

ドラマチックエリア 上里(上り線) 店舗のご紹介

関越道、上信越道、北関東道の3路線に控える、群馬(上州)、長野(信州)、新潟(越州)の三つの州と埼玉の素材を活かしたメニューや特産品を上里SAならではの組合せで提供し、楽しい“旅の思い出”を振り返りながら、日常に戻る前に“旅の余韻”を楽しんでいただける品やメニューを取り揃えました。

なお、グランドオープンにあたり新たにオープンするのは、ショッピングコーナー、専門店コーナー、テイクアウトコーナーです。レストラン、フードコートなどは12月25日に先行オープンしております。

(1) ショッピングコーナー 《新オープン》

群馬の錦光堂(こがねいも)、長野のてまりや(バウムクーヘン)、新潟の宮村製麩所(車麩等)など、それぞれの地域を代表する店舗の定番の土産品はもちろん、群馬のこんにやく・長野のりんご・新潟の米粉と三つの州の素材を組み合わせた新潟銘菓「朱鷺の子」など上里SAオリジナルの限定品まで、豊富に取り揃えております。

＊営業時間 24時間



(イメージ)

(2) 専門店コーナー 《新オープン》

三つの州を代表する特産品や、上里SAおなじみのフードを実演や土産品で販売する5店舗が新たにオープンします。

＊営業時間 10:00～20:00



錦光堂



てまりや



宮村製麩所

・『こんにやくの里』・・・群馬県認定のこんにやく造りの達人のお店のこんにやくを土産品で販売します。その場で煮込んだ玉こんにやくもお召し上がりいただけます。

・『笹だんご家』・・・新潟名物として知名度の高い笹だんご。土産品や、実演での販売を行います。笹の香りともっちりとした食感をお楽しみください。



群馬やまふぐ本舗(左:達人)

・『いろは堂』・・・長野市にある信州の家庭料理「おやき」専門店。群馬や新潟の素材もミックスした、上里SAオリジナルのおやきも新登場です。

・『三山亭』・・・ワンハンドで小腹満たしにも最適な磯揚げ天の専門店。三つの州の素材にこだわった上里SAオリジナル揚げ天をラインアップ。



(イメージ)

・『ROYAL SWEETS』・・・上里SAおなじみのほくほくスイートポテトや、ヘルシーな焼きドーナツを
店内の厨房で焼き上げます。

(3) テイクアウトコーナー 《新オープン》

群馬の牛や豚、日本海産の海鮮を使用した串物など、SAには欠かせない手軽なB級グルメを取り揃えております。

＊ 営業時間 10:00～20:00

(4) レストラン 《12月25日先行オープン》



『 GRILL 膳-ZEN- 』

群馬・長野・新潟の選りすぐりの素材を丁寧に調理し、お膳で提供する「和モダン」スタイルのレストランです。

＊ 営業時間 (平日)11:00～22:00 (休日)7:00～22:00

(5) フードコート 《12月25日先行オープン》



『 天井てんや HIGHWAY 』

日本海産のいか・鮭、群馬県産の赤城どりなど、素材とメニューにこだわった「HIGHWAY版」のてんやです。

＊ 営業時間 11:00～22:00



『 上州ぼ〜く亭 』

日本有数の豚肉生産地である群馬県産の豚肉を高温の溶岩焼きで香ばしくグリルいたします。

＊ 営業時間 10:00～22:00



『 餛飩 蕎麦 彩の国 』

小麦の産地として知られる埼玉の小麦を使用し、店内で製麺したもちもち食感のうどんをつけ汁で提供します。

＊ 営業時間 24時間



『 らーめん 那の福 』

おなじみのとんこつラーメンに加え、アンガスサーロイン・群馬県産の豚肉をトッピングしたラーメンが新登場です。

＊ 営業時間 24時間



『 ちゃんぽん 潮菜 』

人気のちゃんぽんを海鮮スープにリニューアル。日本海産のイカなど、海鮮色のあるメニューを提供します。

＊ 営業時間 11:00～22:00

(6) ベーカリー ≪12月25日先行オープン≫



『 Panini KITCHEN 』

群馬・長野・新潟の素材を気軽に食べられるパニーニやサンドイッチが売りのベーカリーです。

＊ 営業時間 8:00～20:00

(7) 実演カフェ ≪12月25日先行オープン≫



『 Kamisato cafe 』

ハンドドリップで淹れる上質な珈琲、水出しアイスコーヒーとご当地ソフトクリームをバラエティにラインアップしております。

＊ 営業時間 (平日)10:00～20:00 (休日)8:00～20:00