

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』
第三弾をご紹介します！



13 豚バラ肉の甲州ワインビーフ肉ラー油丼
(山梨県 境川PA)
地元のブランド牛「甲州ワインビーフ」のひき肉入りラー油と豚バラ肉の組み合わせが絶妙な丼。
SP-516H R/B (185×155×45mm) (ごはん約240g)
15食品容器カタログP.101参照

17 松代うまいもん丼
(長野県 松代PA)
長野県産の長芋と豚肉を肉じゃが風に煮込んで、ごはんにかけて昔懐かしい味わいの丼。
福丸丼190H 赤木目GL (191φ×45mm) (ごはん約240g)
15食品容器カタログP.95参照

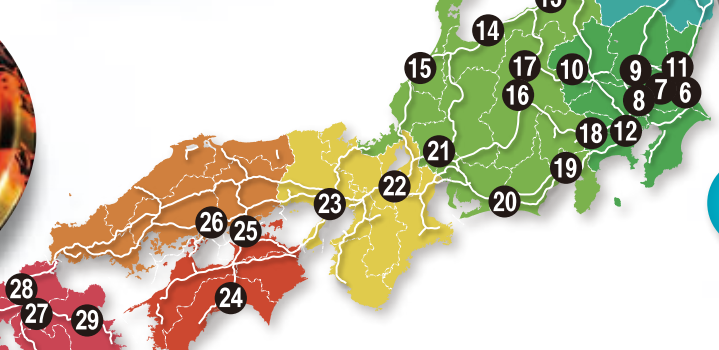
16 おやき(長野県 城下PA)
信州産材のうま味をやさしく包み込んだ、もちり食感のおやき。野菜や野菜ミックスといった定番の具材から、洋風食材やフルーツ具材を使用した新感覚の具材まで幅広く存在している。
新富久折D-551H 黒うるし (221×88×22mm)
15食品容器カタログP.39参照
※新富久折D-551TF使用



3 こびる焼き(岩手県 紫波SA)
岩手県産みちのく清流鶏と宮古市産の塩を使用した、バジル風味のワインナーが入った大判焼。
スクエア25 メイプル (155×155×25(23)mm)
15食品容器カタログP.131参照



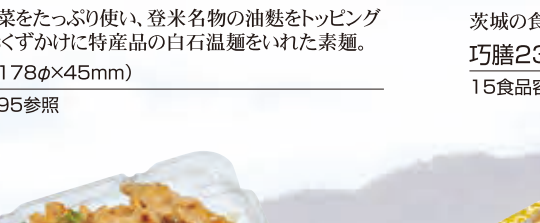
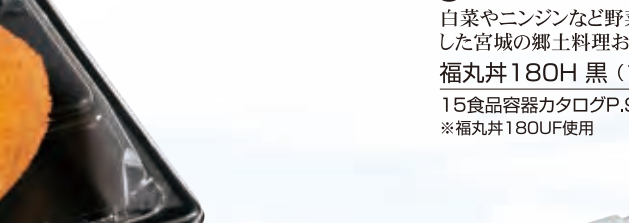
19 たまごそば(静岡県 富士川SA)
静岡袋井の「たまごふわふわ」からヒントを得た、温かいそばのほかにふわふわのたまごがのるそば。
福丸丼180H 格子赤 (178φ×45mm)
15食品容器カタログP.95参照
※福丸丼180UF使用



4 十勝豚丼(宮城県 古閑PA)
豚肉を砂糖醤油などで味付けした甘辛いタレで焼き、ご飯の上のせた丼。
福角丼20-15H 光彩青 (195×145×31mm) (ごはん約180g)
15食品容器カタログP.99参照



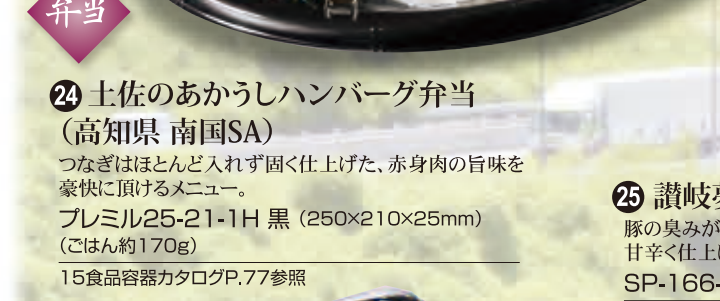
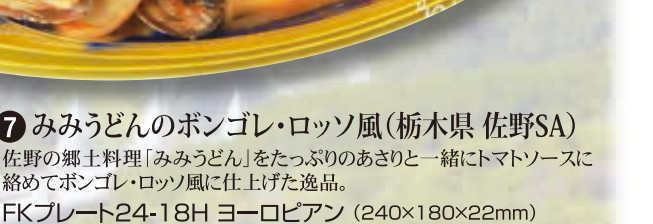
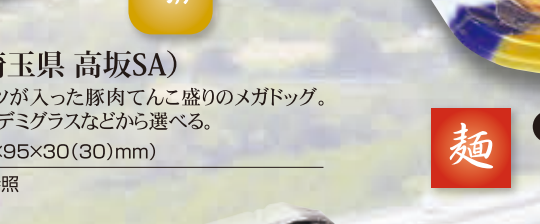
20 鰻+桜海老のどんぶり(静岡県 浜松SA)
ふっくら柔らかな鰻の蒲焼と桜海老がコラボした鰻と桜海老のバラちらし。
福角丼17-17H 光彩青 (167×167×31mm) (ごはん約170g)
15食品容器カタログP.99参照



