

ハイウェイ ライスボウル 2012

新潟県産コシヒカリに地元食材のうまさ
を盛ったバラエティー豊かな丼が今年も
高速道路のSA・PAに登場!!

ハイウェイライスボウルの
無料券が当たるかも!?
スクラッチカード
配布中!! 10/1から
10/31まで



うまさぎっしり新潟



地産品がいちばん



阿賀野川SA(上り線) スナックコーナー

①ふわとろ玉子の越の鶏親子丼
(味噌汁・香の物) 700円



⑦7:00~19:00

弾力のある県産の越の鶏と、地元でも有名な木村ファームの玉子を使用した贅沢な親子丼が出来ました。

黒埼PA(下り線) スナックコーナー

④秋のたっぷりきのこ丼
(味噌汁・香の物) 750円



⑦7:00~20:00

「しめじ」や「しいたけ」などを新潟オリジナル調味料「かんづり」で少し辛く風味豊かに仕上げた丼です。

大積PA(上り線) スナックコーナー

⑦贅沢☆秋のきのこ丼
(味噌汁・香の物) 750円



⑦7:30~19:30

たっぷりの新潟県産の舞茸・ぶなしめじ・エリンギをバターと醤油でシンプルに味付けした、素材の味を堪能できる丼です。

名立谷浜SA(上り線) スナックコーナー

⑩名立特製 謙信丼
(小鉢・味噌汁) 680円



⑨9:00~21:00

地元上越産の一夜干しスルメ、なごみ豚でボリューム満点!かんづりをお好みで使用してお召し上がり下さい!

蓮台寺PA(下り線) スナックコーナー

⑬スタミナ・マーボ丼
(香の物・スープ) 680円



⑦7:00~23:00

糸魚川の清水で作った豆腐を使用したトロ〜ピリ辛マーボ丼。キノコと、地元の玉子(温玉)をのせてスタミナUP!!

越後川口SA(上り線) レストラン

⑰長岡発 生湯葉豆腐丼
(味噌汁・香の物) 900円



⑪11:00~20:00

地元長岡産の生湯葉を贅沢に使い豆腐と玉子でとじた新食感ライスボウルです。

谷川岳PA(下り線) スナックコーナー

⑳ポークステーキ丼
(味噌汁・香の物) 650円



⑧8:30~19:00

新潟県産コシヒカリに上州豚のステーキをのせ、おろしステーキソースでいただく逸品です。

阿賀野川SA(下り線) スナックコーナー

②新潟もち豚塩麹焼肉丼
(味噌汁・香の物) 880円



⑦8:00~20:00

新潟県産のもち豚を、県産の麹を使用した当社オリジナルの塩麹に漬け込み焼肉丼に仕上げました。

栄PA(上り線) スナックコーナー

⑤ロースたれかつ丼
(味噌汁・香の物) 780円



⑦7:00~20:00

もち豚ロースかつを使った、たれかつ丼です。野菜不足を少しでも補うようにキャベツを敷きました。

米山SA(上り線) スナックコーナー

⑧新潟口コモコ
(味噌汁・香の物) 780円



⑦24時間

魚沼産深雪もち豚ハンバーグをデミグラスソースで煮込みました。コシヒカリとの相性も抜群です。

名立谷浜SA(下り線) スナックコーナー

⑪<妙高ゆきエビ>かき揚げ丼
(小鉢・味噌汁) 600円



⑦8:00~21:00

稚エビから妙高山の雪解け水で育てられた安心・安全な国産エビ<妙高ゆきエビ>をまるごとかき揚げの上にのせました!

越中境PA(上り線) スナックコーナー

⑭越中の豚丼
(味噌汁・香の物) 720円



⑦7:30~19:30

富山県産の臭みを抑え柔らかい肉質の豚肩ロースを丁寧に焼き上げ、豚丼の聖地北海道産のタレを使用。

越後川口SA(下り線) レストラン

⑱越後の豚丼
(味噌汁・香の物・サラダ) 1,180円



⑪11:00~21:00

妻有ポークと北海道直送豚丼のタレを使った、シンプルなお店で食べ応えのある一品です。

妙高SA(上り線) スナックコーナー

⑳海鮮から揚げ丼
(味噌汁・香の物) 750円



⑦7:00~20:00

日本海で水揚げされたメギス、ハタハタ、甘えびを県内産米粉を使用した衣で唐揚げにしました。

黒埼PA(上り線) スナックコーナー

③まいたけ天丼
(小鉢・味噌汁) 680円



⑦7:00~20:00

新潟県産の舞茸と長いもを天ぷらに揚げ彩りとして、しし唐を素揚げに自家製タレをかけ、コシヒカリとの相性も抜群です。

栄PA(下り線) スナックコーナー

⑥新潟とんそばどんぶり
(山菜ミニそば・香の物) 750円



⑦7:30~20:30

柔らかさと甘みがある深雪もち豚をのせたどんぶりに、山菜そば(ミニそば)が付いたうれしいどんぶりです。

米山SA(下り線) レストラン

⑨新潟牛の焼肉重 秋の香り
(味噌汁・香の物) 950円



⑦11:00~21:30

新潟県産の牛もも肉に、パプリカと白髪ねぎのシャキシャキ感と、きのこご飯に染みる焼きタレが食欲をそそります。

蓮台寺PA(上り線) スナックコーナー

⑫糸魚川かあちゃんの野沢菜丼
(香の物・スープ) 680円



⑦7:00~23:00

ゴマ油で香ばしく炒めた野沢菜漬けに、オリジナルで温泉玉子をのせ、まろやかな味に仕上げました。

越中境PA(下り線) スナックコーナー

⑮白えびかき揚げ丼
(小鉢・味噌汁・香の物) 780円



⑦7:30~19:30

富山湾の「白えび」を、オーダーを頂いてから米粉を使用した天ぷら粉で揚げのかき揚げは格別です。

大和PA(下り線) スナックコーナー

⑲特製津南ポーク丼
(味噌汁・香の物) 750円



⑦7:00~19:00

地元のブランド豚「津南ポーク」のロース肉をたっぷり使用し、オリジナルソースで味付けしました。

妙高SA(下り線) スナックコーナー

㉓越後クリーンポーク味噌カツ重
(味噌汁・香の物) 900円



⑦7:00~20:00

こだわりの飼育方法で育った肉質の柔らかい越後クリーンポークを使用した味噌カツ丼です。

山谷PA(上り線) スナックコーナー

⑯みゆき豚丼
(味噌汁) 730円



⑦7:30~19:30

柔らかさ、甘み、コクのある魚沼の深雪もち豚をメインに塩こたえの良い県内産舞茸を使い、さらに温玉をトッピング。

谷川岳PA(上り線) スナックコーナー

⑳舞茸天丼
(味噌汁・香の物) 630円



⑧8:30~19:30

新潟県産コシヒカリの甘さと群馬県産舞茸の天ぷらのサクサク感を味わう一品です。



「ハイウェイ
ライスボウル」
は、新潟県産の
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。

※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、2012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、お客さまの声をお聞きしています。
NEXCO 東日本 お客さまセンター
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「ドライブプラザ」で

www.driveplaza.com/

ドライブ

検索



あなたに、ベスト・ウェイ。

