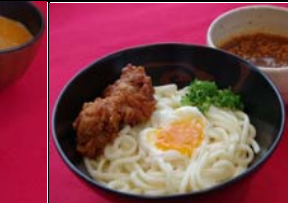
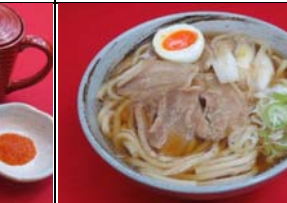


「うどんの帝王」フェア対象メニュー 一覧

エリア名	阿賀野川SA上り線	阿賀野川SA下り線	黒埼PA上り線	黒埼PA下り線	栄PA上り線	栄PA下り線	大積PA上り線	大積PA下り線	米山SA上り線	米山SA下り線
テナント名	株式会社家族亭	株式会社 秀穂`	株式会社ネクスコ東日本リテイル	株式会社ネクスコ東日本リテイル	株式会社ネクスコ東日本リテイル	株式会社ネクスコ東日本リテイル	株式会社ネクスコ東日本リテイル	株式会社ネクスコ東日本リテイル	越後交通株式会社	株式会社ニッカイ米山
提供コーナー	スナックコーナー	スナックコーナー	スナックコーナー	スナックコーナー	スナックコーナー	スナックコーナー	スナックコーナー	スナックコーナー	レストラン	スナックコーナー
メニュー名	黄金豚つけうどん	うまい奴らと親子のよくばり絆うどん	栃尾油揚げのカレーうどん	ホワイTWうどん	がっつり肉味噌カツうどん	純白のピアンカ肉味噌ぶっかけうどん	辛みそつけうどん	辛揚げつけ麺×うどん	越佐うどん	米山満天うどん
麺玉	2玉	2玉	2玉	2玉	1. 5玉	1. 5玉	2玉	2玉	2玉	1. 5玉
販売価格	970円	1, 200円	930円	880円	930円	850円	750円	750円	1, 250円	880円
写真										
おすすめコメント	甘みのある良質な脂とやわらかくコクのある赤身が特徴のブランドポーク「越乃黄金豚」や「栃尾の油揚げ」、雪室熟成じゃがいもなど新潟県産の食材をふんだんに使用した具だくさんでボリューム満点のメニューです。	たっぷりの野菜天に鶏天、タレを絡めて焼いた豚肉に卵黄を添えたインパクト大な1品。肉うどん、天ぷらうどん、月見うどんの3種類を一度に楽しめます。醤油ベースのつけ汁でつけ麺風に仕上げました。	定番のカレーうどんに、新潟名物の「栃尾の油揚げ」をトッピングした食べ応えのあるメニューです。彩りにはパプリカを添えました。新潟でしか食べられないカレーうどんです。	カルボナーラのパスタをヒントに、まさにイタリアンなうどんに仕上げました。ホワイソースやパルメザンチーズを絡めて、温泉玉子にタンドリーチキン風味のから揚げをトッピングしました。	ビジュアルも魅力的ながっつりメニュー！にんにく入りの肉味噌が、うどんにもロースカツにも相性バッチリのスタミナ満点の一杯です。妙高特産の「かんずり」と卵黄を混ぜ合わせて味変もお楽しみください。	新潟の新しいブランドポーク「純白のピアンカ」と「雪国まいたけ」のソテーをトッピング。隠し味に生姜とニンニクを使用したゴマ肉味噌と豚骨味噌ダレがマッチしてクセになる旨さです。	どなたにも好まれる、シンプルな薬味たっぷりのつけうどんです。ゴマの風味が香るピリ辛味噌のつけ汁が後を引く旨さ。2玉の麺がツルッと召し上がっていただけます。	麺を2玉使用した温かいつけうどんです。つけ汁はゴマ味噌風味の辛口。ゴマの風味が香るピリ辛味噌のつけ汁が後を引く旨さ。2玉の麺がツルッと召し上がっていただけます。	佐渡で水揚げされたイカを使用した、手作りの「イカしんじょう」と、かぐら南蛮を使用した自家製タレに漬けて焼き上げた「越の鶏」の胸肉を贅沢にトッピング。越後と佐渡の食材をフィーチャーして越佐うどんと名付けました。	富山県産の「白えびのかき揚げ」、新潟県産の「舞茸天」に加え、定番の「海老天」もトッピングして豪快かつゴージャスな1品に仕上げました。ボリューム満点の天ぷらうどんです。

