

## ●キャンペーン実施SA・PA

道路名	SA・PA名	備 考
北陸道	黒埼PA(上下) 栄PA(上下) 大積PA(上下)	(グルメ)スナックコーナー (物 販)ショッピングコーナー
	米山SA(上)	(グルメ)レストラン (物 販)ショッピングコーナー
	米山SA(下)	(グルメ)スナックコーナー (物 販)ショッピングコーナー
	名立谷浜SA(上下) 蓮台寺PA(上下) 越中境PA(上下)	(グルメ)スナックコーナー (物 販)ショッピングコーナー
関越道	山谷PA(上)	(グルメ)スナックコーナー (物 販)ショッピングコーナー
	山谷PA(下)	(物 販)ショッピングコーナー
	越後川口SA(上下)	(グルメ)レストラン (物 販)ショッピングコーナー
	大和PA(下) 塩沢石打SA(上下) 谷川岳PA(上下)	(グルメ)スナックコーナー (物 販)ショッピングコーナー
磐越道	阿賀野川SA(上下)	(グルメ)スナックコーナー (物 販)ショッピングコーナー
上信越道	妙高SA(上下)	(グルメ)スナックコーナー (物 販)ショッピングコーナー

※専門店等は除く

●「米粉グルメ」ポスター

<p><b>1</b> 阿賀野川ISA(上り線) スナック 7:00~19:00</p>  <p>米粉入り鶏天カレーうどん 750円 新潟県産「越の鶏」を使用したボリューム満点の鶏天とトッピングたっぷり系カレーうどんです。 米粉使用食材 鶏(一部)</p>	<p><b>2</b> 阿賀野川ISA(下り線) スナック 8:00~20:00</p>  <p>もち鶏チャーシュー味噌ラーメン(米粉入り) 800円 米粉入りもちもも、濃厚な味噌スープ、自家製のもも鶏チャーシューとたっぷりの卵黄をお楽しみください。 米粉使用食材 鶏(10%)</p>	<p><b>3</b> 黒埼PA(上り線) スナック 7:00~20:00</p>  <p>海鮮かき揚げ 680円 いか・ホタテ・えびの串揚げの当店人気メニュー。米粉をブレンドして新発売! 米粉使用食材 揚げ物(一部)</p>	<p><b>4</b> 黒埼PA(下り線) スナック 7:00~20:00</p>  <p>いかリングフライ定食 600円 好評販売中の「いかリングフライ定食」が新しくなりました。米粉使用で食感アップ! 米粉使用食材 揚げ物(一部)</p>	<p><b>5</b> 柴PA(上り線) スナック 7:00~20:00</p>  <p>米粉ラーメン 530円 アレンジメニュー「チャーシューとぶた」(チャーシュー)880円、ミニチャーシュー(ラーメンセット)880円をご用意。 米粉使用食材 麺(30%)</p>	<p><b>6</b> 柴PA(下り線) スナック 7:30~20:30</p>  <p>米粉入りわかめラーメン 550円 たっぷりわかめとトッピングしたあっさり系醤油ラーメンです。一度ご賞味ください。 米粉使用食材 麺(10%)</p>
<p><b>7</b> 大塚PA(上り線) スナック 7:30~19:30</p>  <p>こしひかりもり盛つけ麺 750円 当店自慢のオリジナル「栗油入り魚介系こしひかり特製スープ」で鶏との相性もツツリ! 米粉使用食材 麺(20%)</p>	<p><b>8</b> 大塚PA(下り線) スナック 7:30~19:30</p>  <p>あんかけ米粉めん 630円 米粉麺にあつ湯具だんごのあんをたっぷりかけた汁なべラーメン。 米粉使用食材 あん(一部/30%)</p>	<p><b>9</b> 米山ISA(上り線) レストラン 10:00~22:00</p>  <p>うめ和米山海鮮米粉麺 850円 もちもちと濃厚な鶏だしスープとの相性抜群です。 米粉使用食材 麺(30%)</p>	<p><b>10</b> 米山ISA(下り線) スナック 24H</p>  <p>サバサンド(揚げ) 380円 米粉使用でサクサクとした食感が嬉しい。まね、しそ汁の美味は絶賛です。レギュラーメニューも人気。 米粉使用食材 揚げ物(一部)</p>	<p><b>11</b> 名立谷SA(上り線) スナック 7:00~21:00</p>  <p>諸信ラーメン 600円 好評の「義の塩」入りラーメン。「すま天」に米粉を使用し食感アップ! 米粉使用食材 揚げ物(一部)</p>	<p><b>12</b> 名立谷SA(下り線) スナック 7:00~21:00</p>  <p>海鮮米粉うどん 650円 「ホタテ・もずく・から揚げ」のたっぷり、麺のもちもち感たっぷりのおいしい米粉うどん。 米粉使用食材 麺(5%)</p>
<p><b>13</b> 蓬台PA(上下線) スナック 7:00~23:00</p>  <p>糸魚川ブラック焼きそば 800円 地元糸魚川市産の白飯グルメリ、イカを巻いてさらに、口元も安心。 米粉使用食材 麺(10%)</p>	<p><b>14</b> 越中橋PA(上下線) スナック 7:30~19:30</p>  <p>白えび天米粉うどん 800円 地元白えびを使った揚げそばと天ぷらで、当店の風味を堪能していただければ幸いです。 米粉使用食材 麺(5%)</p>	<p><b>15</b> 山谷PA(上り線) スナック 7:30~19:30</p>  <p>から揚げ米粉ラーメン 620円 新潟県産米粉を使用した麺と特製揚げそばから揚げの相性は抜群です。 米粉使用食材 揚げ物(100%/30%)</p>	<p><b>16</b> 越後川ISA(上り線) レストラン 11:00~21:00</p>  <p>米コメくらぶ(蟹) 1,000円 昔懐かしいお餅と甘酒と高品質コシカリ・日本海産紅スワイチのちりし寿司をお楽しみ下さい。 米粉使用食材 すいとん/かにクリーム(一部)</p>	<p><b>17</b> 越後川ISA(上り線) フロアカフェ 8:00~17:00</p>  <p>米粉入りロングウイナー 280円 もちもちとした生地と豚肉100%あまびいロングウイナーのバリエーションの組み合わせをお楽しみください。 米粉使用食材 パン生地(一部)</p>	<p><b>18</b> 越後川ISA(上り線) フロアカフェ 8:00~17:00</p>  <p>米粉入りクレープ(各種) 400円/個 米粉を使用したもちもちとした生地が美味しさを一層引き立てます。 米粉使用食材 クレープ生地(一部)</p>
<p><b>19</b> 越後川ISA(下り線) レストラン 11:00~21:00</p>  <p>つけ米粉麺 850円 つるつるとの食感と、もちもちとした食感が特徴です。トッピングの組み合わせでお楽しみください。 米粉使用食材 麺(30%)</p>	<p><b>20</b> 大和PA(下り線) スナック 7:00~19:00</p>  <p>米粉つけうどん 500円 和風に地元ブランド鶏の津南ボークの旨みが入ったつけ汁と揚げがベストマッチ。 米粉使用食材 麺(5%)</p>	<p><b>21</b> 塩沢石打SA(上り線) スナック 7:00~21:00</p>  <p>肉味噌米粉めん 550円 つるつる、しじこ、この米粉100%の麺に肉味噌と半熟たまごトッピング。から揚げもお召し上がりください。 米粉使用食材 麺(100%)</p>	<p><b>22</b> 塩沢石打SA(下り線) スナック 7:00~20:00</p>  <p>豚バラ米粉めん 520円 米粉100%の麺を使用しています。豚バラ肉の旨みが出て、おすすめの一品です。 米粉使用食材 麺(100%)</p>	<p><b>23</b> 谷川谷PA(上り線) スナック 8:00~20:00</p>  <p>米粉麺 700円 魚油とコシカリ100%の米粉を使用しています。もちもちとして、小麦粉にはない「コシ」のある麺。 米粉使用食材 揚げ物/麺(一部/100%)</p>	<p><b>24</b> 谷川谷PA(下り線) スナック 7:30~19:30</p>  <p>から揚げ定食 700円 米粉100%で揚げたから揚げアツアツを食べられます。米粉の魅力をぜひご堪能ください。 米粉使用食材 揚げ物(100%)</p>
<p><b>25</b> 妙高SA(上り線) スナック 7:00~20:00</p>  <p>かんずり風味米粉する天そば(うどん) 630円 天ぷら粉と米粉に妙高市特産の「かんずり」を加えた天ぷら「する天」トッピング。 米粉使用食材 揚げ物(一部)</p>	<p><b>26</b> 妙高SA(下り線) スナック 7:00~20:00</p>  <p>米粉醤油ラーメン 550円 魚油とコシカリの米粉を使用した麺。コシもちもち感を楽しめる一品です。 米粉使用食材 麺(40%)</p>				

