



新東名高速道路

新東名再発見キャンペーン

2012年4月14日の開通から1年あまりが経過した新東名では、各店舗の商品を大幅に入れ替え、季節感のある新たなエリア限定メニューや、こだわりのお土産を数多く取り揃えました。リフレッシュされた新東名のエリアで今までにない魅力を再発見してください。

お食事



NEOPASA 駿河湾沼津[Ⓔ]
ゆいさんさくらえび
由比産桜海老と
ふじのみやさんひかり
富士宮産光トマトの冷製
パスタ(1,280 円)
桜海老をふんだんに使用した夏に
ぴったりな冷製パスタです。



NEOPASA 駿河湾沼津[Ⓕ]
ふじさんもり
富士山盛り冷蕎麦
(980 円)
自慢のもりそばを富士山もりに大サ
ービス！通常の3倍のボリュームで
す。



NEOPASA 清水(集約)
やいづこう
焼津港カツオ丼
(900 円)
焼津港で水揚げされた脂ののっ
た『トロカツオ』を使用した夏季限
定の丼です。



NEOPASA 清水(集約)
さくらえび
桜海老としらすの五目
冷やし麺
(880 円)
駿河湾産の桜海老としらすを
贅沢に使用した夏季限定メニュ
ーです。



NEOPASA 静岡[Ⓖ]
アメーラトマトのサラダ
れいめん
冷麺 (980 円)
静岡県産の甘く美味しいアメー
ラトマトを丸ごと一個、野菜たっ
ぱりの冷麺の上にのせました。



NEOPASA 浜松[Ⓗ]
もも
フジヤマ盛り
(1,200 円)
静岡県産のとこ豚を使用した
ボリューム満点のチャーシュ
ー丼を数量限定で販売。

お土産



NEOPASA 駿河湾沼津[Ⓔ]
ふじさんがた
富士山型サンドクッキー
(530 円)
リサとガスパールのイラストが入
った富士山パッケージのクッキーで
す。



NEOPASA 駿河湾沼津[Ⓔ]
ワンちゃん用「限定クッキー」
(480 円)
ワンちゃん用の限定クッキ
ーです。桜えび、釜揚げしら
す、鯉なまり節の3種の味を
用意しています。



NEOPASA 駿河湾沼津[Ⓔ]
たまごたっぷり
MIX 夏たま (1,050 円)
たまごたっぷりの夏バージョンが新
登場！寿太郎みかん&パッションフ
ルーツの2層のゼリーとババロアの味
をお楽しみください。



NEOPASA 清水(集約)
てぬぐ ふじさん
かまわめ手拭い富士山デザイン
(840 円～)
昔ながらの注染を用い、職人の
手によって作られた手拭い「かま
わめ」の富士山柄を取り揃えまし
た。



NEOPASA 清水(集約)
ふじさん
富士山ストラップ
(315 円～)
富士山をかたどった可愛いらしいス
トラップ。携帯電話のアクセントにピ
ッタリです。



NEOPASA 清水(集約)
ふじさん
富士山クラフトマフラータオル
(1,995 円)
ライダー御用達ブランドのオリジ
ナル商品。富士山をアレンジした
ロゴがアクセントです。



東名高速道路

富士山 世界遺産登録記念キャンペーン

世界文化遺産に登録された富士山に関連する新メニューや夏メニュー、ご当地メニューを各店のシェフが腕をふるい、お手頃価格で取り揃えました。お土産コーナーでは、富士山に関連する限定商品も数多く取り揃え、お客さまをお迎えします。

お食事



EXPASA海老名^⓪ フジヤマビビン^{どん}丼

(1,000 円)

富士のブランド豚を使用したそばろに、野菜をふんだんにのせ、夏ならではのピリ辛に仕上げ暑さも吹き飛ばす味付けにしました。



EXPASA足柄^⓪ 富士山オムハヤシ^{ふじさん}

(980 円)

