

平成28年12月22日

東日本高速道路株式会社  
北海道支社

ネクセリア東日本株式会社  
札幌支店

## 輪厚パーキングエリア(PA) スナックコーナーをリニューアルオープン！

～輪厚PA(上り線・苫小牧方面)商業施設の一部の改築が完了～

NEXCO東日本北海道支社(札幌市厚別区)とネクセリア東日本株式会社札幌支店(札幌市厚別区)は、道央自動車道 輪厚PA(上り線・苫小牧方面)の商業施設の一部、スナックコーナーをリニューアルオープンします。

スナックコーナーには、「北海道生まれの素材とメニューをとことん楽しむ」をコンセプトに、食材豊かなグルメの地「北海道」を存分に味わっていただけるよう3つの専門ブースを設けました。多くのお客さまのご来場をお待ちしております。

なお、ショッピングコーナーを含めた商業施設全体のグランドオープンは、平成29年の夏休み前を予定しております。グランドオープンまでは、ショッピングコーナーを縮小するなど、お客様へご不便をお掛けいたしますが、ご理解とご協力をお願いします。

1. オープン日時 平成29年1月19日(木)午前9時

2. 場 所 道央自動車道 輪厚PA(上り線・苫小牧方面)  
北広島市輪厚 531-6

3. 建物完成イメージ

『従来の赤煉瓦をメインとしたレトロなイメージを一新し、  
北海道の最大の魅力である大自然の素材・質感を活かした  
シンプルかつモダンなデザインで、お洒落で親しみと安心感のある空間を演出。』



旧建物外観



建物完成イメージ図

#### 4. スナックコーナーの概要

##### <営業時間>

12月から 3月 9:00～19:00  
 4月から11月 8:00～20:00

##### <客 席>73席から101席に変更

(グランドオープンまでは、客席の一部を仮ショッピングコーナーとするため、65席となります)

##### <概 要>

- 北海道をイメージする白と木目を基調とした空間で、カジュアルな雰囲気を演出
- 開放的な吹き抜け空間のフードコートでゆったりと落ち着ける空間を演出



【旧スナックコーナー写真】



【スナックコーナー完成イメージ】

##### <コンセプト>

「北海道生まれの素材とメニューをとことん楽しむ」をコンセプトに、食材豊かなグルメの地「北海道」を存分に味わっていただけるよう3つの専門ブースを設けました。各店舗の詳細は別紙をご参照ください。



きた de 海めし  
Kita de Seafood

「“きたの海の幸を味わう”  
がコンセプトの  
ごはんもの」の専門ブース



きた de 麺や  
Kita de Noodle

「北海道が誇る  
らーめん&そば」の  
専門ブース



きた de グリル  
Kita de Grill

「“シズル感を味わう  
グリル料理コーナー”が  
コンセプト」の専門ブース

※報道関係者のみなさまには、別途、内覧会・試食会のご案内をお知らせします。

5. オープン記念

スナックコーナーのリニューアルオープン記念として、1月19日から1月23日までの5日間は「鮭醤油ラーメン」を通常980円のところ、880円にて提供します。

「佐藤水産」と輪厚PAのコラボレーションで誕生したスペシャルラーメン





新鮮な海産物を豊富なバリエーションでお楽しみいただける見た目にも鮮やかな品揃えです。

## 北海丼(1,480円)、北海小丼セット(980円)

「いくら、甘えび、ほたて、いか、サーモン、ほっき、しめさば、かに爪」の8種類の海の幸が楽しめる海鮮どんぶりです。「海鮮小丼3種をセットにしたお得なご膳メニュー」や「ラーメンやそばとセットで楽しんでいただける海鮮小丼」でも用意しています。



※写真は北海丼

## 甘えび天丼(800円)

北海産の「甘えび」をサクッと揚げ、天ぷら6本を盛り付けた天ぷらどんぶり。  
「甘えびの優しく香ばしい香り」と「甘辛タレがクセになる自慢のどんぶり」に仕上げました。





麺をはじめとして北海道産にこだわった食材をふんだんに使用したメニューの数々をお楽しみください。

## 鮭醤油ラーメン(980円)

「佐藤水産」と輪厚PAのコラボレーションで誕生したスペシャルラーメン。「鮭醤油」を調合した特製スープに、「鮭の糀漬(さざ波)」、「鮭ザンギ」をトッピングした北海道鮭三昧のラーメン。また、トッピングに北海道産の「銀杏藻(海産物)」を添えました。麺には北海道のブランド小麦「春よ恋」を使用しています。



北竜そば(もり550円、がごめ昆布入:550円、

**かき揚げ付:680円、もりそば・山わさび飯セット:850円)**

「北海道北竜町」で生産され、石臼挽きした「そば粉」を使用した「北竜そば」。手間暇かけ丁寧に生産された「北竜そば」は、豊かな風味と喉越しの良さが自慢です。「かけそば」「もりそば」の他、「がごめ昆布をトッピングしたそば」、「甘えびのかき揚げ添えたそば」、「山わさびやいくらを乗せた小丼とのセットメニュー」を用意しています。



※写真は北竜そば(かき揚げ付)



**きた de グリル**  
Kita de Grill

北海道の定番メニュー「豚丼」や「スープカレー」をメインとした お肉系のメニューを中心としたラインアップ。

## 大雪さんろく笹豚丼(並:850円、ハーフ:580円、大盛り:1,280円)

人気の「豚丼」をこだわりの「豚肉」と、「特製のタレ」でご提供します。  
 「豚肉」は大雪さんろく笹豚を使用し、「特製のタレ」は「すりおろした道産玉ねぎの甘味を加えたまろやかで深みのあるタレ」を開発しました。  
 また、「特製豚丼のタレ」は、「輪厚PAオリジナル商品」として販売予定です。



※写真は大雪さんろく笹豚丼(並)

## エゾ鹿 味噌ダレ丼(900円)

北海道推奨食材のエゾ鹿を特製味噌ダレで召し上がっていただく北海道ならではの「ジビエ丼」です。ジビエとは主に狩猟によって捕獲された鳥獣の肉のこと。ヘルシーなため、食への関心が高い女性を中心に認知度急上昇の話題の食材です。



※販売メニュー・価格については、予告なく変更する場合がございます。