定食・うどん・ラーメンから  
パン・スイーツまで

# 米粉はじめました

# ハイウェイ

# 米粉グルメ

日本の底力!!  
国産米粉を利用した  
オリジナル米粉グルメが  
新登場!!

**米粉の魅力!**

魅力① **もちりおいしい新食感**  
米粉で作られたパンや麺は、もちもちの新食感!一度食べるとこれになる。米粉ならではの新しいおいしさです。

魅力② **低吸油で、さっぱりヘルシー**  
小麦粉より油の吸収率が低く、ヘルシーです。例えば、天ぷらを米粉で揚げると、いつもよりさっぱりした味になり、サクサク感が長く続きます。

魅力③ **優れたアミノ酸バランス**  
米粉は、人に必要なアミノ酸のバランスが優れています。筋肉や内臓など、体の重要な組織を作るたんぱく質。そのたんぱく質を構成しているのが、アミノ酸です。

私たちは、米粉の需要拡大に向け、積極的に米粉の活用に取り組んでいます。

**米粉倶楽部**  
米粉で、食料自給率アップ!



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)  
PHS・IP 電話のお客さま: 03-5338-7524

高速道路に関する情報は「ドライブプラザ」で  
www.driveplaza.com/  
ドラぶら 検索

あなたに、ベスト・ウェイ。  
NEXCO 東日本