若狭

WAKASA

木之本 IC ～今庄 IC

SA PAのご案内

SHIZUGATAKE 賤ヶ岳 SA 上り

ジューシーで濃厚なフランク「醤油フランク」

国産豚肉 100％！天然の豚腸を使用し、あらびきの生地に醤油パウダーを練りこんだ明方ハムさんの自信作です！醤油が香ばしい本格フランクフルトですので、何も付けずそのままでお召し上がりください。

醤油フランク／350円

SHIZUGATAKE 賤ヶ岳 SA 上り

あっさりとした甘さで大人気「羽二重ぱんけーき」

羽二重餅粉を使った生地で、ふわふわの食感がたまらない、甘さのバランスが絶妙の大人気商品です。１日最高 500 個売れている、リピーター続出中のイチオシ商品を是非ご賞味ください。

羽二重ぱんけーき(1個)／162円1箱4個入り702円 1箱6個入り1,080円

24H ☎0749-86-3347 ENEOS 24H ㈱KR フードサービス ☎0749-86-8136

SHIZUGATAKE 賤ヶ岳 SA 下り

びわ湖の冬の風物詩 氷魚の釜あげを贅沢にのせました「びわ湖産氷魚釜あげ丼とミニ近江牛入りうどん」

賤ヶ岳サービスエリア下り線の冬の特選メニューです！びわ湖の冬の風物詩、氷魚の釜あげをのせた贅沢な逸品となっており、さらに、当店自慢の近江牛入りうどんのミニサイズもついてたいへんお得！今だけの味覚をお楽しみください♪

びわ湖産氷魚釜あげ丼とミニ近江牛入りうどん／1,280円

SHIZUGATAKE 賤ヶ岳 SA 下り

近江の小さな農家「百匠屋」さんが丹精かけてつくったお米です「百匠屋　もっちり黒豆ごはん(無洗米2合)」

滋賀県長浜市の「百匠屋」は地元の農家さんです。田んぼに目を行き届かせ、化学肥料や農薬をできるだけ使わず、丹精を込めて美味しいお米づくりに取り組んでおられる「百匠屋」さんのお米を是非お召し上がりください。

百匠屋　もっちり黒豆ごはん(無洗米2合)／715円

24H ☎0749-86-3348 ENEOS 24H 近江鉄道(株) ☎0749-86-2111

SUIZU 杉津 PA 上り

ここでしか買えない逸品「みかん羽二重餅」

程よい酸味と甘さのバランスが良く、コクのある味が特徴の「東浦みかん」と、福井銘菓の「羽二重餅」のコラボ商品です。福井で生まれた食材同士が織りなす、美味のマリアージュをお楽しみください。

みかん羽二重餅／620円

7:30～20:00 ハイウェイロイヤル(株) ☎0770-28-1631

SUIZU 杉津 PA 下り

世界で一番美しいコラボ「ウニ・いくら丼」

アツアツのごはんに新鮮なウニといくらをトッピングした人気の海鮮丼です。敦賀湾の雄大な景色を一望できる杉津 PA（下り線）のテラス席で、絶景をご覧になりながら日本海の海の幸をこころゆくまでご賞味ください。

ウニ・いくら丼／1,180円

7:30～19:30 中日本ハイウェイ・リテール名古屋(株) ☎0770-28-1231

レストラン　スナックコーナー　ショッピングコーナー　サービスエリア・コンシェルジュ　ハイウェイ情報ターミナル　ぷらっとパーク　ドッグラン

冬日和の歴史街道へ足を延ばして

金ヶ崎城跡・金崎宮（かねがさきじょうせき・かねがさきぐう）

戦国史上有名な織田信長・豊臣秀吉・徳川家康が揃った退却戦である「金ヶ崎の退（の）き口」の舞台です。退却戦では、明智光秀や豊臣秀吉らが殿（しんがり）を務め、退却を成功させたともいわれています。また、中腹にある金崎宮からは敦賀湾が一望でき、恋愛祈願の恋の宮としても有名です。

Tel 0770-22-0938　金崎宮社務所
敦賀市金ケ崎町1-4
IC 北陸自動車道 敦賀ICから車で約10分

おすすめスポット

三方五湖

若狭湾国定公園を代表する景勝地の一つ。久々子、水月、菅、三方、日向の五つの湖は、それぞれ水質、水深が異なり、水の色が四季折々変化をみせてくれます。リニューアルオープンした山頂公園では、足湯やカウンターテラスでくつろぎながら三方五湖や若狭湾を一望できます。

Tel 0770-45-0113（一社）若狭三方五湖観光協会　0770-32-0222（一社）若狭美浜観光協会
美浜町・若狭町　IC 舞鶴若狭自動車道 若狭三方ICより約15分

萬徳寺（まんとくじ）

小浜市の旧国宝・国重文を所蔵する“八ヶ寺”の一つで、江戸時代初期に作庭された枯山水庭園が国指定名勝となっています。本尊・木造阿弥陀如来坐像（重文）や絹本著色弥勒菩薩図像は見応え十分です。

Tel 0770-56-2308　萬徳寺　小浜市金屋74-23
IC 舞鶴若狭自動車道 小浜ICより約15分

熊川宿（くまがわじゅく）

海と都、若狭と畿内を結んだ鯖街道の宿場町として栄え、昔ながらの町並みが残る街道沿いにはお洒落なカフェや忍者道場、小売店などが軒を連ねます。戦国時代、明智光秀や織田信長らが訪れており、国の重要伝統的建造物群保存地区に選定、日本遺産にも認定されています。

Tel 0770-62-0330　若狭鯖街道熊川宿資料館（宿場館）　三方上中郡若狭町熊川
IC 舞鶴若狭自動車道 若狭上中ICより約10分

きのこの森

特産品のきのこをモチーフにしたミニテーマパーク。高さ 30 m のきのこタワーから滑り降りる全長460 m のビッグスライダーが人気。他にもチームラボによる映像体験施設、珍しいきのこの展示やしいたけ栽培の様子が見学できるきのこものしり館など大人も子どもも楽しめます。

Tel 0770-78-1713　きのこの森　大飯郡おおい町鹿野42-27
IC 舞鶴若狭自動車道 大飯高浜ICより約3分

※ 12月17日時点での情報です。営業時間については各施設にお問い合わせください。

福井県内の観光に関するお問い合わせ　（公社）福井県観光連盟　TEL.0776-23-3677　https://www.fuku-e.com/　ふくいドットコム　検索

冬の北陸路を守るため、11/10～翌4/15まで雪氷対策作業を行います。

冬の北陸路を守る主な作業は、除雪と凍結防止散布です。今年の雪氷対策は、2018年の福井豪雪をふまえて、雪氷車両を26台増車した計329台（北陸3県）で、除雪梯団ごとに凍結防止散布車を配備し、路面凍結や圧雪路面による通行止めリスクの低減を図ります。これらの作業は、お客さまに安全・安心に北陸路を利用していただくための作業ですので、ご理解とご協力をお願いいたします。

梯団除雪作業

丹南
TANNAN

今庄 IC ～鯖江 IC

SA PAのご案内

南条SA 上り

福井グルメの定番をセットで!
「おろしそばとミニソースカツ丼のセット(フードコード「おばろや」)」

福井名物の「おろしそば」と「ソースカツ丼」が一度に味わえるお得なセットです。「おろしそば」は、そば粉100%打ちたて茹でたてのそばを提供。冷たいそばと温かいそばをお選びできます。

おろしそばとミニソースカツ丼のセット(フードコード「おばろや」)／950円

脂の乗った鯖を使い、1本1本手押しして仕上げました。
「越前田村屋 焼き鯖寿し」

選りすぐりの食材、福井県産の美味しい米を3種類ブレンドして炊き上げたシャリ、水の美味しい大野市が誇る酢の老舗醸造蔵のオリジナルブレンド酢を使用するなど、「越前田村屋」の『美学』が詰まった自信の焼鯖寿司です。

越前田村屋　焼き鯖寿し／1,180円

11:00 ⋮ 21:00　24H　☎0778-47-3598　24H　三谷商事(株) ☎0778-47-3596

南条SA 下り

濃厚な海の贈り物!
「濃厚カニスープラーメン」

寒い福井の冬にぴったりな、カニを使用した濃厚ラーメンです。カニの旨味が濃厚に漂うスープが口の中いっぱいに広がる、カニ好きにはたまらない自慢の逸品です。南条下りへお越しの際は是非ご賞味ください。

