

「新潟あったか食堂フェア」 実施箇所及び対象メニュー 平成29年12月7日(木)～平成30年2月28日(水)

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	ロイヤルホールディングス株式会社	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	レストラン
メニュー名	鍋焼きうどん(単品・白ご飯セット)	鬼辛味噌チャーシューめん	黒埼豚汁定食	黄金豚の豚汁定食	三条カツカレーラーメン	三条カレー肉うどん	豚汁定食	ビリ辛麻婆麺	紅鮭と南蛮えびのオープン焼き スバゲティへのっぺのフリッタータ添え～	やわらかミンク鯨の鍋御膳
販売価格	900円(単品) 1,000円(白ご飯セット)	870円	800円	780円	880円	830円	800円	730円	1,480円	1,200円
画像										
コメント	厳選した昆布と数種類の鰹節から取っただしで煮込んだアツアツの鍋焼きうどんです。脂肪分が少なくヘルシーな新潟県産「越の鶏」や天ぷらをトッピングしました。	濃厚な味噌スープに唐辛子やコチュジャンを入れ、旨辛でコクのあるスープに仕上げました。もちもちとした麺はスープとの相性もバッチリです。	冬の定番の豚汁に「柄尾の油揚げ」を入れた黒埼PA上り線ならではの具たくさん豚汁です。味噌は2種類をブレンドし、こだわりの味に仕上げました。	黄金豚バラ肉の旨みと野菜の甘みがたっぷり入った豚汁定食です。心も体もあたたまる一杯を是非お召し上がり下さい。	三条カレーラーメンとカツが衝撃のコラボ！カツと相性バツグンのカレースープは、当店で独自配合したこだわりのスープです。この一杯で体の芯からあたためます！	甘辛く味付けをした新潟県産豚肉をトッピングしたカレーうどんです。スープには、三条カレーラーメンのカレーを使用しています。	毎年多くのお客さまから好評をいただいている当店自慢の豚汁定食を今年は、バージョンアップ！お肉は、新潟県産深雪もち豚を使用し、お肉の美味しさが増えました！！付け合せの枝豆コロッケは、スタッフのイチオシです！	たっぷりの「深雪もち豚」のひき肉と、あつあつのビリ辛麻婆が食欲を湧き立てる、体の芯から温まる一杯です。寒い冬はこの一杯で乗り切ろう！	紅鮭と南蛮えびの入ったトマトソースと、ホワイトクリームチーズソースでからめたスバゲティをオープンで焼き上げました。サイドディッシュの温野菜と「のっぺ風フリッタータ」、新潟米使用の「米粉パン」と一緒にお召し上がりください。	新潟の夏の定番スタミナメニュー「鯨汁」を冬でも楽しめる鍋仕立てにしたオリジナルメニューです。スタミナを付けてこの冬を乗り切ろう！

エリア名	妙高SA上り線	妙高SA下り線	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	越後川口SA上り線	越後川口SA下り線	大和PA下り線
テナント名	高崎弁当株式会社	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	株式会社 秀穂	株式会社 秀穂	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
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	レストラン	スナックコーナー	スナックコーナー
メニュー名	妻有ポークの野菜炒め定食	もやし味噌ラーメン	旨辛もつ煮ラーメン	あったか豚汁うどん	黒コク味噌らーめん	白コク味噌らーめん	鍋焼きけんちんうどん	田舎のきのこうどん	越乃紅鶏ふのりそば(かんずり風味)
販売価格	980円	880円	880円	700円	900円	900円	1,180円	800円	780円
画像									
コメント	妻有ポークをたっぷりの野菜といためたボリューム満点の一品です。腹ペコな方にもってこの当店オススメメニューです！	もやしと小ねぎをたっぷりのせた味噌ラーメンにチキンをトッピングしました。ボリューム満点の体が温まる一杯です。	豚もつ煮込みをトッピングし、隠し味に上越名物「かんずり」(有数の豪雪地帯、越後高が発祥の柚子、糀、唐辛子がベースの辛味調味料)が入った、体が温まるどり辛みそラーメンです！	寒い季節にピッタリのあったか豚汁うどんに、妙高特産の調味料「かんずり」を加えました。つゆに溶かしてかんずりの風味をお楽しみください。	愛知県の八丁味噌をブレンドしたコクのある味噌らーめんに、今話題のアイスパラントをトッピングしました。プチプチ・しゃきしゃきの食感を楽しくください。	北海道の白味噌をブレンドしたコクのある味噌らーめんに、今話題のアイスパラントをトッピングしました。プチプチ・しゃきしゃきの食感を楽しくください。	新潟地鶏や佐渡銀鯉など、地元食材がたっぷり入った具だくさんの鍋焼きうどんです。コクのある醤油ベースのけんちん汁に仕上げました。	田舎らしきのある具だくさんのきのこうどんです。ふわふわの肉団子がアクセント。寒い日には温まる一品です。	小千谷・十日町のへぎそばで有名な「ふのりそば」に、前ごたえの良いもも肉と、柔らかないもネ肉をブレンドした県内産「越乃紅鶏」をトッピングしました。ほんのりとした「かんずり」の風味が味わえる鶏肉そばです！

エリア名	塩沢石打SA上り線	塩沢石打SA下り線	谷川岳PA上り線	谷川岳PA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	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
メニュー名	しおざわコシヒカリのあったかご飯とやさしい味噌うどん	ぜにふ入り豚汁うどんごはんセット	牛とじうどん	おつきりこみうどんセット
販売価格	800円	830円	750円	830円
画像				
コメント	地元の「南魚沼産しおざわコシヒカリ」のご飯をびり辛の味噌うどんと食べる満腹セットメニューです。野菜のうまみが溶け込んだつゆはご飯との相性抜群です。	うどんと豚汁のコラボに「ぜにふ」をトッピングし、「かんずり」を加えて仕上げた豚汁うどんです。「南魚沼産しおざわコシヒカリ」がついた満腹のセットです。	あったか～うどんに牛肉と玉ねぎの卵とじをのせて仕上げました。味のアクセントに、新潟の調味料「かんずり」を混ぜてお召し上がりください。	群馬の郷土料理「おつきりこみうどん」のきのこごはんをセットにしました。寒い冬に心もからだもほっこりになるメニューです。