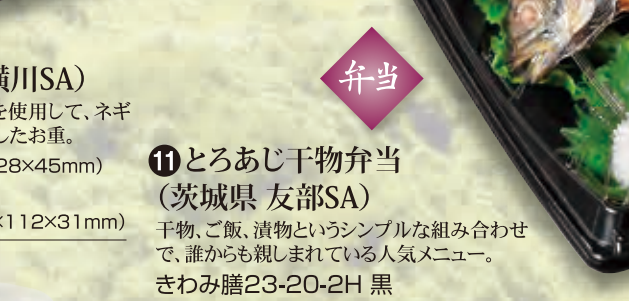
21 ダブルカレーSPA(岐阜県 養老SA)
大盛りライスの上に専用カレーソースで炒めた太麺使用のスパゲティを大盛りトッピングした、食べごたえ十分のカレー。
SP-501H 黒 (275×183×30mm)
15食品容器カタログP.88参照

22 近江牛しぐれ煮丼(滋賀県 草津PA)
近江牛と赤こんにゃくを煮込み、温泉たまごをトッピングした丼。
福角丼17-17H 光彩赤 (167×167×31mm) (ごはん約170g)
15食品容器カタログP.99参照

9 行田ゼリーフライ(埼玉県 羽生PA)
おからとじゃがいもをこねて、衣を付けずに油で揚げた一品。
福皿12H 黒 (120×120×18mm)
15食品容器カタログP.55参照



24 土佐のあかうしハンバーグ弁当
(高知県 南国SA)
つなぎはほとんど入れず固く仕上げた、赤身肉の旨味を豪快に頂くメニュー。
プレミアム25-21-1H 黒 (250×210×25mm) (ごはん約170g)
15食品容器カタログP.77参照



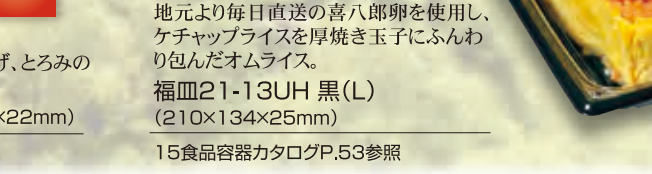
29 だご汁弁当(大分県 別府湾SA)
大分名物として知られる具だくさんのだご汁の弁当。
LA-22-3H 黒 (226×226×26mm) (ごはん約190g)
15食品容器カタログP.71参照
※LA-22中蓋有穴使用

26 オムハヤシドリア(広島県 福山SA)
オリジナルハヤシソースをふんだんに使用したこだわりのドリア。
SP-502H 木目こげ茶 (210φ×37mm) (ごはん約280g)
15食品容器カタログP.88参照



28 博多豚骨鉄板焼きラーメン
(福岡県 古賀SA)
福岡県産小麦を使用したラー麺をパリッと焼き上げ、とろみのある自家製豚骨スープのあんかけをかけたラーメン。
FKプレート26-19H 木目リーフ (255×190×22mm)
15食品容器カタログP.89参照

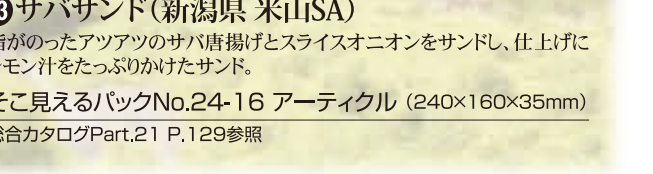
27 オムキューブ
(福岡県 山田SA)
地元より毎日直送の青八郎卵を使用し、ケチャップソースを厚焼き玉子にふんわり包んだオムライス。
福皿21-13UH 黒(L) (210×134×25mm)
15食品容器カタログP.53参照



15 永平寺味噌焼き鯖寿司(石川県 尼御前SA)
福井の名物・焼き鯖寿司に、福井を代表する永平寺味噌をあわせた鯖寿司。
花舞喜2-3H 彩月紫 (174×140×22mm)
15食品容器カタログP.13参照

16 ありそブラックオムハヤシ(富山県 有磯海SA)
濃厚でコク深く辛味がない「ブラックハヤシソース」と県内産の卵で作ったオムライス。
TR-170H 黒 (240×180×25mm)
15食品容器カタログP.91参照

13 サバサンド(新潟県 米山SA)
脂のったアツアツのサバ唐揚げとスライスオニオンをサンドし、仕上げにレモン汁をたっぷりかけたサンド。
そご見えるパックNo.24-16 アーティクル (240×160×35mm)
総合カタログPart.21 P.129参照



※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。