

サービスエリア グルメ特集

日本全国のサービスエリア
選りすぐりの『ご当地グルメ』
第一弾をご紹介します！



麺

18つけナポリタン(静岡県 富士川SA)
富士山麓で育った「幸寿豚」のベーコンを使用した、静岡県富士市発のご当地B級グルメ。
LA-250H シルクレッド (250×152×27mm)
15食品容器カタログP.71参照
※LA-22中蓋有穴使用



ベーカリー

17富士山メロン(静岡県 足柄SA)
サクサクと軽い食感のビスケットと、しっとりフワフワの生地が絶妙な富士山の形をしたメロンパン。
FKJパック BK-130 (132×134×46(33)mm)
15食品容器カタログP.127参照



丼

16信濃の華丼(長野県 城下SA)
長野県の新しい特産品として注目を集める「信州サーモン」をはじめ、長イモ、アンス、すいとんなど、長野らしい味覚を盛り込んだ丼。
折膳60H 流華藍 (153×153×33mm)
(ごはん約170g)
15食品容器カタログP.37参照



弁当

1イタリア風バターライス(北海道 輪厚PA)
鶏肉と野菜を卵でとじてバターライスにのせた、2種類のチーズの風味がまるやかなバターライス。
FKプレート 24-18H ガーデンオレンジ (240×180×22mm)
(ごはん約200g)
15食品容器カタログP.89参照



弁当

2茄子と鶏ササミのチーズはさみ揚げ(北海道 金山PA)
メイン食材を低カロリーのナスと鶏ササミにすることで濃厚なチーズのカロリーをフォローしているヘルシーな弁当。
きわみ膳22-1H 輪彩赤 (215×215×28mm)
15食品容器カタログP.67参照



麺

19牛肉たっぷりつけうどん(静岡県 浜松SA)
アクセントが効いたラー油と白ゴマ入りのつけ汁でいただく、牛肉つけうどん。
ざる820 本体黒 (233×173×30mm)
15食品容器カタログP.106参照
※カップMC-96-40赤(S)使用



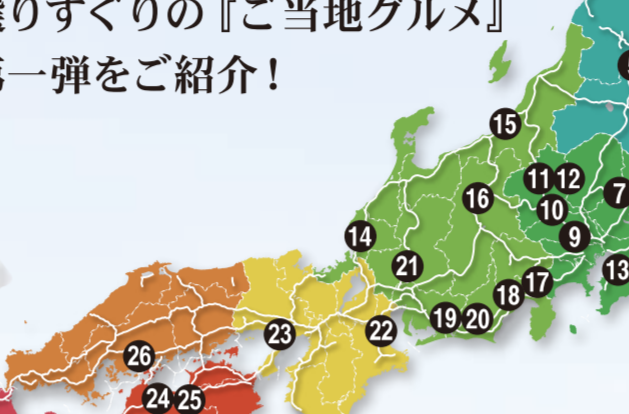
惣菜

20浜松餃子(静岡県 浜松SA)
中央にモヤシをあしらう「浜松餃子」。モヤシがちょうどいい箸休めになる。
TR-64H 黒 (210×184×28mm)
15食品容器カタログP.91参照



惣菜

21黒からあげ(岐阜県 長良川SA)
「椎茸」と「ひじき」を粉末状にしたものを衣につけて揚げている、真っ黒なからあげ。
PPJパック PP-410 (187×116×26(13)mm)
15食品容器カタログP.137参照



麺

3いわて 虹のかけはし(岩手県 紫波SA)
紅色の野菜寿司が目を引き、見た目も楽しく満足できる寿司。
夢舞台1-4H 黒 (217×107×28mm)
15食品容器カタログP.15参照



寿司

4ナポリじゃじゃ(岩手県 紫波SA)
盛岡名物じゃじゃや麺のもちりとしたうどんをトマトソースで炒め、じゃじゃや味噌とキュウリ、ネギをトッピングした、まかないから生まれた一品。
福小鉢 大 本体黒 (162×162×33mm)
15食品容器カタログP.57参照



麺

8つくば美豚の肉巻きおにぎり(茨城県 友部SA)
茨城県の新銘豚「つくば美豚(びとん)」を使ったオリジナルの肉巻きおにぎり。
福皿21-13UH 黒 (210×134×25mm)
(おにぎり1個約200g×2)
15食品容器カタログP.53参照