濃厚カニスープラーメン／980円

こだわりのプリンが勢ぞろい
「メゾン・ド・レトワールプリン」

福井梅を1年熟成させたシロップを使った「福井 Ume-Ma プリン」、福井県のブランドさつまいも「とみつ金時」を使った「とみつ金時のしあわせプリン」など、地元食材にこだわったプリンです。

メゾン・ド・レトワールプリン／1個450円～550円

11:00 ⋮ 21:00　24H　☎0778-47-3599　24H　ハイウェイロイヤル(株) ☎0778-47-3418

※スターバックスコーヒー　7:30～21:00

レストラン　スナックコーナー　ショッピングコーナー　サービスエリア・コンシェルジュ　ハイウェイ情報ターミナル　ぶらっとパーク　ドッグラン

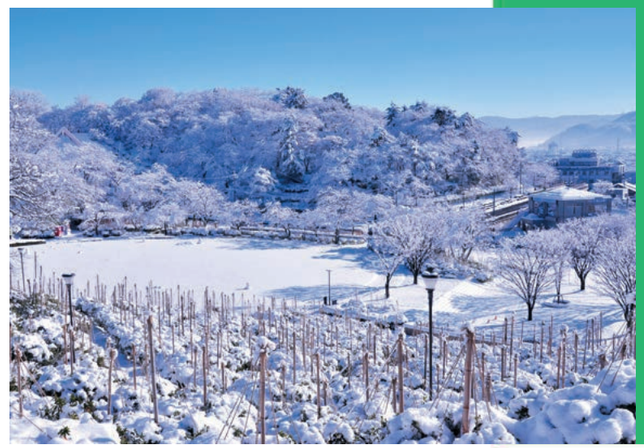
お出かけ前に「除雪NAVI」「アイハイウェイ中日本」で確認を！

WEBサイト「除雪NAVI」では、除雪作業・凍結防止散布作業・ツララ落とし作業の作業箇所をお客さまのスマートフォンより24時間リアルタイムでご確認いただけます。
また「アイハイウェイ中日本」では、冬用タイヤ規制・通行止めなどの交通情報に加え、12時間先までの「雪」または「大雪」が予測される高速道路区間を色分けして表示しています。
事前の情報収集をおこない、雪道走行の準備を万全にしてお出かけください。

中日本 i Highway ハイウェイ交通情報ケータイサイト　https://www.c-ihighway.jp/

NEXCO中日本 除雪 NAVI　https://snowcar.vpis.jp/

冬晴れの奥越で雪あそび



西山公園

150年余りの歴史と自然豊かな美しい景観から「日本の歴史公園100選」に認定されている西山公園。園内には広々とした芝生広場、レッサーパンダが人気の西山動物園、美しい日本庭園などもあり、大人も子供も楽しめる公園です。春の桜、秋のもみじに並び、冬の雪吊りの銀世界も見どころです。

0778-51-1001　鯖江市公園管理事務所
鯖江市桜町3-7-20
北陸自動車道 鯖江ICより約5分

おすすめスポット

あそびハウスこどもと森

2020年6月オープンの屋内木育施設。50種類以上のゲームやパズル、組み立て遊びが楽しめる「組み立ておもちゃホール」、木製の巨大ジャングルジムで探検する「森のアスレチック」、オリジナルおもちゃの作成ができる「クラフトルーム」。頭と体を使って思いっきり遊べます。

0778-67-5190　あそびハウス　こどもと森　今立郡池田町藪田4-1-1
北陸自動車道 武生ICより約30分

岡太神社・大瀧神社

紙祖神 岡太神社・大瀧神社は越前和紙の産地である越前市五箇地区にあり、日本で唯一の紙の神様「川上御前」が祀られています。里宮の本殿と拝殿は江戸時代後期の社殿建築の粋を集めて建てられたもので、昭和59年に、国の重要文化財に指定されました。

0778-42-1151　社務所　　0778-43-0875　福井県和紙工業協同組合
越前市大滝町13-1　北陸自動車道 武生ICより約10分

剱神社

約1800年の歴史を有し、織田信長が氏神として崇めたという由緒ある神社。初詣などの神事には、毎年多くの観光客が訪れます。国宝指定の梵鐘、戦国大名が署判した古文書などの文化財は、織田文化歴史館に展示され、神社に係る悠久の歴史、御神徳の広大さを物語ります。

0778-36-0404　剱神社　丹生郡越前町織田113-1
北陸自動車道 武生IC、鯖江ICより約30分

北前船主の館　右近家

江戸後期～明治中期にかけて、日本海・瀬戸内海・上方の諸地域間の物資の流通や文化の交流に重要な役割を果たした"北前船"をテーマとした資料館です。両側に邸宅や蔵が立ち並ぶ旧道は、「河野北前船主通り」と呼ばれ、北前船が栄えた時代を感じさせる通りです。

0778-48-2196　北前船主の館　右近家　南条郡南越前町河野2-15
北陸自動車道 南条スマートICより約20分

自慢の一品

越前へしこ

へしこは、たっぷり脂ののった新鮮なサバを厳選し、福井県産コシヒカリの米糠に漬け込み熟成してあります。サーモンの燻製とも風味が似ていますが、へしこには脂のジューシーさがある分さらに濃厚。ハマる人にはとことんハマってしまう逸品です。ぜひお試しください！

福井県の飲食店
休 各店舗により異なる

越前がに

冬の味覚の王者と呼ばれているのが福井県の特産品、『越前がに』。越前がにの食べ方といえば、茹でガニがポピュラーですが、パスタやリゾット、ステーキなど、カニの特性を生かした料理が、研究・開発されています。ぜひ福井に来て、冬の絶品をじっくり味堪能あれ。

福井県の市場や飲食店
休 各店舗により異なる

※ 12月17日時点での情報です。営業時間については各施設にお問い合わせください。

福井県内の観光に関するお問い合わせ　（公社）福井県観光連盟　TEL.0776-23-3677　https://www.fuku-e.com/　ふくいドットコム　検索

KITASABAE
北鯖江 PA 上り
福井の自慢のお肉を使ったうどん「若狭牛肉うどん」

福井県産黒毛和牛「若狭牛」を特製つゆで味付けし、うどんにトッピング！うどんの出汁にお肉の旨味があふれて最後までおいしい北鯖江 PA 上り人気の商品です。ちょっと贅沢なあつあつうどんを是非お召し上がりください。

若狭牛肉うどん／840円

KITASABAE
北鯖江 PA 下り
名物そばを堪能あれ「九頭竜まいたけそば」

福井名物「九頭竜まいたけ」をサクッと天ぷらにし、温かいおそばにトッピングしています。「九頭竜まいたけ」ならではの食感と香りが好評で、おそばとの相性もバッチリ。ヘルシーなのにボリューミーで、男女問わず人気の商品です。

九頭竜まいたけそば／590円

KITASABAE
北鯖江 PA 上り
まるで魔法のようにとろける「ふわとろブッセ カスタード」

ふくいイチゴ、あわらブルーベリー、若狭いちじく、小浜獅子ゆず、若狭うめの５種類。チーズ風味のしっとり生地にカスタードクリームと福井県産の果物コンフィチュールをサンドした、新食感のブッセです。

ふわとろブッセ　カスタード／1個281円

24H　株大津屋 ☎0778-42-6980

KITASABAE
北鯖江 PA 下り
鯖江の眼鏡素材アクセサリー「+CO（プラスコ）」

眼鏡枠の国内生産シェア日本一を誇る鯖江市で、高級眼鏡素材「アセテート」を使用して作られたアクセサリー。色鮮やかで福井らしい恐竜などがモチーフで、おみやげにもぴったり。柄は全て違うので、お気に入りを探してみて♪

