

SA・PA

ドライブ

肉ざんまい編

2月9日は何の日かご存じですか?そうです!2(に)9(く)で「肉の日」!
焼き肉やステーキなど、やっぱりスタミナ満点の肉料理は元気が出ますよね。
今回は肉の日になみ、ドライブ途中にパワーチャージできるSA・PAの
おすすめ肉料理をご紹介します。



シムツウと広がる豚の脂と
焦げ目が食欲を刺激する

溶岩焼きロース・バラ豚丼

関越自動車道 上里SA(上り線)
＜埼玉県児玉郡上里町＞

豚肉の名産地である群馬県産のロース肉とバラ肉を使用。
丼からはみ出るほど豪快に盛り付けられた肉は、溶岩石(抗
火石)を敷き詰めた上に網をのせたグリラーでじっくりと焼き
上げるので、ふっくらやわらかな食感。豚肉本来の甘みや旨み
が感じられます。リンゴが隠し味の甘めのオリジナルソースが
からみ、ご飯がどんどん進みます。

「溶岩焼きロース・バラ豚丼」(1,210円)
フードコート「上州ぼ〜ん亭」(営業時間:10時〜22時)

飛騨牛BIGミルフィーユ串

中央自動車道 恵那峡SA(上り線)
＜岐阜県恵那市＞

あの飛騨牛を手軽に串焼きで味わえると人気の逸品。手軽と
いっても1本100グラムとボリューム満点。バラ肉、モモ肉と異なる
部位をミルフィーユのようにロールしているから、食感がよく食べ
応えも十分。味付けは素材の味を引き立てる塩胡椒のみ。口の中
で肉の上質な脂の甘みが広がり、噛むほどに旨みも際立ちます。

「飛騨牛BIGミルフィーユ串」(1本1,250円)
テイクアウト「東濃ミート」(営業時間:7時〜21時)



シンプルな味付けで
飛騨牛の美味しさを堪能

焼きたて
アツアツを
どうぞ!

肉うどん

高松自動車道 豊浜SA(下り線)
＜香川県観音寺市＞

ボリュームたっぷりの牛肉がドーンとったインパクト大の
一杯。店内仕込みの牛肉は甘辛い味付けで、だしの効いたスープ
に肉の旨さが溶け込んで、コク深くやさしい味わいです。うどんも
店内で製麺しており、ツルツとしたのどごし。サービスエリアのある
観音寺市の観光名所・琴弾公園の銭形砂絵をモチーフにした
蒲鉾もポイントです。

「肉うどん」(780円)
レストラン「讃岐うどん 将八」(営業時間:平日11時〜20時、土・日曜、祝日10時〜21時)



あつさりとしたスープに
コクのある牛肉がマッチ

価格はすべて消費税込

緊急事態宣言および各自治体の要請にもない、店舗によって掲載されている情報と実際の営業状況が異なる場合がございます。