

平成28年3月14日  
東日本高速道路株式会社  
ネクセリア東日本株式会社

## 関越自動車道 上里サービスエリア(上り線)が クルマの旅のドラマを演出するドラマチックエリアに生まれ変わります！ ～4月27日(水) 10時グランドオープン～

NEXCO東日本(東京都千代田区)は、関越自動車道 上里サービスエリア(上り線)を、4月27日(水)午前10時に「ドラマチックエリア上里(上り線)」としてグランドオープンします。

『ドラマチックエリア』とは、地域の中核となるエリアにおいて、地域性の充実にこだわり、特産品を取り揃え、目的地へ向かう途中で立ち寄られるお客さまに、その地域ならではの『旅のドラマ』を演出するSA・PAです。

「ドラマチックエリア上里(上り線)」では、「食を通じて“旅の想い”を紡ぐ里」をコンセプトに、関越道、上信越道、北関東道が合流する要所として、群馬(上州)、長野(信州)、新潟(越州)及び埼玉など沿線地域の豊富な食材・特産品を組み合わせ、「旅の思い出」を楽しむ空間を演出します。

新たにオープンする店舗の詳細は、別紙をご覧ください。

グランドオープンにあたり新たにオープンするのは、ショッピングコーナー、専門店コーナー、テイクアウトコーナーです。レストラン、フードコートなどは、12月25日に先行オープンしています。



(外観イメージ)

「関越自動車道 ドラマチックエリア上里(上り線)」

### ◆快適空間を目指したエリア

「ドラマチックエリア上里(上り線)」の駐車場は、お客さまの使いやすさと安全に配慮して駐車場と歩道間の段差を解消するバリアフリー化を施すとともに、暑さ対策のため歩道には「保水性ブロック」、車道には「遮熱性舗装」を施工します。

### ◆トイレリフレッシュ

「清潔で気持ちよく快適にご利用いただける」、「お子さまからお年寄りまでより多くの方が使いやすい」、「さまざまなバリアを取り除き安心してご利用いただける」の3つのコンセプトに基づき、トイレ内の床の段差を解消するバリアフリー化、お湯が出る洗面、女性トイレへのパウダーコーナー設置など、設備の充実を図り、お客さまにとって使いやすくなるよう改善しました。

◆工事期間中のお願い

工事期間中、お客さまには大変ご不便をおかけしておりますが、安全第一で工事を進めてまいりますので、引き続き、ご理解とご協力をお願いいたします。

【「ドラマチックエリア上里(上り線)」の施設概要】

所在地:埼玉県児玉郡上里町五明字若宮836-1

敷地面積: 11,065㎡

建築面積: 1,765㎡

店舗運営者:ロイヤルホールディングス株式会社

グランドオープンに併せて実施するイベント等は、改めてお知らせいたします。

※「ドラマチックエリア上里(上り線)」に関する情報は、適宜弊社ホームページ「ドラマチックエリア特設サイト(<http://dramatic.driveplaza.com/>)」でご紹介します。

## ドラマチックエリア 上里(上り線) 店舗のご紹介

関越道、上信越道、北関東道の3路線に控える、群馬(上州)、長野(信州)、新潟(越州)の三つの州と埼玉の素材を活かしたメニューや特産品を上里SAならではの組合せで提供し、楽しい“旅の思い出”を振り返りながら、日常に戻る前に“旅の余韻”を楽しんでいただける品やメニューを取り揃えました。

なお、グランドオープンにあたり新たにオープンするのは、ショッピングコーナー、専門店コーナー、テイクアウトコーナーです。レストラン、フードコートなどは12月25日に先行オープンしております。

## (1) ショッピングコーナー 《新オープン》

群馬の錦光堂(こがねいも)、長野のてまりや(バウムクーヘン)、新潟の宮村製麩所(車麩等)など、それぞれの地域を代表する店舗の定番の土産品はもちろん、群馬のこんにやく・長野のりんご・新潟の米粉と三つの州の素材を組み合わせた新潟銘菓「朱鷺の子」など上里SAオリジナルの限定品まで、豊富に取り揃えております。

\* 営業時間 24時間



(イメージ)

## (2) 専門店コーナー 《新オープン》

三つの州を代表する特産品や、上里SAおなじみのフードを実演や土産品で販売する5店舗が新たにオープンします。

\* 営業時間 10:00~20:00



錦光堂

てまりや

宮村製麩所

・『こんにやくの里』・・・群馬県認定のこんにやく造りの達人のお店のこんにやくを土産品で販売します。その場で煮込んだ玉こんにやくもお召し上がりいただけます。

・『笹だんご家』・・・新潟名物として知名度の高い笹だんご。土産品や、実演での販売を行います。笹の香りともっちりとした食感をお楽しみください。

・『いろは堂』・・・長野市にある信州の家庭料理「おやき」専門店。群馬や新潟の素材もミックスした、上里SAオリジナルのおやきも新登場です。

・『三山亭』・・・ワンハンドで小腹満たしにも最適な磯揚げ天の専門店。三つの州の素材にこだわった上里SAオリジナル揚げ天をラインアップ。



群馬やまふぐ本舗(左:達人)



(イメージ)

・『ROYAL SWEETS』・・・上里SAおなじみのほくほくスイートポテトや、ヘルシーな焼きドーナツを店内の厨房で焼き上げます。

(3) テイクアウトコーナー 《新オープン》

群馬の牛や豚、日本海産の海鮮を使用した串物など、SAには欠かせない手軽なB級グルメを取り揃えております。

\* 営業時間 10:00～20:00

(4) レストラン 《12月25日先行オープン》



『 GRILL 膳-ZEN- 』

群馬・長野・新潟の選りすぐりの素材を丁寧に調理し、お膳で提供する「和モダン」スタイルのレストランです。

\* 営業時間 (平日)11:00～22:00 (休日)7:00～22:00

(5) フードコート 《12月25日先行オープン》



『 天井てんや HIGHWAY 』

日本海産のいか・鮭、群馬県産の赤城どりなど、素材とメニューにこだわった「HIGHWAY版」のてんやです。

\* 営業時間 11:00～22:00



『 上州ぼ〜く亭 』

日本有数の豚肉生産地である群馬県産の豚肉を高温の溶岩焼きで香ばしくグリルいたします。

\* 営業時間 10:00～22:00



『 饅饨 蕎麦 彩の国 』

小麦の産地として知られる埼玉の小麦を使用し、店内で製麺したもちもち食感のうどんをつけ汁で提供します。

\* 営業時間 24時間



『 らーめん 那の福 』

おなじみのとんこつラーメンに加え、アンガスサーロイン・群馬県産の豚肉をトッピングしたラーメンが新登場です。

\* 営業時間 24時間



『 ちゃんぽん 潮菜 』

人気のちゃんぽんを海鮮スープにリニューアル。日本海産のイカなど、海鮮色のあるメニューを提供します。

\* 営業時間 11:00~22:00

(6) ベーカリー <<12月25日先行オープン>>



『 Panini KITCHEN 』

群馬・長野・新潟の素材を気軽に食べられるパニーニやサンドイッチが売りのベーカリーです。

\* 営業時間 8:00~20:00

(7) 実演カフェ <<12月25日先行オープン>>



『 kamisato cafe 』

ハンドドリップで淹れる上質な珈琲、水出しアイスコーヒーとご当地ソフトクリームをバラエティにラインアップしております。

\* 営業時間 (平日)10:00~20:00 (休日)8:00~20:00