+CO（プラスコ）／842円～

24H　株大津屋 ☎0778-52-1205

🍴レストラン　スナックコーナー　🛍ショッピングコーナー　サービスエリア・コンシェルジュ　ハイウェイ情報ターミナル　ぷらっとパーク　ドッグラン

無料出張講座！ NEXCO中日本“高速道路交通安全”セミナー

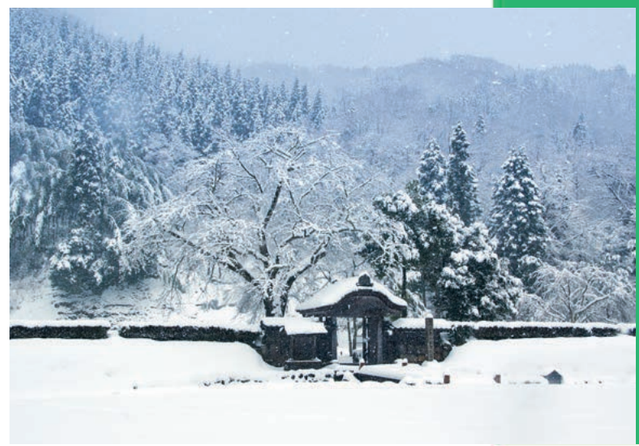
NEXCO中日本では、無料出張講座「NEXCO中日本高速道路交通安全セミナー」を行っています。企業・各種団体・学校などに当社社員がお伺いし、高速道路上での交通事故の発生状況や交通安全のポイントなど、高速道路をより安全に走行いただくためのお話をさせていただいております。
お申し込みはこちらから (https://www.c-nexco.co.jp/activity/seminar/)

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、長距離移動を自粛しており、群馬県・埼玉県・千葉県・新潟県・京都府・大阪府・奈良県につきましては、開催を中止させていただいております。

交通安全セミナーの様子

福井―勝山―大野

深々と雪が振り積もる旧跡に心惹かれる



一乗谷朝倉氏遺跡

103年間にわたって朝倉氏が越前を支配した城下町跡。武家屋敷・町屋などの町並みがほぼ完全な姿で復原され、全国で６か所しかない国の三重指定を受けています。2019年５月には日本遺産に認定され、明智光秀ゆかりの地としても知られています。

0776-41-2330　（一社）朝倉氏遺跡保存協会
福井市城戸ノ内町28-37
北陸自動車道 福井ICより約10分

おすすめスポット

福井県立恐竜博物館

世界三大恐竜博物館の一つとして知られる「福井県立恐竜博物館」。4,500㎡の広大な展示室には、44体もの恐竜の全身骨格の他、化石やジオラマ、大迫力の復元模型などが数多く展示されています。12月現在、予約制を導入中。お出かけの際には、事前にＨＰをご確認ください。

0779-88-0001　福井県立恐竜博物館　勝山市村岡町寺尾51-11
中部縦貫自動車道 勝山ICより約10分

六呂師高原

のどかな牧歌的風景の広がる高原一帯には、年間を通してスキーが楽しめる「六呂師高原スキーパーク」があります。他にもバーベキューやアイス・チーズ作り体験のできる施設があり、家族で楽しめます。夜は日本一きれいな星空に選ばれた星が輝く夜空をご堪能ください。

0779-65-5521　（一社）大野市観光協会　大野市南六呂師
中部縦貫自動車道 大野ICより約20分

自慢の一品

焼き鯖寿司

脂の乗り切った新鮮な鯖を、丸ごと豪快に焼き鯖にして、寿司にしました。口に入れた瞬間、焼き鯖のじゅわ～っと深い旨みが滲み出ます。熱を加えた鯖は、余分な脂が落とされ、生臭さが消えて旨みも倍増します。後味さっぱりで、寿司飯との愛称も抜群です。

福井県の飲食店
🕒休 各店舗により異なる

ソースかつ丼

濃い目のソースで味付けしたカツ丼。薄くスライスした豚肉を揚げ、特製のタレに浸し、タレをまぶしたご飯の上に乗せるだけ。作り方はいたってシンプルなのに食欲をそそるフルーティなソースの香りとジューシーな肉汁は、まさに一度食べたら忘れられない味！

福井県の飲食店
🕒休 各店舗により異なる

※ 12月17日時点での情報です。営業時間については各施設にお問い合わせください。

福井県内の観光に関するお問い合わせ　（公社）福井県観光連盟　TEL.0776-23-3677　https://www.fuku-e.com/　ふくいドットコム　検索

大本山永平寺御用達
きて！みて！よかった!!
大本山 永平寺 御用達
羽二重餅の古里
〒910-1121 福井県吉田郡永平寺町松岡吉野35-21-1
予約 TEL 0776-61-2100　HP http://www.maedaseika.co.jp
AM8:00～PM5:00　休 年中無休　福井北I.Cより2分、JR福井駅より20分

坂井
SAKAI ／ AWARA
あわら

福井北 JCT・IC ～加賀 IC

SA PAのご案内

ONAGATANI 女形谷 PA 上り

福井のごちそうをこの一品で「福井極御膳」

お客さまからの熱い要望で、越前おろしそばと厚揚げステーキのセットが誕生しました。そばも厚揚げも福井県産、お米も福井県産コシヒカリと、福井愛が詰まっている食材を使用した逸品です。

福井極御膳／810円

ONAGATANI 女形谷 PA 下り

福井のそばと言ったらコレ！「越前おろしそば」

福井県の名物！冷たい水でしめたおそばに大根おろし、かつお、ねぎを乗せた至極の一杯！健康長寿県の福井を代表する食文化で、「郷土料理百選」にも選ばれているソウルフードです。ぜひお召し上がりください。

越前おろしそば／500円

ONAGATANI 女形谷 PA 上り

発売以来不動の人気No.1「大福あんぱん」

「パンの中には大きな幸せがありますように」と願いを込めて誕生した、甘さ控えめのあんぱんです。ふわふわブリオッシュ生地の中に北海道産小豆、北陸産もち米といったこだわりの素材で作った羽二重大福餅が入っています。

大福あんぱん／250円

ONAGATANI 女形谷 PA 下り

だしがジュワ～っとしみこむ「谷口屋のおあげ」

創業当時と変わらない製法で、真心を込めて一枚一枚丁寧に揚げています。表面はカラッと揚がって香ばしく、中はフカフカでやみつきになる美味しさです。厳選・天然素材で作り上げた自慢の油揚げをぜひご家庭でも。

谷口屋のおあげ／550円

8:00～19:00 | 中日本ハイウェイ・リテール名古屋（株） ☎0776-66-8115

7:00～20:00 | ファミリーマート ☎0776-68-5677

レストラン　スナックコーナー　ショッピングコーナー　サービスエリア・コンシェルジュ　ハイウェイ情報ターミナル　ぶらっとパーク　ドッグラン

冬道を安全にご利用いただくために

冬用タイヤの装着とタイヤチェーンの携行を！

冬の高速道路を走行するときは、スタッドレスタイヤなどの冬用タイヤを必ず全車輪に装着してください。また、冬用タイヤを装着している場合も、突然の大雪に備えて、より大きな制動力を得ることができるタイヤチェーンを用意してください。

スタッドレスタイヤの例

タイヤチェーンの例

冬のおとずれ 日本海の味覚の王様

あわら温泉

関西の奥座敷として親しまれ続ける福井県随一の温泉地です。温泉街の中心には、総ひのき造りで北陸一上質な「芦湯」（足湯）や屋台が軒を連ねる「湯けむり横丁」があり、温泉情緒が漂います。あわらの旅館で、冬の味覚の王様「越前ガニ」と温泉を満喫して、心も体も幸せを感じるひとときをどうぞ。

0776-77-1877　あわら温泉情報処「おしえる座ぁ」
あわら市温泉1-1-1
北陸自動車道 金津ICより約15分

おすすめスポット

東尋坊

荒々しい岩肌の柱状節理が1kmに渡って続き、国の名勝・天然記念物に指定されています。なかでも岩壁の高さが20m以上に及ぶ大池の断崖は絶景で、荒波が打ち寄せる姿は迫力満点です。東尋坊観光遊覧船ではライオン岩など自然の造形が目を楽しませてくれます。

0776-82-1555　DMOさかい観光局　坂井市三国町安島
北陸自動車道 金津ICより約25分

丸岡城

日本全国の「現存十二天守」と呼ばれる貴重な天守のうち、北陸地方に唯一残るのが丸岡城で、国の重要文化財にも指定されています。織田信長の命により柴田勝家が甥の勝豊に築かせた城は、「霞ヶ城」の別名で親しまれており、四季折々の風景を楽しむことが可能です。

0776-66-0303　公益財団法人丸岡文化財団　坂井市丸岡町霞町1-59
北陸自動車道 丸岡ICより約5分

称念寺

鎌倉時代に一遍上人が開いた時宗の寺院で、養老5年（721年）から続く歴史があります。明智光秀が斎藤義龍の大軍に敗れ、明智城が滅ぼされた後にその門前に約10年間身を寄せていたことでも知られています。南北朝時代の武士、新田義貞の墓石も建てられています。