富士山を象った当店自慢のオムハヤシです。卵も地元御殿卵を2個使用したメニューです。



駒門PA^⓪ 御殿^{ごてんどり}鶏^{おやこてん}の親子天そば

(690 円)

青森県産石臼挽きそば粉は富士山の水で打ちました。トッピングには地元御殿鶏を添えて。



愛鷹PA^⓪ 愛^{あい}・ほろ^{ふじ}富士^{どん}丼

(1,230 円)

一富士・二鷹・三茄子にちなんだ食材を使用した二人前以上のメガボリュームメニューです。



牧之原SA^⓪ しろ^{どん}す^{ふじさんもり}丼(富士山盛)

(950 円)

御前崎沖で獲れた新鮮なしろすと桜海老をたっぷり使用した人気メニューを富士山盛りでご提供いたします。



浜名湖SA(集約) 赤^{あか}富士^{ふじ}ライス(トマトスー

プリゾット^{はまつあ}風)浜松揚げ

餃子^{ぎょうざ}添え (880 円)

朝焼けの富士山と富士五湖をイメージしたトマトスープ仕立ての洋風丼です。

お土産



EXPASA海老名^⓪ 富士山^{ふじさん}クグロフ

(840 円)

富士山をイメージしたふんわりやさしい王冠のような独特な形をしたケーキです。粉糖をかけてお召し上がり下さい。



EXPASA足柄^⓪ 富士山^{ふじさん}花林糖^{かりんとう} 8種

(各 380 円)

黒糖・きんぴら・りんご・シナモン・野菜・ゆず・白蜜・牛乳・ピーナッツの8種類の味付けを揃えた上品でお土産にぴったりなお菓子です



EXPASA足柄^⓪ 和風^{わふう}マカロン^{ふじさん}富士山豆頂^{とうちょう} 3種(各 580 円)

地元裾野市で創業47年の豆菓子屋「豆久」から富士山の文化遺産登録記念に発売された商品です。プレーン・苺・抹茶の3種の味があります。



富士川SA^⓪ 富士^{ふじ}のスフレ^{ふじ}チーズ^{ふじ}ケーキ

(1,050 円)

老舗洋菓子店とのコラボ商品です。チーズのコク、果実の甘い香り、クリーミーな口どけが特徴の絶品ケーキです。



牧之原SA^⓪ 富士山^{ふじさん}茶缶^{ちやかん}

(各 290 円)

世界文化遺産登録を記念し、お茶缶に富士山の絵柄を入れた、登録記念商品です。



浜名湖SA(集約) 富士山^{ふじさん}Tシャツ

(1,890 円)

胸に富士山のシンプルな手書き風デザインをあしらったTシャツです。



中央道・長野道

富士山・フルーツハイウェイキャンペーン

富士山の眺望が素晴らしい山梨県。また、山梨県、長野県、岐阜県は、桃・リンゴ・ブドウなどフルーツの宝庫でもあります。中央道のエリアでは、富士山に関連した商品を取り揃えるとともに、厳選した地元の新鮮フルーツをふんだんに使用した新メニューやお土産をご用意しました。ぜひ、お試しください。

お食事



談合坂 SA^⓪

ぶるるん！ピーチゼリー
(400 円)

香り高いものおいしさを余すところなくお楽しみいただけるメニューです。



EXPASA 談合坂^⓪

マンゴーピーチスノーアイス
(560 円)

ミルクアイスを削ったフワフワ新触感アイスに、自慢のマンゴーとモモをトッピングした贅沢な一品です。



双葉 SA^⓪

ももふじ 桃富士とフルーツの水晶
仕立て&大豆まるごとプリン
(500 円)

山梨産白桃果汁を使用したゼリーで富士山を型どり、山梨産ブドウジュースと季節の果物を水晶ゼリーに包んだ逸品です。



諏訪湖 SA^⓪

なま 生ブルーベリーデニッシュ
(320 円)

