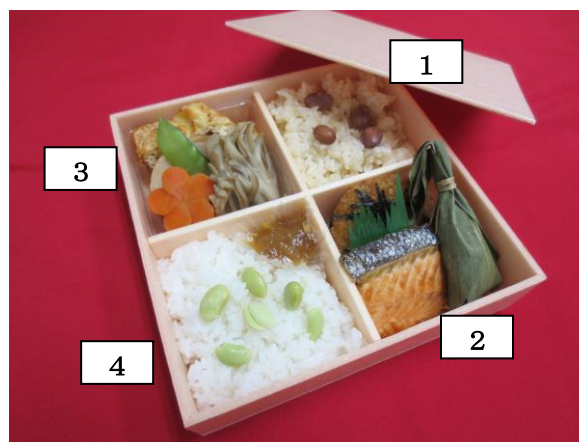




◆『こだわり新潟弁当』

○販売価格(予定) 980円(税込)

○販売日(予定) 平成28年3月19日(土)
(土・日・祝日限定)○販売箇所
北陸自動車道 黒埼PA(上下線)
[新潟市西区]

○コンセプト

新潟県は、日本海に沿って長い海岸線を持ち、山も多く、大河もあり、海や山などの自然に囲まれており、地域は大きく上越、中越、下越、佐渡に分けられることから、地域性のある食材・食事が豊富です。

この新潟の恵まれた豊かな自然を活用しながら、お客さまの満足度を向上させ「新潟ファン」、「高速ファン」の増を目指すため、新潟の食に「こだわり」、新潟の食を「とことん」お客さまへ伝えることをコンセプトに、新潟県の食材にこだわった郷土色溢れるお弁当を開発しました。

お弁当は、中に十字形の仕切りにより4つに区分し、ご飯・おかず等を詰め合わせて、男性にも満足していただくためにボリューム感を出しながら、見栄え良く配置しました。

○弁当の具材

	具材	内容
1	醤油おこわ	金時豆を醤油で味付けた長岡市周辺のみで食されるおこわ
2	タレかつ	揚げたてのカツを醤油ダレにくぐらせてつくる新潟名物
	鮭の焼漬け	「餅切り」と呼ばれる切り餅のように四角形にする切り方をする郷土料理
	笹団子	餡の入ったヨモギ団子を数枚のササの葉でくるみ、スゲまたはイグサの紐で結んで蒸した県の土産菓子
3	栃尾の油揚げ	大きさと二度揚げによる食感の良さが特徴
	車麩	車輪のような形をした県特産の麩を使用した煮物
	舞茸	県産の舞茸を使用した煮物
	人参	国内産の人参を使用した煮物
	絹さや	県内加工の絹さやを使用した煮物
4	枝豆ごはん	県産の枝豆を使用したオリジナルの豆ごはん
	南蛮みそ	小千谷市で古くから栽培されている、肉厚、大型でさわやかな辛味が特徴である南蛮(とうがらし)を刻み、味噌を混合

新潟県の食材にこだわって作り上げた「こだわり新潟弁当」を是非ご賞味ください。

以 上