0776-66-3675　称念寺　坂井市丸岡町長崎19-17
北陸自動車道 丸岡ICより約10分

ゆりの里公園ユリーム春江

園内には、BBQ施設、農産物直売所やレストランなどがあり、新鮮で美味しい農産物等を味わうことができます。芝生広場では、日帰りの「デイキャンプ」もお楽しみいただけます。また、夜間にはライトアップやプロジェクションマッピングも1年を通じて実施されています。

0776-58-0100　ゆりの里公園　坂井市春江町石塚21-2-3
北陸自動車道 丸岡ICより約20分

自慢の一品

越前がれい

ズワイガニに続くブランド魚として期待されている越前がれいは、鮮度の良いものほど独自のぬめりがあり、赤い斑点が濃く発色します。比較的どんな調理法でも美味しく味わえ、特に子をたっぷりと抱えた越前がれいの美味しさは格別です。

福井県の市場や飲食店
各店舗により異なる

油揚げ料理

油揚げ消費量全国1位の福井県は、とにかく分厚い油揚げが特徴。一般的な「油揚げ」はうす揚げのイメージが強いですが、福井県では「厚揚げ」をいいます。福井県内の油揚げレストランでは、揚げたてのカリッとアツアツ！な油揚げが楽しめます。大きな分厚いお揚げを堪能あれ。

福井県の飲食店
各店舗により異なる

※12月17日時点での情報です。営業時間については各施設にお問い合わせください。

福井県内の観光に関するお問い合わせ　（公社）福井県観光連盟　TEL.0776-23-3677　https://www.fuku-e.com/　ふくいドットコム　検索

加賀 KAGA / HAKUSAN 白山

加賀 IC ～美川 IC

SA PAのご案内

AMAGOZEN 尼御前SA 上り

心温まるメニューをどうぞ。「ぶり大根定食」

料理長が仕込み、味付けをしたぶり大根定食。ぶりの旨味と、上品な風味の出汁がしみ込んだ大根の旨味が口いっぱいに染みわたるイチオシ商品です。懐かしい家庭の味を是非フードコートコーナーで味わってください。

ぶり大根定食／900円

AMAGOZEN 尼御前SA 下り

季節の厳選素材をふんだんに使用しました!「～極～ ぜいたく海鮮丼」

厳選された旬の魚介類 10 ～ 11 種を盛り込んだ、贅沢な海鮮丼です。ボリューミーな海の幸がふんだんに使用されており、迫力満点な逸品です。10：00 ～ 22：00 まで提供しておりますので、是非ご賞味ください。

～極～ ぜいたく海鮮丼／1,700円

AMAGOZEN 尼御前SA 上り

白と黒の味をお試し下さい。「加賀陣屋 金箔羽二重餅詰合せ」

石川県の加賀陣屋が手掛ける金箔をあしらった羽二重餅の詰合せです。もちもちフワフワの上品な羽二重餅（白）と、黒ごまを練りこんだ黒ごま風味の羽二重餅（黒）の二種類のお味をどうぞお楽しみ下さい。

加賀陣屋　金箔羽二重餅詰合せ／1,296円

AMAGOZEN 尼御前SA 下り

当社自家製!すぐ食べられるようカット済み!「永平寺精進みそ焼鯖寿し」

脂がのった肉厚でジューシーな焼き鯖に、永平寺の田楽味噌をぬりこんであっさりと仕上げました。こんがりと焼き上げた味噌の香ばしさが食欲をそそる逸品で、福井県優良観光土産品推奨品にも選ばれています。

永平寺精進みそ焼鯖寿し／1,188円

上り	下り
11:00 ～ 20:00	24H
☎0761-75-2238	☎0761-75-2228
24H	24H
(株)近鉄リテーリング ☎0761-75-2631	(株)北前船のカワモト ☎0761-75-2611

レストラン　スナックコーナー　ショッピングコーナー　サービスエリア・コンシェルジュ　ハイウェイ情報ターミナル　ぷらっとパーク　ドッグラン

異例の大雪時、区間を限定して「チェーン規制」を実施します

チェーン規制では、チェーンを装着しないと通行できません。

省令※の改正に伴い「チェーン規制」時のチェーン装着が義務化されました。チェーン規制実施区間では、スタッドレスタイヤなどの冬用タイヤでもタイヤチェーンを装着しないと通行することができません。※2018年12月14日に、道路法に基づく「道路標識、区画線及び道路標示に関する命令」が改正されました。（北陸道対象区間：丸岡IC ～加賀IC　木之本IC ～今庄IC）

冬の風に吹かれいで湯を満喫

山中温泉 こおろぎ橋

鶴仙渓に架かる総ヒノキ造りの風雅な橋です。山中温泉を代表する名勝で、橋から眺める鶴仙渓は絶景です。かつては行路が極めて危なかったので「行路危」と呼ばれたとされ、また一説には秋の夜に鳴くコオロギに由来するともいわれています。令和元年10月、四代目のこおろぎ橋が完成いたしました。

0761-78-0330　山中温泉観光協会
加賀市山中温泉こおろぎ町
北陸自動車道 加賀ICより約20分

おすすめスポット

能美ふるさとミュージアム

和田山古墳群（国史跡）の麓に新しく、能美市の総合博物館として10月17日にオープン。市所蔵の貴重な展示品、自然や歴史紹介はもちろんのこと、「こどもミュージアム」には自然や歴史をテーマとした遊具も設置され、小さなお子様でも楽しく能美市のことが学べます。

0761-58-5250　能美市寺井町を1-1
北陸自動車道 能美根上スマートICより約15分

片野鴨池・加賀市鴨池観察館

「片野鴨池」は、石川と福井の県境、日本海から内陸側に約1kmのところにある淡水の池で、毎年11月上旬から2月末をピークに、数千羽のガン・カモ類が越冬する国内有数の水鳥飛来地です。観察館にはレンジャーが常駐し、鳥類ほか色々な生物の解説を気軽に聞けます。

0761-72-2200　加賀市鴨池観察館　加賀市片野町子2-1
北陸自動車道 加賀ICより約10分

自慢の一品

治部煮

治部煮は、加賀地方で発展した郷土料理。鴨肉、麸（ふ）、里芋、しいたけなどを甘い醤油味の汁で煮込み、とろみをつけた汁とともに椀に盛りつけ、わさびを添える。甘く煮こまれた具材にわさびの辛さがアクセントとなり、とろみに包まれたやわらかな鴨肉や野菜が楽しめる一品です。

加賀市内の飲食店
各店舗により異なる

寒ブリ

冬に産卵のために南下してきたブリを「寒ブリ」と呼んでいます。特に日本海産のものは脂がのってうまいと評判。ぶりしゃぶやぶり大根などのほかに、郷土料理の「かぶらずし」として食されています。石川の海の幸、今が旬の寒ブリを是非お試しあれ。

石川県の市場や飲食店
各店舗により異なる

※ 12月17日時点での情報です。営業時間については各施設にお問い合わせください。

石川県内の観光に関するお問い合わせ　（公社）石川県観光連盟　TEL.076-201-8110　https://www.hot-ishikawa.jp/　ほっと石川旅ねっと　検索

金沢
KANAZAWA

美川 IC～金沢東 IC

SA PAのご案内

TOKUMITSU 徳光 PA 上り

1度に両方味わえる「徳光うどんミニカレーセット」

徳光の人気商品、甘えびのかき揚げがのった徳光うどんと徳光オリジナルカレーの2品が味わえます。徳光うどんとカレーを別々で注文するより40円お得なのも人気の秘密。ぜひご賞味あれ！

徳光うどんミニカレーセット／890円

いまや徳光PAの看板商品!!「竹内のみそまんじゅう」

飾り気のない素朴な風味で、さっぱりとした味噌の生地と自家製の白餡の絶妙なバランスが絶品な一品です。お土産で喜ばれること間違いなし。5個入り箱(750円)もございます。

竹内のみそまんじゅう／1個130円

7:00～19:30　(株)ハチバン ☎076-275-6411

TOKUMITSU 徳光 PA 下り

徳光でこれ食べずに何食べる!?「徳光うどん」

地元・白山市の製麺所直送のうどん、毎日作る自家製出汁に“甘えびのかき揚げ”をトッピング。昔ながらの味は他県からもリピーターが来るほど。他では味わえない逸品をご堪能あれ！

徳光うどん／630円

いかの風味がたまらない!!「能登いか煎餅」

能登半島・小木いかをふんだんに使用した手作り煎餅です。生いかと干したするめの2種類の素材を使用し、二度焼きする事で豊かな風味と食べごたえのある食感を生み出します。

