全体イメージ

◆佐野SA（上り線） 位置図