麺

5豚しゃぶ冷し担々麺(福島県 国見SA)
福島県産エゴマ豚を使ったしゃぶしゃぶに、トマトやアスパラなど彩りのよい野菜をトッピングした冷製担々麺。
福角丼17-17H 黒 (167×167×31mm)
15食品容器カタログP.99参照



惣菜

22津ぎょうざ(三重県 安濃SA)
①皮の直径が15cm以上、②油で揚げ、③中身は自由という、定義のビッグなぎょうざ。
福皿15-12UH 黒 (150×120×25mm)
15食品容器カタログP.53参照



おにぎり

23漁師のおにぎり(兵庫県 明石SA)
たこめし、鯛めし、穴子めし、揚げエビ入り、サバ、タチウオ、シラス、昆布にぎりなど、地元産の季節の素材を使用している。
P-901 竹 (134×93×27(35)mm) (おにぎり約90g×3)
15食品容器カタログP.129参照



丼

24焼豚玉子飯(愛媛県 石鎚山SA)
愛媛今治市のB級グルメ、ソウルフード。チャーシューの上に目玉焼きをのせ、甘からいタレで味付けた丼。
TR-93H 中華 (187×187×35mm) (ごはん約250g)
15食品容器カタログP.104参照



菓子

6凍天(福島県 国見SA)
凍み餅(よもぎ餅)をドーナツ生地で包んで揚げた和風スイーツ。
NEW FKJパックBK-145 (147×149×46(33)mm)
15食品容器カタログP.127参照



寿司

7笠間いなり(茨城県 笠間PA)
ゆずや竹炭、舞茸天ぷらなど、バリエーション豊富ないなり寿司。
スクエア15 さざなみ金 (155×117×25(23)mm)
15食品容器カタログP.131参照



おにぎり

9狭山茶の和風パスタ(埼玉県 三芳PA)
狭山茶で造ったオリジナルソースを使ったパスタ。お茶の香りと良い渋みが広がる。
FKプレート24-18H ヨーロピアン (240×180×22mm)
15食品容器カタログP.89参照
※FKプレート24-18UF使用



麺



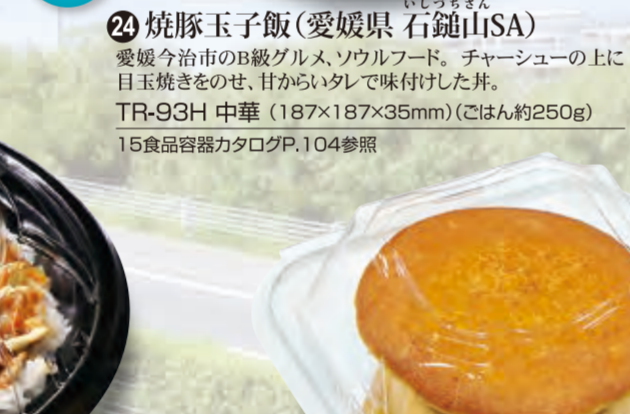
惣菜

25チキンドックかつおドック(愛媛県 馬立PA)
土佐はちきん地鶏と朝田米を使用したチキンライスや、高知産かつお節を朝田米と炊いたかつお飯に、それぞれ豚バラを巻いてカラッと揚げたドック。
E-223H 白 (200×125×18mm)
15食品容器カタログP.58参照



丼

26広島丼(広島県 小谷SA)
豚バラ肉とシーフード、キャベツなどを卵でとじ、仕上げに広島名物のオタフカソースと青のりをトッピング。一見すると「お好み焼き?」と思ってしまうユニークな丼。
福丸丼200H 黒 (199φ×41mm) (ごはん約240g)
15食品容器カタログP.95参照



菓子

27ぷりんどら(佐賀県 金立SA)
こんがり焼いたどら焼の生地にカスタードプリンサンドした、湯布院で生まれた創作菓子。
NEW FKJパックBK-115 (117×119×41(28)mm)
15食品容器カタログP.127参照



麺

10やきりこみ(群馬県 上里SA)
群馬名物「おきりこみ」を、カツオのダシとソースをブレンドした赤味噌ダレで地場野菜、豚肉と炒めてアレンジした麺料理。
TR-170H 黒 (240×180×25mm)
15食品容器カタログP.91参照



