

「ハイウェイリスボウル」について

1. 販売期間

平成22年9月1日(水)～12月31日(金) ※好評の場合等は、継続販売をいたします。

2. 販売場所

次の19のSA・PAで販売します。

(新潟県内の磐越道、北陸道、関越道、上信越道の営業施設を設けているSA・PA内のレストラン又はスナックコーナー(一部を除く))

道路名	SA・PA名	スナック・レストランの別	メニュー名称
磐越道	阿賀野川SA(上)	スナックコーナー	新潟産越の鶏親子丼 新潟産ロースタレカツ丼
北陸道	黒埼PA(上)	スナックコーナー	たれカツ丼 カツ丼
	黒埼PA(下)	スナックコーナー	越後丼
	栄PA(上)	スナックコーナー	もち豚生姜焼き丼
	栄PA(下)	スナックコーナー	もち豚コロッケ丼
	大積PA(上)	スナックコーナー	栃尾ジャンボ油揚げ丼
	大積PA(下)	スナックコーナー	もち豚洋風カツ丼
	米山SA(上)	スナックコーナー	舞茸天丼
	米山SA(下)	レストラン	米山さんのピツ辛丼
	名立谷浜SA(上)	スナックコーナー	なごみ豚きのこ丼
	名立谷浜SA(下)	スナックコーナー	越後の地鶏照焼丼
関越道	山谷PA(上)	スナックコーナー	いろり鍋風新潟地鶏親子丼
	越後川口SA(上)	レストラン	シーフー丼カレー
	越後川口SA(下)	レストラン	新潟妻有ポーク丼
		スナックコーナー	越後もち豚たれカツ丼
	大和PA(下)	スナックコーナー	まいたけ豚肉丼
	塩沢石打SA(上)	スナックコーナー	魚沼きのこ天丼
塩沢石打SA(下)	スナックコーナー	魚沼なめこ丼	
上信越道	妙高SA(上)	スナックコーナー	越後もち豚Wソースカツ丼 妻有ポークの豚丼
	妙高SA(下)	スナックコーナー	越乃紅鶏と舞茸丼

3. 周知方法等

上記の内容については、店内ポスター、弊社ホームページ「ドラぶら」等でお知らせする予定です。

[参考]周知ポスター



2010年9月スタート!

ハイウェイライスボウル誕生!



