

◆ 第二弾ラインナップ

販売エリア名	商品名	販売価格（税込）・特徴
東名：港北 PA [Ⓢ] (ベーカリー) [NEXCO 中日本サービス(株)]	横浜ナポリビッグドッグ 	【480円】 横浜発祥であるナポリタンに、横浜・都筑の地元野菜を加え、ドッグパンにオリジナルカレーソースをかけ、港北オリジナル炙り豚とマヨネーズソースをトッピングした、ボリューム満点の一品です。
東名：海老名 SA [Ⓢ] (ベーカリー) [株]西洋フード・コンパースグループ(株)]	ピッツア高座豚から揚げ 	【480円】 香味の良い最高品質のイタリア産小麦粉を配合したピッツアを店内で焼き上げ、神奈川ブランド豚である高座豚のから揚げを包み、甘辛のたれとマヨネーズで味付けした一品です。
	ピッツアミックスグリル 	【580円】 香味の良い最高品質のイタリア産小麦粉を配合したピッツアを店内で焼き上げ、地元鎌倉で製造された鎌倉チョリソーを使用し、洋食屋さんで定番のミックスグリルとピザが一度に楽しめます。
東名：愛鷹 PA [Ⓢ] (スナックコーナー) [株]エイチ・アール横浜]	富士あさひどりコッコ ・愛ほろバーガー 	【370円】 富士あさひ鶏を使用した優しい口触りの鶏挽肉とカリッと歯ごたえのあるから揚げを、地元たまごを使用したフワフワなおムレットと一緒にデニッシュに詰め込みました。
東名：日本平 PA [Ⓢ] (スナックコーナー) [伊豆高原ビール(株)]	富士の国ポークとカレー ピラフのクレープ巻き 	【400円】 スパイシーなカレーピラフとトマトソースを絡めた富士の国ポークを厚手のクレープ生地で包みました。アクセントのキャベツがシャキシャキした歯ごたえを演出します。

◆ 第二弾ラインナップ

販売エリア名	商品名	販売価格（税込）・特徴
中央道：辰野 PA [Ⓢ] （スナックコーナー） [NEXCO 中日本サービス(株)]	辰野ソースカツろうる ～蛸ノ舞～ 	【480円】 上伊那地方のご当地丼であるソースカツ丼を食べ易く手巻き風アレンジしました。お米は安曇野産こしひかりを使用し、味の決め手となるソースには信州産リンゴを加えて柔らかくて濃厚なソースに仕上げています。見た目は、地元辰野町のシンボルである“げんじ蛸”をイメージしています。
伊勢道：安濃 SA [Ⓢ] （スナックコーナー） [三重県観光開発(株)]	パワフルかつスティック 	【600円】 三重豚を使用したカツをトルティーヤで巻いたボリュームたっぷりの一品です。三重豚の柔らかさ、カリッと揚げた衣、パンチの効いたブラックペッパーマヨネーズが食欲を掻き立てます。
東海北陸道：長良川 SA [Ⓢ] （スナックコーナー） [信南サービス(株)]	チキンロールカツレツ ～郡上味噌&チーズ風味～ 	【500円】 郡上味噌を主とした調味液にモモ肉を漬けこんでから素揚げにし、さらにチーズと叩き延ばした奥美濃古地鶏のささみで仕上げたロールカツとキムチソースをトルティーヤで包みました。
北陸道：南条 SA [Ⓢ] （スナックコーナー） [(株)西洋フード・ コンパグループ(株)]	南条ボルガドッグ 	【450円】 ふくいポークをスティック状にしたトンカツ、野菜・薄焼き卵を、自家製フランスパンで包みました。特製デミグラスソースとケチャップソースで仕上げています。オムライスの上にトンカツをのせた越前市のB級グルメ「ボルガライス」をイメージしています。
北陸道：尼御前 SA [Ⓢ] （スナックコーナー） [近畿日本鉄道(株)]	能登豚おこのみロール 	【390円】 能登豚フランクとチーズを能登産いか入りお好み焼きで巻いたボリューム満点の一品です。