弁当

11もつ煮定食(群馬県 騎寄PA)
国産豚白もつじっくり煮込んだ上州名物の逸品。
LA-227-5H 黒 (228×196×32mm)
(ごはん約180g)
15食品容器カタログP.71参照
※LA-22中蓋有穴使用



弁当

12土州麦豚ミルフィーユカツ定食(群馬県 騎寄PA)
銘豚「上州麦豚」をサクッと揚げた豚カツ。きめ細かくなめらかな肉質と、くせのないあっさりした風味が特徴。
きわみ膳23-20-3H ひとえ赤 (230×195×28mm)
(ごはん約170g)
15食品容器カタログP.67参照



弁当

30豆腐チャンプルー弁当(沖縄県 伊弉SA)
沖縄の定番メニューである島豆腐と野菜のチャンプルーがおかずの弁当。
巧膳23-20-4H 格子赤 (230×195×25mm)
(ごはん約180g)
15食品容器カタログP.69参照



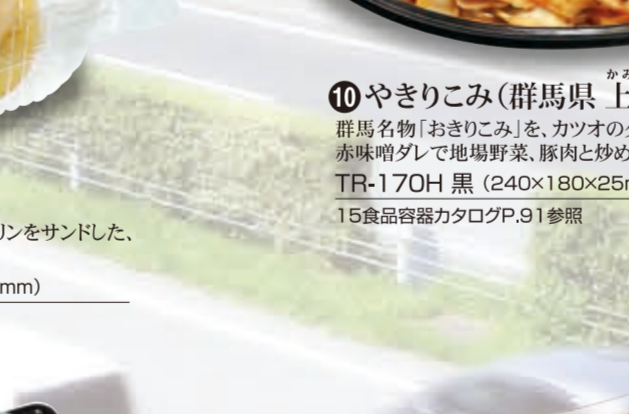
惣菜

29ビーフバター焼き(福岡県 広川SA)
パスタの上に牛肉のバター焼きがのっているボリューム感たっぷりの肉料理。
FKプレート21-15H 木目リーフ (210×145×22mm)
15食品容器カタログP.89参照



惣菜

28努努鶏(佐賀県 基山PA)
特製のタレとスパイスがアクセントになる、冷やして食べる新感覚の唐揚げ。
豊皿150-120H 黒 (150×120×21mm)
15食品容器カタログP.22参照



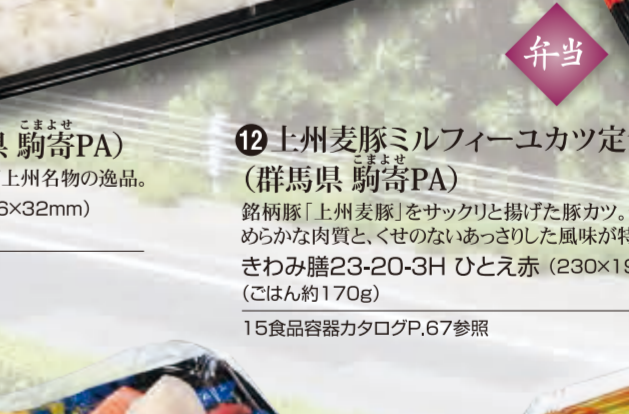
丼

15舞茸天丼(新潟県 米山SA)
水のきれいな南魚沼・六日町で育った「雪国舞茸」を使用した天丼。
福角丼17-17H 光彩赤 (167×167×31mm)
(ごはん約150g)
15食品容器カタログP.99参照



丼

14大漁御飯(福井県 南条SA)
福井・若狭の名物「小鯛の笹漬」など、海の幸をふんだんに使った海鮮丼。
福角丼15-15H 光彩青 (147×147×31mm)
(ごはん約150g)
15食品容器カタログP.99参照



NEW

13三元豚のトンテキ定食(千葉県 市原SA)
豚の旨味がとけた独自の甘いタレと食べごたえのある三元豚との相性が抜群な弁当。
NEW きわみ膳23-20-2H 天海オレンジ (230×195×28mm)
(ごはん約170g)
15食品容器カタログP.67参照



弁当

※ごはんはおおよその量で一例です。

※写真はイメージです。※ごはんはおおよその量で一例です。