エリア名	名立谷浜SA上り線	名立谷浜SA下り線	蓮台寺PA上り線	蓮台寺PA下り線	越中境PA上り線	越中境PA下り線	越後川口SA上り線	越後川口SA下り線	大和PA下り線	塩沢石打SA上り線
テナント名	株式会社ネクスコ東日本リテイル	株式会社ネクスコ東日本リテイル	株式会社 秀穂`	株式会社 秀穂`	株式会社ネクスコ東日本リテイル	株式会社ネクスコ東日本リテイル	越後交通株式会社	高崎弁当株式会社	株式会社ネクスコ東日本リテイル	株式会社ネクスコ東日本リテイル
提供コーナー	スナックコーナー	スナックコーナー	スナックコーナー	スナックコーナー	スナックコーナー	スナックコーナー	スナックコーナー	スナックコーナー	スナックコーナー	スナックコーナー
メニュー名	坦々納豆カレーうどん	魚醤香る大盛肉玉うどん	タンタン味噌つけうどん	タンタン味噌つけうどん	まぜまぜうどん	生姜たっぷり満腹あんかけうどん	妻有ポークの魚介塩スープうどん	ぶっかけ塩タレカツうどん	特盛つなんポークうどん	田舎のけんちんうどん
麺玉	1. 5玉	2玉	2玉	2玉	2玉	2玉	1. 5玉	2玉	2玉	1. 5玉
販売価格	850円	880円	980円	980円	900円	880円	950円	850円	880円	750円
写真										
おすすめコメント	カレーうどんに、新潟県産豚肉を使用したピリ辛肉味噌と納豆をトッピングしました。納豆の風味とネバネバがカレーに絶妙にマッチ！納豆好きの方は見逃せない変わり種メニューです。	丼一面に豚肉をたっぷりトッピングしました。ツユの隠し味に地元の出立海洋高校が開発した「最後の一滴（魚醤）」を加えてコクと旨味をプラス。妙高特産の「かんずり」を溶かして味変も楽しんでいただけます。	とろみのあるパイタン味噌スープと讃岐うどんが絶妙のマッチング！お好みで素揚げの野菜や煮玉子、当店オリジナルのチャーシューボールをスープに入れて、うどんと一緒に召し上がっていただくと絶品です。	とろみのあるパイタン味噌スープと讃岐うどんが絶妙のマッチング！お好みで素揚げの野菜や煮玉子、当店オリジナルのチャーシューボールをスープに入れて、うどんと一緒に召し上がっていただくと絶品です。	豆板醤と醤油をベースに味付けした、ピリ辛の肉そぼろをトッピングして、温泉玉子を添えました。どちらもうどんにマッチする具材ですので、よくかきまぜてからお召し上がりください。	野菜、肉、かまぼこをゴマ油で香ばしく炒め、刻み生姜をたっぷり入れたあんかけうどんです。ピリッとした生姜の風味がアクセントになってお箸がすすみます。中華風に仕上げたボリューム満点のメニューです。	妻有ポークをしゃぶしゃぶ風に胡麻ダレと和え、オクラやトマト、半熟卵にネギのガーリックオイル和えて彩りを添えました。味の決め手はさっぱりとした魚介塩スープ！ボリュームたっぷりながら、飽きのこない味に仕上げました。	新潟の名物「タレかつ丼」をうどんにアレンジしました。うどんとの相性を考えて、コクがありながらもあっさりとした鶏塩風味のぶっかけツユを添えました。トッピングに郷土料理の「きりざい」を散らし、彩りよく仕上げました	肉の風味を向上させるオレイン酸を多く含む、津南町の銘柄豚「つなんポーク」を使用した、ちよつと贅沢な肉うどんです。ボリュームたっぷり、みなさんに好まれる定番メニューです。	大ぶりにカットした具材がゴロゴロ入ったけんちん汁風のうどんです。野菜不足の方におすすめの懐かしい味わいのメニューです。お好みで、「かんずり」を入れてお楽しみください。

エリア名	塩沢石打SA下り線	谷川岳PA上り線	谷川岳PA下り線	妙高SA上り線	妙高SA下り線
テナント名	株式会社ネクスコ東日本リテイル	株式会社ネクスコ東日本リテイル	株式会社ネクスコ東日本リテイル	高崎弁当株式会社	高崎弁当株式会社
提供コーナー	スナックコーナー	スナックコーナー	スナックコーナー	スナックコーナー	スナックコーナー
メニュー名	たっぷりつけうどん	大人の肉味噌ごまだれうどん	中華風釜玉明太うどん	ゆず塩肉うどん	妙高風タレかつうどん
麺玉	2玉	2玉	2玉	2玉	2玉
販売価格	750円	830円	750円	950円	850円
写真					
おすすめコメント	どなたにも好まれるシンプルな温かいつけうどんです。つけ汁は、新潟県産の地養卵を落とした醤油ベースのものとカレー風味の2種類をご用意しました。最後まで飽きることなく2玉の麺を召し上がっていただけます。	濃厚なごまだれに群馬県下仁田産のネギを使用した「ねぎラー油」を加え、程よい辛さに仕上げました。お好みで新潟県産のかぐら南蛮を使用した「からいすけ」を混ぜ込んだ肉味噌を追加して、風味と辛味をアップしていただけます。	風味と口当たりの良さで名高い群馬県の岩田養鶏場の卵と明太子をメインにトッピングしました。別皿の中華ダレをかけて、よく混ぜてからお召し上がりください。うどんと中華ダレの意外な組み合わせが他店では味わえない旨さです。	あっさりとしていながらコクのある塩味のツユが食欲をそそる1品。新潟のブランドポーク「妻有ポーク」をトッピングした肉うどんです。ゆずの風味がアクセントになって飽きることなく最後まで召し上がっていただけます。	素揚げにしたナスと新潟名物のタレかつをトッピング。妙高特産の香辛調味料「かんずり」が風味をキリッと引き締めてガッツリ系ながらも、さっぱりと召し上がっていただけます。