長野県産のブルーベリーをたっぷり使ったデニッシュパンです。



諏訪湖 SA^⓪

かんてん 寒天と季節の果物サンデー
(480 円)

諏訪特産の寒天と信州産牛乳、信州産果物で盛り付けたアイスデザートです。



駒ヶ岳 SA^⓪

ジェラート ブルーベリー
シングル(380 円)ダブル(500 円)
駒ヶ根高原のすずらん牛乳と地元飯島町産のブルーベリーを使用した、濃厚でコクのあるお味をお楽しみください。



恵那峡 SA^⓪

くり 栗あわせ
(200 円)

栗を1個丸ごと使用した焼き菓子です。2種類の味をご用意しています。(写真は栗あん)



梓川 SA^⓪

りんごカツ定食
(1,100 円)

信州りんごを豚肉とチーズで挟んで揚げたりんごカツにオリジナルのデミグラスソースをかけたフルーティなメニューです。

お土産



釈迦堂 PA^⓪

しゃかどう 釈迦堂フルーツソフトプレミアムミックス
(480 円)

釈迦堂 PA 上り線限定販売のフレッシュなフルーツとソフトクリームを贅沢に組み合わせた新感覚のスイーツです。

「フルーツエリア」として7/13にリニューアル!



双葉 SA^⓪

プレミアムアップルパイ
(1,600 円)

外はパリッと、中はリンゴの食感が存分に味わえる絶妙な一品。当店限定商品です。



駒ヶ岳 SA^⓪

しろ 白どら
(260 円)

もちもちの白い生地に信州リンゴのスライスとカスタードクリームを挟みました。駒ヶ岳 SA(上り線)限定販売商品です。



恵那峡 SA^⓪

くり 栗おこげ
(650 円)

職人の微妙な火加減によって焼き上げられる栗きんとん。その焼き上げ時に鍋の底に貼りつく「おこげ」の味をお楽しみください。



名神高速・東海北陸道 ご当地ブランド肉キャンペーン

滋賀県、岐阜県の特産品といえば全国的に名高い近江牛や飛騨牛をはじめとするブランド肉や、地元の隠れたブランド肉が数多くあります。各エリアでは、ブランド肉とご当地食材を合わせた新メニューやお土産をご用意しました。この機会に、ちょっぴり贅沢なブランド肉を味わってみてください。

お食事



上郷 SA[Ⓛ]
 あつみ 渥美ポークの香り冷しゃぶきしめんとしらすご飯 (980 円)
 地元「渥美ポーク」の冷しゃぶと、三河産の「しらすご飯」をセットにした「納涼」メニューです。



上郷 SA[Ⓛ]
 みかわ 三河ポークの味噌かつ御膳 (1,280 円)
 名古屋独特の甘辛味噌と地元の「三河ポーク」を使用した味噌かつは、名古屋めしの定番です。



養老 SA[Ⓛ]
 ままがはらかつせん 関ヶ原合戦カツ丼 (1,200 円)
 養老山麓豚の豚カツと美濃古地鶏子キンカツ、2種類のカツを関ヶ原合戦風に見立て、2つの味比べで堪能していただけます。



養老 SA[Ⓛ]
 ひだぎゅう 飛騨牛ステーキ膳 (2,980 円)
 大正15年創業の水野精肉店の厳選された飛騨牛サーロインを、自慢の焼肉のタレとともにお召しあがりいただけます。飛騨牛の旨み柔らかさを堪能ください。



多賀 SA[Ⓛ]
 おうみぎゅう おうみぎふたれい 近江牛・近江豚冷しゃぶ御膳 (1,480 円)
 地元特産の近江牛と近江豚を冷しゃぶに、特製ごまだれで食べ比べて下さい。



EXPASA 多賀[Ⓛ]
 おうみぎゅうさんしゅやまぎせん 近江牛三種焼膳 (1,580 円)
 近江牛の三種類の部位の焼肉と共にグリル・蒸し・煮物の野菜を組合せており、三種の味を楽しんで頂けます。



