

本選出品メニュー(11品)



中央道 恵那峡SA[㊦]

深山のしずく「恵那路の甘味」

870円(税込)

中津川市にある和菓子屋七福とのコラボスイーツです。くず餅や米粉団子を使用し低カロリーに仕上げました。食器類も山深い土地をイメージできるようこだわりました。

【使用土産品】深山のしずく



長野道 梓川SA[㊦]

安曇野レアチーズケーキのカラーパレット

580円(税込)

レアチーズケーキを中心に「軽井沢屋ジャム」で様々な味をご堪能ください。安曇野産生乳を原料としたクリームチーズには、ビタミンやミネラルが豊富に含まれており、ヨーグルトには乳酸菌が含まれ、腸内環境を整えます。

【使用土産品】雷鳥サブレ、軽井沢屋ジャム



北陸道 有磯海SA[㊤]

富山野菜のムースと白エビマンゴーゼリー

1,000円(税込)

富山県野菜を中心としたヘルシーなスイーツには、βカロチンやビタミンが含まれるかぼちゃや、リコピン豊富なトマトを始め、にんじん、ほうれん草を使っています。また、ヨーグルトを使った白エビマンゴーゼリーを添え、2種類のスイーツをお楽しみいただけます。

【使用土産品】白エビせんべい



東海北陸道 関SA[㊤]

結の郷～ガトーショコラと三層のムース～

734円(税込)

白川郷をイメージしたガトーショコラと三層のムースをメインに、様々な食材をまとめました。ビタミンやミネラル、食物繊維を多く含むキウイを使ったソースとともにお召し上がりください。白川郷の葎き替えをする人々の「結」を感じてください。

【使用土産品】朴葉味噌、雪見かぶら、とちの実煎餅、関牛乳、やま柿



新東名高速 NEOPASA駿河湾沼津[㊤]

憩い

780円(税込)

ビタミンCやクエン酸を多く含む、静岡県産のみかんと蜂蜜を使用し、寒天寄せとセミフレッドに仕上げました。抹茶風味のラングドシャとのコラボレーションをお楽しみください。

【使用土産品】静岡茶都利(さとり)のラングドシャ



東名高速 EXPASA足柄[㊤]

フリフリパフェ

680円(税込)

静岡県産メロン、静岡県産マスカット、寿太郎みかんゼリーなど、地元の素材を誰もが親しみのあるパフェスタイルに仕上げました。アレルギーフリーのため、どなた様にもお楽しみいただけます。

【使用土産品】寿太郎みかんゼリー、富士山杖羊羹、御殿場豆腐



東海北陸道 長良川SA[Ⓢ]

名もなき 協奏曲

620円(税込)

砂糖よりもカロリーが低い蜂蜜や、地元の果実と野菜を多く使用した「彩りデザートとフレッシュ果実」、飲む点滴と呼ばれるほど多くの栄養成分を含む甘酒などを使い、エリアの土産品であるパウムクーヘン、美濃娘カステラを融合しました。

【使用土産品】 岐阜県産はちみつパウムクーヘン、美濃娘カステラ



北陸道 有磯海SA[Ⓢ]

Aquarium 八尾〜夕日を搾ったスパークリングウォーターと共に〜

600円(税込)

砂糖を使用せずに作られる「麦芽水飴」やビタミン、ミネラル、食物繊維が豊富な金時豆。寒天を使用した羊羹、錦玉羹などは金魚の形をしており、体に優しく涼風感あふれるメニューです。

【使用土産品】 塩サイダー、能登ミルク、能登ミルクジェラート、甘納豆、麦芽水飴、北山そば



東名高速 牧之原SA[Ⓢ]

塩の路〜いっぷくプリン〜

350円(税込)

疲労回復に配慮し、ルテインを多く含むブランド卵「静岡産まれ」と、古来の製法で作られた希少な塩「さがらの塩」を使った塩プリンに、カテキンを含む牧之原産の茶葉で作ったソースをトッピングしました。さらに天狗山椒を挽いてかけると驚きの風味に！

【使用土産品】 茶彩人 いっぷく餅



新東名高速 NEOPASA岡崎

三河水三味

842円(税込)

甘めのジャムに仕立てたシンリアンルージュは、普通のトマトの8倍のリコピン、6倍のプロリンが含まれる栄養価の高いトマトです。西尾抹茶を使用した抹茶蜜はビタミンやナトリウムを含み、練乳と合わせた味噌は特有の甘みを出しています。3種の蜜をカロリーの高いカキ氷にしたことで、ヘルシーにお楽しみいただけます。

【使用土産品】 信長のえびしょっばい、味噌パウダー



中央道 双葉SA[Ⓢ]

山脈塩プリンパフェ ～甲斐の恵みを添えて～

580円(税込)

ミネラル豊富な尾白の湯を煮詰めて作られた甘みのある「山脈塩」を使用したプリンに、フルーツ王国やまなしのフルーツを冷凍してトッピング。甘さ控えめで老若男女問わずお楽しみいただけます。

【使用土産品】 レーズンサンド、桑の実カステラ