能登いか煎餅／540円

7:00～20:30　9:00～18:00　Daily 24H　(株)ハチバン ☎076-275-6412

レストラン　スナックコーナー　ショッピングコーナー　サービスエリア・コンシェルジュ　ハイウェイ情報ターミナル　ぷらっとパーク　ドッグラン

除雪作業にご協力をお願いします！

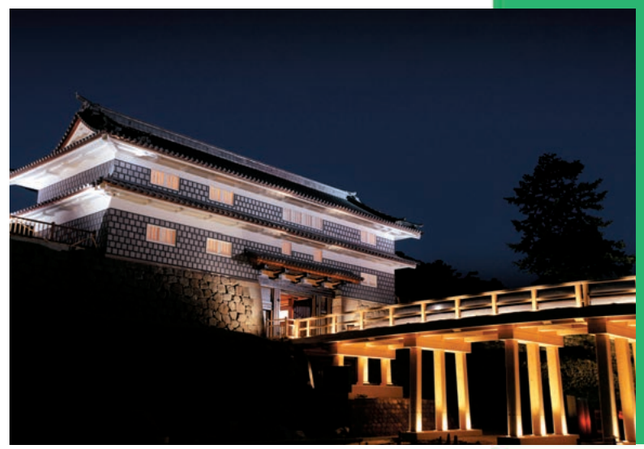
「凍結防止剤散布作業」の時は…

冬期は、路面の凍結防止のため「凍結防止剤」の散布をおこないます。作業車に接近しすぎたり、追い越しをすると凍結防止剤がお車にあたることがあります。作業車との車間距離を十分にとり走行してください。また、凍結防止剤は「塩」を含んでいますので、ご利用後は洗車をお願いします。

その1

金沢

古都が魅せる風雅な世界



鼠多門・鼠多門橋（ねずみたもん・ねずみたもんばし）

黒い海鼠漆喰（なまこじっくい）が特徴の「鼠多門」と、城内最大規模の木橋であった「鼠多門橋」が復元整備され、約140年ぶりに往時の姿が甦りました。門と橋の完成により、長町武家屋敷跡から尾山神社を経て金沢城、兼六園、本多の森を結ぶ、石川の歴史や文化を堪能できる新たなルートが誕生しました。夜間のライトアップも魅力です。

076-234-3800　石川県金沢城・兼六園管理事務所
金沢市丸の内1-1
北陸自動車道 金沢西IC・東ICより約30分

おすすめスポット

国立工芸館（10月25日開館）

日本で唯一の国立で工芸を専門とする美術館。金沢への移転により、日本海側初の国立美術館が誕生しました。建物は、国の登録有形文化財の旧陸軍の第九師団司令部庁舎と金沢偕行社を移築・活用。現在は、開館を記念した特別展を開催中です。(1/12～29は展示替えの為休館)

050-5541-8600（ハローダイヤル）　金沢市出羽町3-2　9:30～17:30（最終入館17:00）
休 月曜日（祝日の場合は翌平日）　北陸自動車道 金沢西ICまたは森本ICから20～30分

※ご来館には事前にインターネットでの日時予約が必要です。詳細は国立工芸館HPをご覧ください。

金沢港クルーズターミナル

金沢港開港50周年を迎える本年、クルーズ船の乗客の乗下船の拠点としてオープンしました。館内には、まなび体験ルームやセミナールーム、レストランなども整備され、建物の海側は全面ガラス張りとなっており、金沢港の眺望をご堪能いただけます。

076-225-7030　金沢港クルーズターミナル　金沢市無量寺町リ-65
北陸自動車道 金沢西ICより約20分

※日没から21時まで、港全体を「加賀五彩」の五色の光で彩るライトアップも行っています。

自慢の一品

甘エビ

新鮮な甘エビは生で食べるのが一番！口に入れたときのプリプリとした食感、とろけるような甘み、つるっとしたのどごし、すべてが別格です。生だけでなく、焼く、煮る、揚げると様々な調理法が楽しめます。9月～2月が旬の甘エビを堪能しましょう。

金沢市内の市場や飲食店
時 休 IC 各店舗により異なる

かぶら寿司

かぶらとは、塩漬けしたカブの輪切りのこと。かのかぶらにぶりの身をはさみ、麹で漬け込み発行させたものがかぶら寿司です。気温が低い時期にしか作られず、地元では冬のごちそうとして愛されています。カブのサクッとした食感とぶりの旨み、麹の酸味が絶妙です。

金沢市内の飲食店やおみやげ店（要冷蔵）
時 休 IC 各店舗により異なる

※ 12月17日時点での情報です。営業時間については各施設にお問い合わせください。

石川県内の観光に関するお問い合わせ　(公社)石川県観光連盟　TEL.076-201-8110　https://www.hot-ishikawa.jp/　ほっと石川旅ねっと　検索

能登

N O T O

金沢東IC～小矢部IC

上り 3.2km 1.3km 13.1km 下り

金沢東IC　金沢森本IC　不動寺PA　小矢部IC

SA PAのご案内

不動寺PA 上り

当店人気NO.1 自慢のカツ「特製ロースカツ丼(味噌汁付)」

からっと揚げたこだわりのカツを卵とじにしたカツ丼に、味噌汁が付いたセットになります。がっつり召し上がりたい方向けに特製ロースかつ丼にミニそば（ミニうどんにもできます）が付いた930円のセットもございます。

特製ロースカツ丼（味噌汁付）／850円

不動寺PA 下り

冬の日本海 上越漁港からの直送「甘えび明太とろろ丼」

お客さまのご要望にお応えし、素材にこだわり復活した「甘えび明太とろろ丼」です。上越漁港からの直送の甘えびは絶品。また、国産のとろろ芋はさいころ型で歯ごたえがシャキシャキ。明太子との相性も抜群です。

甘えび明太とろろ丼／820円

不動寺PA 上り

切抜いて食べるKANAZAWAのにゃんこ「にゃんこのバウム」

能登塩キャラメル味のバウム生地をこの商品のモデルとなった「トラ」の年齢に合わせて９枚重ねました。ゆっくりと切抜きを外していけばトラのシルエットが現れます。美味しさとともにキュートなシルエットもお楽しみください。

にゃんこのバウム／486円

7:00～20:00

中日本ハイウェイ・リテール名古屋(株) ☎076-257-3421

不動寺PA 下り

金沢の冬 特製赤玉「牛すじ煮込み」

金澤おでんの赤玉本店より取り寄せた商品です。おいしさの秘密は伝統のだし。透き通るような黄金色で、昆布のうまみがしっかり感じられる味わいです。温めるだけで金澤おでんを堪能できます。

牛すじ煮込み／870円

7:00～20:00

中日本ハイウェイ・リテール名古屋(株) ☎076-257-5100

レストラン　スナックコーナー　ショッピングコーナー　サービスエリア・コンシェルジュ　ハイウェイ情報ターミナル　ぷらっとパーク　ドッグラン

除雪作業にご協力をお願いします！

その2

「低速走行除雪作業」の時は…

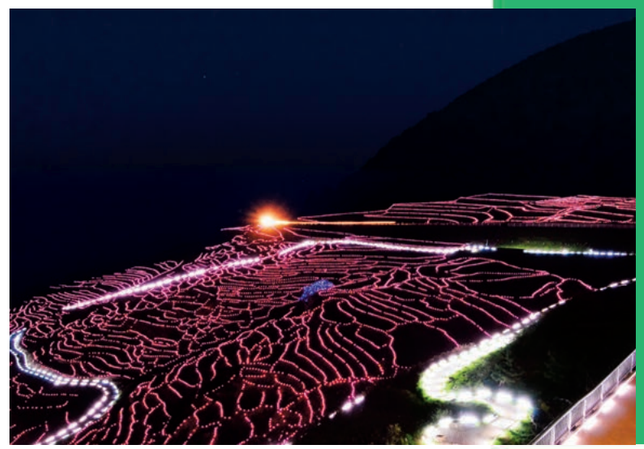
雪が降ると除雪作業車(5台程度)で除雪作業を低速走行でおこない、安全で走りやすい路面を保っています。除雪作業中は、除雪作業車との車間距離を十分にとり、安全に走行してください。

波の花咲く海岸に灯る光のイリュージョン

白米千枚田（しろよねせんまいだ）

日本海に面した広大な急斜面に田んぼが続く名所、白米千枚田。10月17日より実施するイルミネーションイベント「あぜのきらめき」では、約２万５千個のLEDの輝きが稲刈りを終えた畦道を美しく彩ります。
開催期間：2020年10月17日(土)～2021年3月14日(日)
点灯時間：日没から約４時間