関 SA[Ⓛ]
 ひだぎゅう 飛騨牛ステーキ重 (1,980 円)
 A5ランクの飛騨牛をレアステーキに仕上げ、特製のソースで味付けしました。極上の柔らかいお肉をお楽しみください。



関 SA[Ⓛ]
 ひだぎゅう 飛騨牛すき焼きうどん (880 円)
 自家製のすき焼きたれで煮込んだ飛騨牛が絶品です。誰もが美味しいと感じていただける自慢の一品です。



長良川 SA[Ⓛ]
 ひだぎゅうごせん やまざと 飛騨牛御膳 山郷 (1,950 円)
 飛騨牛の旨味が堪能できる焼き物・冷しゃぶ・すじ肉どて煮をご用意しました。A5等級の肉質をご堪能下さい。



養老 SA[Ⓛ]
 ひだぎゅう 飛騨牛ハンバーグ 140g3枚入り (1,560 円)
 養老焼肉街道の老舗肉屋手作りのこだわりハンバーグです。



EXPASA 多賀[Ⓛ]
 おうみぎゅうみそつけ 近江牛味噌漬ステーキ用 (2,520 円)
 近江牛味噌漬は常温での保存が可能で、漬け込む程に肉質が柔らかくなり、味噌の風味が増します。



関 SA[Ⓛ]
 ひだぎゅう かごの屋 飛騨牛カレー (650 円)
 当SAのレストランの飛騨牛カレーを、お手軽にお召し上がり頂けるよう商品化しました。



東名阪・伊勢道

お伊勢参りキャンペーン

三重県は、松阪牛や伊勢エビなど食材が有名な地域です。東名阪道・伊勢道のエリアでは、ご当地食材を使用した新しいメニューやお土産をご用意しました。伊勢神宮の式年遷宮などに来られたお客さまに、おもてなしの心を込めて提供いたします。

お食事



EXPASA 御在所[Ⓐ]

冷やし青^{あお}さうどん
(580 円)

三重県伊勢志摩地域の特産品である『青さ』を練りこんだうどんを使ったこの夏限定の冷やしうどんです。



EXPASA 御在所[Ⓑ]

伊勢海老^{いせえび}らーめん
(1,000 円)

伊勢海老をふんだんに使ったらーめんです。伊勢海老を堪能できる贅沢な一杯に仕上げました。濃厚なエビの香りをお楽しみください。



安濃 SA[Ⓐ]

伊勢いも伊勢^{いせ}うどん
(750 円)

伊勢芋はアクが少なくコクがあり粘りが強いとろろ芋です。伊勢うどんによくからめてお召し上がりください。



安濃 SA[Ⓐ]

伊勢路^{いせじ}三色膳
(1,500 円)

津の「うなぎ」、松阪の「松阪牛しぐれ煮」、伊勢の「伊勢いも」といったご当地の味を満喫できる商品です。



安濃 SA[Ⓑ]

伊勢^{いせ}うどんgaパン
(200 円)

甘辛い伊勢うどんをパン生地で包み込んだ新食感のパンです。



安濃 SA[Ⓑ]

伊勢^{いせ}醤油ラーメン
(850 円)

伊勢の特産品、伊勢醤油と伊勢赤どりを使った自家製鶏胸チャーシューの醤油ラーメンです。

お土産



EXPASA 御在所[Ⓐ]

三重伊勢海老^{みえいせえび}パイ
(1,000 円)

三重県の素材を使用した伊勢神宮の式年遷宮を奉祝するお菓子。伊勢海老クロッカンを敷き詰めたパイ生地を焼き上げ、伊勢志摩の真珠塩をあしらった商品です。



EXPASA 御在所[Ⓐ]

神宮^{じんぐう}白石クッキー
(1,200 円)