うまさぎっしり新潟 新潟産コシヒカリに「新潟食材のうまさ」を盛ったバラエティー豊かな丼ものが高速道路のSA・PAに登場。

米山SA(下り線) レストラン

16 米山さんのヒツ辛丼 (お祝い) 880円



10:00~22:00

地元の山海の食材をたっぷりのせました。オリジナル辛口タレを適量かけて仕上げられ。

塩沢石打SA(上り線) スナックコーナー

13 魚沼きのご天丼 (味噌汁・香の物) 630円



9:00~20:00

特に美味しいと称される「魚沼産しおざわコシヒカリ」と舞茸他きのこの天ぷらベストマッチ。

山谷PA(上り線) スナックコーナー

8 いろいろ鶏風新潟地鶏親子丼 (味噌汁・香の物) 680円



7:30~19:30

風味豊かな「いがた地鶏」とヘルシー食材の新潟産の舞茸をたっぷり卵でとじました。

黒埼PA(上り線) スナックコーナー

4 カツ丼 (味噌汁・香の物) 740円



7:00~20:00

玉子でとじたカツは新潟産「もち豚」を使用。肉質は柔らかくもちもちジュシー。

阿賀野川SA(上り線) スナックコーナー

1 新潟産越の鶏親子丼 (味噌汁・香の物) 730円



7:00~19:00

新潟産「越の鶏」を使用した親子丼。越の鶏の弾力のある食感を是非お試しください。

各立谷浜SA(上り線) スナックコーナー

19 なごみ豚きのこ丼 (味噌汁・小鉢) 700円 限定10食/日



7:00~21:00

上越市「ゆめ牧場」で育てられた「なごみ豚」と新潟産雪国まいたけ等を甘辛く煮込んだ丼。

塩沢石打SA(下り線) スナックコーナー

14 魚沼なめこ丼 (味噌汁・香の物) 630円



7:00~20:00

津南森林組合製造のなめこのとろみが「魚沼産しおざわコシヒカリ」と良く合います。

越後川口SA(上り線) レストラン

9 シーフー丼カレー (サラダ・香の物) 780円



7:00~21:00

雪下になじんを使用した、まろやかな味のカレーに新潟産の南蛮海老をトッピング。

黒埼PA(下り線) スナックコーナー

5 越後丼 限定10食/日 (味噌汁・香の物) 600円



10:00~20:00

甘く煮付けた専売に半熟玉子、下には椎茸の炊き込みご飯に枝豆。新食感の創作丼。

阿賀野川SA(上り線) スナックコーナー

2 新潟産ロースタレカツ丼 (味噌汁・香の物) 780円



7:00~19:00

揚げたてアツアツのロースカツを秘伝のタレにくちめた食べ応え抜群のタレカツ丼です。

各立谷浜SA(下り線) スナックコーナー

20 越後の地鶏照焼丼 (味噌汁・小鉢・香の物) 780円



7:00~21:00

新潟産「地鶏」を照り焼き風に焼き上げました。小鉢は旬の食材を使ったお惣菜です。

大塚PA(上り線) スナックコーナー

18 栃尾ジャンボ油揚げ丼 (味噌汁・香の物) 630円



7:30~19:30

「栃尾ジャンボ油揚げ」に「かづらなんばん」を使用した甘辛味噌で焼肉を炒めてトッピング。

越後川口SA(下り線) レストラン

10 新潟妻有ボーク丼 限定20食/日 (味噌汁・小鉢・デザート) 1,100円



11:00~21:00

妻有ボークは、肉質も柔らかく脂肪に甘みのある風味豊かな豚肉です。

米PA(上り線) スナックコーナー

6 もち豚生姜焼き丼 (味噌汁・香の物) 680円



7:00~20:00

新潟産「もち豚」のロース肉を2枚、甘辛い生姜焼き用のタレで焼きました。野菜もたっぷり。

黒埼PA(上り線) スナックコーナー

3 たれカツ丼 (味噌汁・香の物) 880円



7:00~20:00

新潟産「もち豚」のヒレ肉を使用。肉のうまみをより一層味わえる、新潟名物タレカツです。

妙高SA(上り線) スナックコーナー

21 越後もち豚Wソースカツ丼 (味噌汁・香の物) 840円



7:00~19:30

「越後もち豚」使用。醤油ベースのつけだれカツと一般的なソースカツが一度に楽しめる。

大塚PA(下り線) スナックコーナー

18 もち豚洋風カツ丼 (スープ) 800円



7:30~19:30

長岡発祥のご当地B級グルメ「洋風カツ丼」。柔らかくジュシーな「越後もち豚」を使用。

越後川口SA(下り線) スナックコーナー

11 越後もち豚たれカツ丼 (味噌汁・香の物) 780円



24時間

新潟産「もち豚」を50g×3枚を使用した、新潟B級グルメ「たれカツ丼」です。

米PA(下り線) スナックコーナー

7 もち豚コロッケ丼 (味噌汁) 500円



7:30~20:30

新潟産の「キャベツ」、もち豚コロッケ、目玉焼きをのせた、昔ながらのお手ごろ丼。

妙高SA(上り線) スナックコーナー

22 妻有ボークの豚丼 (味噌汁・香の物) 900円



7:00~20:00

津南町の妻有ボークと豚丼の本場北海道十勝から直送のタレ。新潟と十勝のコラボ丼。

米山SA(上り線) スナックコーナー

17 舞茸天丼 (味噌汁・香の物) 700円



24時間

新潟県を代表する南魚沼の雪国まいたけとおいしいコシヒカリを使用した丼です。

大和PA(下り線) スナックコーナー

12 まいたけ豚肉丼 (味噌汁・香の物) 650円



7:00~19:00

津南ボークと南魚沼の雪国まいたけを使用した、魚沼尽くしの豚丼です。

妙高SA(下り線) スナックコーナー

23 越乃紅鶏(にしのあかどり)と舞茸丼 (味噌汁) 900円

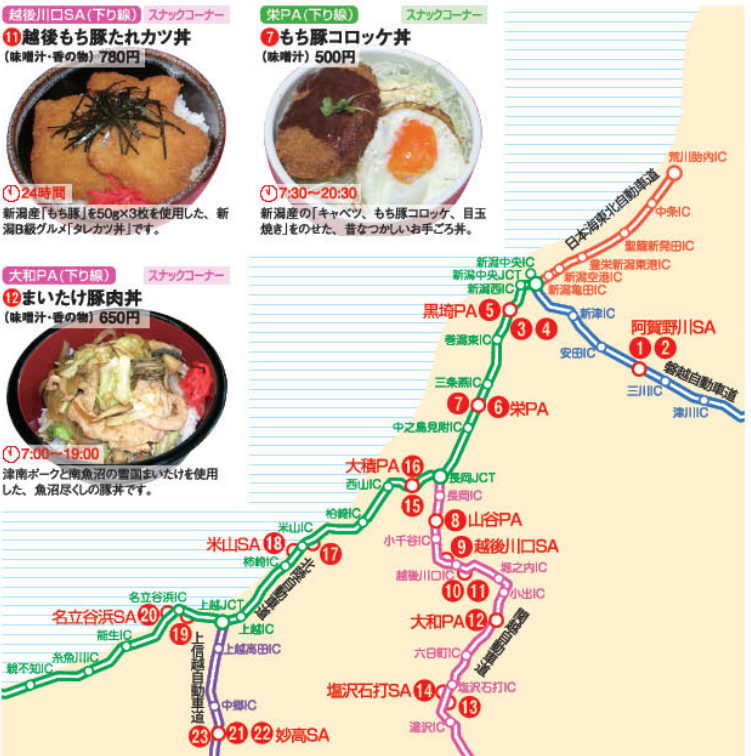


7:00~20:00

新潟県内で飼育された赤羽毛鶏と雪国まいたけの天ぷらを使用。新潟の旨みいっぱいのも丼です。

「ハイウェイライスボウル」は、新潟産のコシヒカリと、地域食材を絶妙にマッチさせたご当地丼です。旅の思い出に、新潟県内のSA・PAでぜひご賞味ください。

※季節・食材等の都合により、内容等変更する場合がございます。また、完売の場合もございますので、あらかじめご了承ください。
※表示価格はすべて税込価格です。
※各ハイウェイライスボウルのご提供は、2010年12月末日までを予定しておりますが、その後提供を継続する場合もございます。



24時間、365日、お客様の声をお聞きしています。
NEXCO東日本お客様センター
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「ドライブプラス」で
www.driveplaza.com/
ドラぶら 検索

あなたに、ベスト・ウェイ。
NEXCO 東日本