0768-23-1146　輪島市交流政策部観光課
輪島市白米町ハ部99-5（道の駅千枚田ポケットパーク）
のと里山海道・能越自動車道 のと里山空港ICより約35分



おすすめスポット

イカの駅つくモール（のと九十九湾観光交流センター）

「イカのまち小木」特産のイカをはじめ地元特産品の直売や、イカ料理にこだわったレストラン、そして九十九湾観光・マリンレジャーの拠点として九十九湾の入り江にオープンしました。小木の漁業文化・祭りを紹介するコーナーもお楽しみいただけます。

0768-74-1399　鳳珠郡能登町越坂18字18-1
のと里山海道・能越自動車道 のと里山空港ICより約40分

和倉温泉 お祭り会館

七尾市が誇る４つのお祭りを中心に祭り文化と歴史を紹介。ユネスコ無形文化遺産に登録された青柏祭（せいはくさい）の「でか山」、石崎奉燈祭（いっさきほうとうまつり）「奉燈」、お熊甲祭（くまがぶとまつり）「枠旗」、能登島向田の火祭（のとじまむかえのひまつり）「大松明（バナー）」などの実物展示や迫力ある音と映像による演出で、祭りの疑似体験ができます。

0767-62-4332　和倉温泉お祭り会館　七尾市和倉町2-13-1
能越自動車道 和倉ICより約5分

自慢の一品

※写真はイメージです

能登米

石川県の輪島市、珠洲市、穴水町、能登町の約50店舗で提供されている、能登の魅力が詰まったオリジナル丼です。奥能登産のコシヒカリと水、地物の旬の魚介類や肉、野菜などを贅沢に盛りつけ、器や箸も能登産にこだわっています。箸はお客様にプレゼントいたします。

0768-52-2632　能登丼事業協同組合（https://www.okunoto-ishikawa.net/）
各店舗により異なる

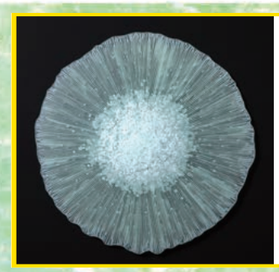
ふぐ

天然ふぐ漁獲量５年連続日本一の輪島市では、旬を迎えるふぐ料理がお手軽に楽しめます。3000円のふぐづくしコース料理から食べ歩きできるスナックまで、目移りするほどメニューも豊富！高たんぱく低カロリーのさっぱりした身は、いくらでも食べられる美味しさです。

輪島市内の飲食店、生鮮食品店、おみやげ店
各店舗により異なる

※ 12月17日時点での情報です。営業時間については各施設にお問い合わせください。

石川県内の観光に関するお問い合わせ　(公社)石川県観光連盟　TEL.076-201-8110　https://www.hot-ishikawa.jp/　ほっと石川旅ねっと　検索



探求と創作

会 期：12/19(土)～2021年5/23(日)
休館日：毎月第3火曜日、12/29～2021年1/1、1/18～22

ガラスという素材に対して沸き起こる好奇心や探求心を原動力に、作家が試作と試作を繰り返すなかで導き出したかたちと、その多様な表現を紹介。あわせて、近年収蔵となった作品も披露します。

石川県七尾市能登島向田町125部10番地 / Tel：0767-84-1175　能越自動車道 和倉ICから約20分

石川県能登島ガラス美術館 NOTOJIMA GLASS ART MUSEUM

左：Blooming / 姜晃杏 / 2015年　右：Amorphous19-1 / 横山翔平 / 2019年
※共に石川県能登島ガラス美術館蔵　撮影：岡村喜知郎

南砺・高岡 氷見・砺波

NANTO／TAKAOKA／HIMI／TONAMI

小矢部IC～小杉IC

SA PAのご案内

OYABEGAWA 小矢部川 SA 上り

源平合戦火牛の計を再現?! 「源平火牛そば」

12/18（金）リニューアルオープン

源平合戦「火牛の計」を蕎麦で再現しました。じっくりとろとろになるまで煮込んだ牛すじ肉と、甘辛く仕上げたカクテキが出汁とベストマッチ！焼き餅も添えて食べ応え十分。当店だけの源平火牛そばを是非ご賞味ください。

源平火牛そば／900円

OYABEGAWA 小矢部川 SA 下り

海の幸がぎっしり 「富山スペシャル天丼」

富山の名店 白えび亭の味をそのままに、「富山の宝石」と言われる白えびをはじめ、ホタルイカ、ブリと富山が誇る人気海鮮を天ぷらにした贅沢な天丼です。特製のたれがおいしさを一層引き立てます。揚げたての海の幸をご堪能下さい。

富山スペシャル天丼／1,480円

OYABEGAWA 小矢部川 SA 上り

小矢部の「おいしい」をぐるっと! 「ぐるばあむ(プレーン/はとむぎ)」

12/18（金）リニューアルオープン

小矢部産の米たまごをたっぷり贅沢に使用したスペシャルなバウムクーヘンです。その他原料も、富山県産の米粉、国産小麦、きび糖の使用、無添加など徹底したこだわりぶり。驚くほどしっとりなめらかな食感を是非お楽しみ下さい。

ぐるばあむ（プレーン/はとむぎ）／各1,620円

OYABEGAWA 小矢部川 SA 下り

小矢部川SA下り線限定 「加賀棒茶どらやき」

お茶所金沢を代表する加賀棒茶を生地に練りこみ、ふっくらと焼き上げた甘さ控えめのどら焼きです。つぶあんと棒茶の豊かな香りは相性ピッタリです。小矢部川SA下りへお立ち寄りの際は是非ご賞味ください。

加賀棒茶どらやき／225円

平日 7:00～22:00 休日 6:00～22:00　24H　☎0766-61-4204　ENEOS 24H　FamilyMart 24H　(株)ジェック経営コンサルタント ☎0766-50-9277

白えび亭 10:00～20:00　Chef's table 7:00～20:00　8:00～21:00　☎0766-61-4203　ENEOS 24H　24H　(株)ホテルニューオータニ高岡 ☎0766-54-0839

レストラン　スナックコーナー　ショッピングコーナー　サービスエリア・コンシェルジュ　ハイウェイ情報ターミナル　ぷらっとパーク　ドッグラン

小矢部川SA上り 全面リニューアル

2020年12月18日（金）オープン

「散居村を見渡す木陰のテラス」をイメージした店舗では、地域人気店とコラボしたメニューを提供するフードコートや、北陸や飛騨などの質の高い商品を集めたショッピングコーナーがあり、充実したエリアとなります。

フードコート

ショッピングコーナー

東海北陸道 城端SA～福光IC間（2.3km） 4車線化完成

2020年11月7日（土）開通

東海北陸道白川郷IC～小矢部砺波JCT間で鋭意工事中の4車線化事業では、2.3kmの区間で対面通行が解消され、時間信頼性の向上、安全性やネットワーク信頼性の向上、災害時のリダンダンシーの確保が期待されます。

銀世界に変わる ふる里を訪ねて

五箇山

2020年12月に世界遺産登録25周年を迎えた相倉と菅沼の合掌造り集落には、古いもので築400年近くにもなる合掌造りの家々が建ち、日本の原風景ともいえる景色が広がります。四方を山に囲まれた五箇山では、今も人々の生活が営まれており、悠久の歴史と伝統に培われた生活文化を体感することができます。

Tel 0763-66-2468　五箇山総合案内所
南砺市菅沼、南砺市相倉
IC 東海北陸自動車道 五箇山ICより菅沼約1分、五箇山ICより相倉約16分

おすすめスポット

ZIBA（ジーバ）/高岡地域地場産業センター

地場産センターが、ZIBAとして高岡の街なかに移転リニューアル！県内6産地の伝統的工芸品など地場産品を販売。また制作工程などの紹介コーナー、鋳物や漆器が体験できるものづくり工房に加え、撮影スタジオのST@R ZIBAなど学習、体験、配信ができる施設も併設。

Tel 0766-25-8283　高岡市御旅屋町101　御旅屋セリオ2階
10:00～18:00　休 毎週水曜日、年末年始　IC 能越自動車道 高岡ICより約10分