伊勢神宮の最も神聖な敷地に敷き詰められる白い小石をモチーフにしたクッキーです。



EXPASA 御在所[Ⓑ]

遷宮^{せんぐう}限定塩さぶれ
(840 円)

三重県産の素材にこだわった遷宮限定のバター風味塩サブです。



安濃 SA[Ⓐ]

伊勢奉祝^{いせほうしゅく}えびせんべい
(30 枚入り 1,575 円)

(15 枚入り 840 円)
三重県産の伊勢海老、伊勢米を使用。煎餅を極めた職人が毎日手焼きで創った逸品です。



安濃 SA[Ⓑ]

伊勢茶^{いせちや}そば(4 人前)
(1,050 円)

伊勢茶と国産そば粉を丁寧に打ち上げた、三重ならではの茶そば。つるつとしたのど越しとお茶の香りが絶品です。



安濃 SA[Ⓑ]

岩戸^{いわと}の塩あめ
(320 円)

海水のみを原料にした添加物を一切使用していない純国産自然塩「岩戸の塩」使用の飴です。



北陸道

日本海満喫キャンペーン

北陸三県は、日本海の幸に恵まれた地域です。北陸道では、新鮮なこだわりの海産物を用いたメニューやお土産を提供するとともに、北陸の和菓子も取り揃えました。新鮮な海の幸と北陸銘菓をお楽しみください。

お食事



賤ヶ岳SA[Ⓢ]
天然琵琶ますの漬け丼
(1,180円)
希少価値の高い「天然琵琶鱒」を甘辛い醤油ベースのたれに漬けた貴重な一品です。



賤ヶ岳SA[Ⓣ]
甘海老かき揚げ卵とじ丼
(800円)
サクッと揚げた甘えびのかき揚げに、とろっとふんわり卵をかけた新感覚丼ぶりを、特製だれで仕上げました。



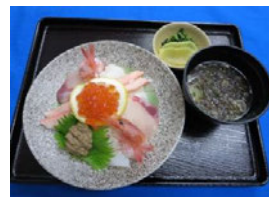
南条SA[Ⓢ]
浜の醤油ラーメン
(700円)
日本海の荒波をイメージした海鮮ラーメン。海の食材をふんだんに使用した正に「浜」のラーメンです。



南条SA[Ⓣ]
大漁御飯膳
(1,180円)
まぐろ、エビ、イカ等海の幸をふんだんに用いた海鮮丼です。海の幸と福井県産コシヒカリの相性は抜群です。



尼御前SA[Ⓢ]
能登いか明太子丼
(800円)
『能登いか』に相性抜群の明太子と温泉玉子を！さっぱりしていて暑い夏にぴったりです。



小矢部川SA[Ⓢ]
彩り海鮮丼
(1,260円)
まぐろ、甘エビ、カニなどの新鮮な魚がたっぷりのった丼です。



小矢部川SA[Ⓣ]
白えび天丼
(780円)
「富山湾の宝石」とも呼ばれる白エビを贅沢に使い、自家製のかき揚げを丼にしました。



有磯海SA[Ⓢ]
有磯海刺身御膳
(1,800円)
富山湾で獲れた新鮮で旬な魚を使った、豪華な一品です。



有磯海SA[Ⓣ]
白えびうまし丼
(750円)
白えびの唐揚げといかそうめんを丼にしました。かつお節のきいた生姜醤油との相性が抜群です。



南条SA[Ⓢ]
こしひかりスイーツ
たまご饅頭
(630円)
福井県産こしひかりの米粉を生地を練り込み、卵の黄身あんで仕上げました。



南条SA[Ⓣ]
はす大福
(700円)
「はすの実」をのせた白あんの大福は薬膳菓子としてもお勧めの商品です。



有磯海SA[Ⓣ]
白えびまんじゅう
(780円)
有磯海SA下り線限定商品。富山湾の宝石「白えび」の乾燥粉末を使った上品な味わいのおまんじゅうです。