庄川温泉郷

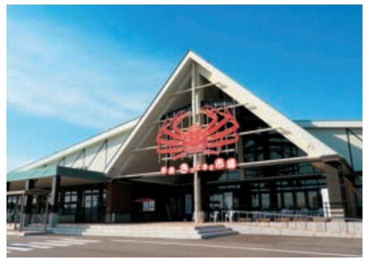
豊かな自然に囲まれた庄川温泉郷は古くから湯治場として知られ、それぞれ異なる泉源のもと多彩な湯が楽しめます。また、温泉郷内の宿や飲食店では、ミネラル豊富な泉源水を与えることで甘味・旨味・鮮やかさが増した「庄川おんせん野菜」を味わうことができます。

Tel 0763-82-5696　庄川峡観光協同組合　砺波市庄川町
IC 北陸自動車道 砺波ICより約15分

氷見温泉郷

富山湾沿いに広がる氷見市は海の幸が豊富にとれる港町。「世界で最も美しい湾クラブ」加盟の富山湾越しの立山連峰を望む宿が立ち並び、美しい景色を見ながら入浴することができます。「魚のまち氷見」の豪快な魚料理とともにくつろぎのひとときをお過ごしください。

Tel 0766-74-5250　（一社）氷見市観光協会　氷見市氷見温泉郷
IC 能越自動車道 氷見ICより約10分



新湊きっときと市場

富山湾の宝石と称される白エビをはじめ、ベニズワイガニ、ほたるいか、ブリ、バイガイなど新湊漁港で獲れた海の幸が豊富に揃っています。魚をその場で調理してもらえる鮮魚コーナーや地元の魚を使った寿司店、お土産と富山の海産物を満喫できます。

Tel 0766-84-1233　射水市海王町1
IC 北陸自動車道 小杉ICより約25分

自慢の一品

高志の紅ガニ（コシノアカガニ）

富山県産紅ズワイガニのブランド名です。水深450m以深の深海に生息しますが、富山湾は漁港と漁場が近いため、新鮮で味がよいものを食べることができます。ズワイガニよりも漁期が早く、旬を先取りでいること、品質に比べリーズナブルな価格が特徴です。

富山県内の飲食店や市場
Tel 休 IC 各店舗により異なる

富山干柿

富山干柿の歴史は古く、江戸時代に加賀藩3代前田利常公が干柿づくりを推奨したことから始まります。地元原産の「三社柿」という渋柿を用いて、一個ずつ手もみで水分や甘みを均等に行きわたらせます。栄養満点、天然の甘みが引き出された干柿は、冬の贅沢なおやつです。

富山県の生鮮食品店やおみやげ店
Tel 休 IC 各店舗により異なる

※ 12月17日時点での情報です。営業時間については各施設にお問い合わせください。

富山県内の観光に関するお問い合わせ　（公社）とやま観光推進機構　TEL.076-441-7722　https://www.info-toyama.com/　とやま観光ナビ　検索

富山 TOYAMA / TATEYAMA 立山

小杉 IC ～立山 IC

上り 2.9km 小杉 IC 2.3km 呉羽 PA 7.4km 富山西 IC 6.6km 富山 IC 5.7km 流杉 PA 下り 立山 IC

KUREHA 呉羽 PA 下り

寒い冬には、揚げたてサクサク海老「サクサク海老のオムライス」

ケチャップライスの上に、食感が楽しい揚げたてサクサクの小海老を乗せました。ケチャップと海老とマヨネーズが絶妙に絡み合うオムライスです。当店人気のイチオシメニューをぜひご賞味ください。

サクサク海老のオムライス／1,000円

SA PAのご案内

KUREHA 呉羽 PA 上り

食べなきゃ損！絶品オムライス「うわさのオムライス」

20時間以上煮込んだ特製デミグラスソースがかかったオムライスはお客様にご好評を頂いています。キッチン norio が自信をもってご提供する、リピーター率 NO.1 の自慢の逸品をぜひご堪能ください。

うわさのオムライス／950円

KUREHA 呉羽 PA 上り

月影を思わせる美しい銘菓「月世界」

富山の銘菓といえば「月世界」。暁の空に浮かぶ月をイメージした和三盆と新鮮な卵で作られたお菓子です。サクッとした歯ごたえと口の中で淡く溶けるような上品な甘さが特徴で、お茶にもコーヒーにも良く合います。

月世界／2本入1,080円3本入1,620円

7:00～20:00

中日本ハイウェイ・リテール名古屋（株）
☎0766-56-0581

KUREHA 呉羽 PA 下り

富山といえば「ますの寿し」「味の笹義 特選ますの寿し」

吟味された天然の鱒の腹身を贅沢に厚切りにし、色鮮やかな笹の葉で包んだこだわりの商品です。熟練の職人がひとつひとつ心を込めて手作りで仕上げています。当店ますの寿しは人気 No.1 商品です。

味の笹義　特選ますの寿し／2,100円

7:00～20:00

中日本ハイウェイ・リテール名古屋（株）
☎0766-56-0583

レストラン　スナックコーナー　ショッピングコーナー　サービスエリア・コンシェルジュ　ハイウェイ情報ターミナル　ぶらっとパーク　ドッグラン

動物にご注意ください！

高速道路にシカやタヌキ・クマなどの動物が入り込み、車との衝突事故が発生しています。
NEXCO中日本では、立入り防止柵のかさ上げなどの対策をすすめていますが、もし高速道路上で動物を見かけたときは非常電話や道路緊急ダイヤル（＃9910）でご通報をお願いします。

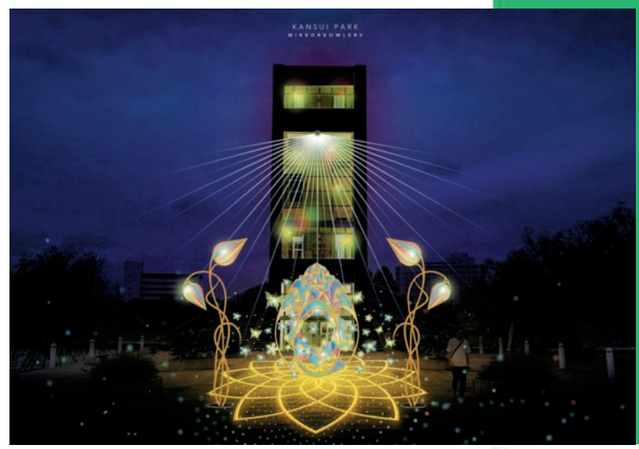
富山 立山

夜の帳が下り 現れる光の空間

富岩運河環水公園

2月28日まで「環水公園スイートイルミネーション」を実施。イルミネーションツリーなどで園内を幻想的な空間に変身させます。12月19日からは光と反射の空間作品を創り出すアート集団「ミラーボーラー」による大規模な光のオブジェが出現。公園のシンボル「天門橋」周辺などに『新たな命の芽吹き』をテーマにした高さ5mのオブジェを設置し、憩いの空間を演出します。

076-444-4116　富山県観光振興室
富山市湊入船町
北陸自動車道 富山ICより約20分



おすすめスポット

高志（こし）の国文学館

富山県ゆかりの作家、作品を分かりやすく紹介しており、文学だけでなく、映画、漫画、アニメなど幅広い分野の作品について学ぶことができます。また館内に併設のレストラン「シェ・ヨシ」では、富山の魅力をふんだんに盛り込んだ本格的なフランス料理が楽しめます。

076-431-5492　富山市舟橋南町2-22　9:30～18:00（観覧受付は17:30まで）
休 毎週火曜日（祝日除く）、祝日の翌日、年末年始　北陸自動車道 富山ICより約20分

大岩山日石寺

神亀2年（725年）、行基が彫ったと伝わる巨大な磨崖仏（国指定史跡・重要文化財）が鎮座し、剱岳の本地仏不動明王を本尊とする修験道ゆかりのこのお寺では、修行体験ができます。特に、大寒の寒修行で有名な六本滝での滝行は、年齢国籍問わず大変人気があります。

076-472-2301　上市町大岩163
北陸自動車道 立山ICより約15分、上市スマートICより約20分（2020.12.13開業）

Healthian-wood（ヘルジアン ウッド）

2020年に立山の麓にオープンした美容と健康をコンセプトとした施設。設計は建築家の隈研吾氏によるもので、地元の野菜や和ハーブを利用した料理を提供するレストランやアロマ工房、ハーブ園があります。2021年にはスパ、2022年には宿泊施設のオープンも予定しています。

076-482-2536　立山町日中上野57-1
休 毎週水曜日及び第3火曜日（祝日除く）　北陸自動車道 立山ICより約10分

池田屋安兵衛商店

富山を代表する胃腸薬「反魂丹（はんごんたん）」を製造販売している和漢薬種問屋。店内では和漢薬を座売りしているほか、昔ながらの丸薬製造も体験できます。2階のレストラン薬都では、富山市の「富山やくぜん」に認定された健康膳を味わえます。（要予約）

076-425-1871　富山市堤町通り1-3-5
9:00～18:00（薬都は11:30～14:00）　北陸自動車道 富山ICより約10分

自慢の一品

富山ブラック

まさに真っ黒いスープが特徴の「富山ブラック」。戦後、労働者のためにあえて塩分を濃い目にし、ご飯のおかずとなるように考案されたことがルーツです。だしの旨味がきいた濃い醤油スープは一度食べるとまた食べたくなる味をお試しあれ。

富山県内の飲食店
各店舗により異なる

白エビ

ブリやホタルイカと並んで富山湾の幸として広く知られる白えび。4月から漁が解禁され、地元では大いに盛り上がります。むき身はとろりとした舌触りと上品な甘さで、格別の味わいです。お刺身やお寿司以外にも、昆布じめやから揚げ、せんべいなどアレンジメニューも豊富！

富山県内の飲食店や生鮮食品店、おみやげ店
各店舗により異なる

※12月17日時点での情報です。営業時間については各施設にお問い合わせください。

富山県内の観光に関するお問い合わせ （公社）とやま観光推進機構　TEL.076-441-7722　https://www.info-toyama.com/　とやま観光ナビ　検索

黒部
KUROBE ／ ASAHI ／ NAMERIKAWA
朝日・滑川
立山 IC～朝日 IC

SA PAのご案内

ARISOUMI 有磯海 SA 上り

富山名産×うどん×伝統の技「氷見うどん」

手延べの技を随所に生かした『氷見うどん』。独特な強いこしと粘り、餅のような食感と風味、のどごしの良さと歯ごたえはまさにうどんの醍醐味です。そんな氷見うどんを富山湾の宝石と呼ばれる白えびの天ぷらとともにご堪能下さい。

氷見うどん／900円

ARISOUMI 有磯海 SA 下り

ボリューム満点マーボー麺「やみつき！マーボー麺」

程よいピリ辛の野菜たっぷりマーボー麺。トッピングの粉チーズで味変もお好みで。ガッツリ食べたいお客様にはご飯(+180円)がオススメ。残ったスープにご飯・粉チーズを合わせるとリゾット風に。やみつきになること間違いなし！

やみつき!マーボー麺／900円

ARISOUMI 有磯海 SA 上り

富山名産×お寿し×伝統の味「竹勘 鱒のすし(一段)」

富山の魚問屋として明治初期から魚を扱い続けた『竹勘』。目利きのプロが厳選したますの身、こだわりの釜炊き手法、シャリとの相性抜群のオリジナルブレンド酢。これらが三位一体となった『竹勘』の鱒のすしをご賞味下さい。

竹勘　鱒のすし(一段)／1,500円

11:00〜21:00　24H　☎076-471-2901　24H　(株)ジェック経営コンサルタント ☎076-471-2601

ARISOUMI 有磯海 SA 下り

富山湾の宝石 風雅な味わい「しろえび紀行 2×16枚」

富山湾の海深くに棲む滋味豊かで神秘的、かつ淡白でほんのり甘い白えびと、富山米で香ばしく焼き上げたうす塩味のおせんべいです。当店人気ナンバー１の白えびせんべいを是非お土産にどうぞ！

しろえび紀行　2×16枚／864円

11:00〜15:00　7:00〜21:00　24H　☎0765-22-9772　24H　(株)ホテルニューオータニ高岡 ☎0765-22-3356

レストラン　スナックコーナー　ショッピングコーナー　サービスエリア・コンシェルジュ　ハイウェイ情報ターミナル　ぶらっとパーク　ドッグラン

来年度も、北陸道リニューアル工事にご協力ください

北陸道は1972年の開通から半世紀近くが経過し、交通量の増加や凍結防止剤の散布により、道路構造物の劣化が進んでいます。橋梁の床版を取り換えるなどの大掛かりな工事が必要となっており、2015年から（当面）15年間をかけてリニューアル工事を全面展開しています。リニューアル工事についての内容はWEBサイトの動画やYouTubeを通してご覧いただけます。ぜひアクセスし、ご覧ください！

夜空にきらめく冬の花火

宇奈月温泉

黒部峡谷の玄関口にあり、富山県随一の規模を誇る温泉郷。無色透明の湯は弱アルカリ性単純泉で、肌にやさしいことから「つべつべ美肌の湯」として親しまれています。山峡にありながら富山湾に近いため、新鮮な海の幸を堪能できるのも大きな魅力です。2021年1月19日～3月27日の毎週土曜日には花火が打ち上げられ温泉街を彩ります。

0765-62-1515　宇奈月温泉観光案内所
黒部市宇奈月温泉256-11
北陸自動車道 黒部ICより約20分

おすすめスポット

海の駅蜃気楼

旬の魚が並ぶ鮮魚即売コーナーや食事処、魚津の特産品の販売を行っている複合施設。毎月第２・第４日曜には、隣の魚津港で水揚げされたばかりの鮮魚や地元の農産物などを販売する朝市が開かれ、多くの人でにぎわいます。

0765-24-4301　魚津市村木定坊割2500-2
9:00～18:00 朝市 毎月第2・第4日曜 6:30～9:30　北陸自動車道 魚津ICより約7分

入善海洋深層水パーク

入善沖水深384ｍから取水する海洋深層水の取水施設。ここでは深層水の取水や利用方法について学べるほか、深層水を販売しています。隣接するレストラン「入善牡蠣ノ星」では、全国から集めた旬の牡蠣を深層水で浄化した深層水仕込みカキをいつでも楽しむことができます。

0765-76-9100　入善海洋深層水活用施設　（0765-76-0065　入善牡蠣ノ星）
入善町下飯野251-1　9:00～17:00　休 毎週月曜日(祝日の場合は翌日)、年末年始
北陸自動車道 入善スマートICより約15分

自慢の一品

富山湾鮨

冷たい海洋深層水と温かい対馬海流がぶつかる富山湾は、「天然のいけす」と呼ばれるほど魚の種類が豊富。そんな富山湾の恵みを味わい尽くせるのが「富山湾鮨」です。鮮度抜群な地魚をリーズナブルにお楽しみいただけます。季節によってさまざまに変わるネタも魅力です。

富山県の飲食店（http://www.toyamawan-sushi.jp/）
休 各店舗により異なる

ホタルイカ黒作り

イカの墨を使ってじっくりと熟成させたものを富山では「ホタルイカ黒作り」といいます。イカの墨には旨味成分であるグルタミン酸やタウリンが豊富に入っており、塩辛の塩分と相まって味に深みが増します。お酒の肴に、熱々のご飯にのせて食べてもおいしい逸品です。

富山県内の飲食店や生鮮食品店、おみやげ店
休 各店舗により異なる

※ 12月17日時点での情報です。営業時間については各施設にお問い合わせください。

富山県内の観光に関するお問い合わせ （公社）とやま観光推進機構　TEL.076-441-7722　https://www.info-toyama.com/　とやま観光ナビ　検索

YKK センターパーク

入場無料

ファスナーや窓の仕組み、創業者・吉田忠雄の思想やYKK グループの歴史についてわかりやすく紹介。YKKブラジル農園直輸入のコーヒーやオリジナルグッズも販売している。「ファスナー手作り体験とスタッフによる展示館の案内(有料・要予約)」も人気。※運営を変更する場合がありますので、都度ホームページをご確認ください。

0765-54-8181　黒部ツーリズム㈱　黒部市吉田200
休館日 月曜日(祝日の場合は翌平日)、年末年始、特定日
開館時間 9:00～16:30　北陸自動車道 黒部ICより約15分

YKKセンターパーク(外観)

ハイウェイでつなぐ、感動の旬感。

Photo View Point

あさひ船川（朝日町）| Photo:とやま観光推進機構

立山ロープウェイ（立山町）| Photo:とやま観光推進機構

刈込池（大野市）| Photo:福井県観光連盟

白米千枚田（輪島市）| Photo:石川県観光連盟

2020.12.第29版

【発行】中日本高速道路株式会社　金沢支社

〒920-0365　金沢市神野町東170

●広告掲載に関するお問い合わせは
Tel.076-240-4930広報・CS課まで