

E1

東名 高速道路



港北PA^①

岩井の胡麻油

精選された白胡麻種子を軽く焙煎し、圧搾法にて搾油した薄口の純正胡麻油は、岩井の伝統の品のひとつ。天ぷらなどの揚げ物はもちろん、ドレッシングなどにも最適です。レトロなデザインのパッケージは、大正博覧会での金賞受賞を記念して作られたものです。

800g **¥1,728** (税込)



EXPASA海老名^①

海老三味

小田原老舗メーカーの丸う田代によるEXPASA海老名(上)限定です。海老名SAの名前にちなみ3種類の海老「桜えび」、「バナメイ海老」、「ホンホコクアカエビ」を使ったさつま揚げの詰合せです。海老のそれぞれ違った食感、風味が楽しめます。そのままでも美味しいですが、軽く炙ると風味がさらに増します。

¥802 (税込)



EXPASA海老名^①

海彩漬

創業120年を超える小田原の老舗「しいの」と頑固市場の完全オリジナル商品。ほたて・甘エビ・するめいかの3種類の魚介類と、めかぶ・昆布を合わせた贅沢な海のお総菜。あっさりとした味つけなので、そのままおかずの一品としても、またご飯にあわせても美味しいです!

¥1,080 (税込)



EXPASA海老名^①

海老せんべい

海老名市役所とのコラボで生まれたオリジナル商品。駿河湾産の桜エビを使用し、海老の味わいを存分に生かしたお煎餅です。職人のこだわりと匠の技で作り上げた風味豊かな味をお楽しみ下さい。

¥540 (税込)



EXPASA海老名^①

湘南シラス ふんわり揚げ

相模湾で獲れた湘南しらすを具材に使用した揚げかまぼこです。ふんわりとした食感と湘南しらすの味わいをお楽しみ下さい。そのまま美味しく召し上がれます。

¥648 (税込)



海老名SA^①

メロンパン味ダックワーズ

海老名SAの不動の名物「海老名メロンパン」に使っている「メロンパンシロップ」を使用して、食べやすいダックワーズにしました。お土産にも最適なサイズ感で、気軽に名物の味を楽しめます。

¥1,080 (税込)



中井PA^{①②}

火おこし

秦野市で昭和23年から続く伝統の「秦野たばこ祭り」の名物競技「ジャンボ火起しコンテスト」をイメージして作りました。甘いおこしに、秦野名産の落花生と黒ゴマを夕間に見立て、唐辛子で炎を表現しました。クセになってやめられない一品です。【秦野市観光協会推奨品】高速道路では中井PA^{①②}のみ販売

¥1,275 (税込)



中井PA^①

秦野の豆乳ばあむ

秦野名水と幻の大豆といわれる神奈川県産「津久井在来種」の大豆を原料にした濃厚な豆乳を練りこんだバウムクーヘン。甘さ控えめ、しっとりした食感でヘルシーな一品です。

¥1,300 (税込)



EXPASA足柄^①

はちみつロールケーキ

ふんわりスポンジに小山町の不老の蜂蜜と富士山麓のジャージー牛乳を入れ、当店のオリジナルに仕上げました。手作りで生地を巻き、しっとりクリームとスポンジの相性抜群です。

¥1,497 (税込)



EXPASA足柄^①

お茶屋の作ったう菜茶漬

御殿場産の「粉末緑茶」と「う菜漬」を使用した逸品。フリーズドライ加工により、素材の香りと風味、色をそのまま楽しむことができます。また、う菜漬の適度な塩加減が絶妙で、お好みに合わせてバスタやおにぎりなどにも簡単にアレンジできます。(数量限定)

¥650 (税込)



EXPASA足柄^①

富士山の溶岩焙煎珈琲ラスク

静岡市内の老舗コーヒー専門店「トクナコーヒー」と洋食屋「ぶろばんす」のコラボ商品。富士山の天然溶岩で低温焙煎したコーヒーの香りとほろ苦さが魅力のラスクです。

¥648 (税込)



EXPASA足柄^①

由比港漁師が食べている漁師丼のたれ

静岡県駿河湾の由比の漁師さんたちが食べている、桜海老やしらすをふんだんに使ったどんぶりにかけるたれを再現しました。昆布のうまみや甘みを加えた醤油ベースの味付けが、桜海老やしらすをいっそう引き立てます。併設のレストランで提供していたところ、反響が大きく、商品化したというエピソードにも納得の美味しさです。

¥890 (税込)



EXPASA足柄^①

生しらす

静岡県駿河湾の由比でとれた新鮮な生しらすを鮮度の良いまま冷凍にしました。まるで生しらすのような新鮮な美味しさをそのまま食卓で味わってください。

¥650 (税込)



EXPASA足柄^①

山そだち

富士山の湧き水で育った高品質の生わかばを、丹念にすりおろし、甘みを抑えた白あんで包んだちょっぴり不思議な大人な味わい!! 1度食べたらクセになる!!逸品です。

¥850 (税込)



EXPASA足柄^①

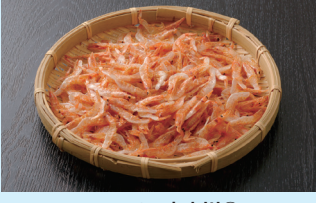
天野醤油 詰め合わせ

地元御殿場に根付く醤油蔵の手による逸品。富士山麓に湧く名水を仕込み水として使い、「澄んだ空気」、「高原立地」、「めぐまれた自然環境」のなか、添加物を一切使わず、家族経営で生産しています。

¥1,566 (税込)

NEXCO中日本オリジナル「プレミヤ」商品リスト

おみやげ認定ブランド

NEW  EXPASA足柄[㊦] 黄金柑フロマージュ 静岡県沼津市西浦で採れた「黄金柑」を丸ごと生地に練りこみました。濃厚なチーズと「幻の柑橘」【黄金柑】がベストマッチ! ¥1,350 (税込)	NEW  EXPASA足柄[㊦] 黄金柑バイクドタルト 静岡県沼津市西浦で採れた幻の柑橘「黄金柑」を100%使用し、濃厚なチーズとともに焼き上げたタルトです!食べ切りサイズ個包装でお土産にも最適です!! ¥1,250 (税込)	 駒門PA[㊦] レアチーズタルトプレミアム クリームチーズをたっぷり使用した濃厚なレアチーズケーキです。さっぱり美味しいタルトと、隠し味のレモン果汁が爽やかな味わい。まさにプレミアムな一品です。駒門PA[㊦]限定商品です。 ¥1,850 (税込)	 愛鷹PA[㊦] あじのひらき 3枚入り 地元のおさかな屋さんがよりよいあじを選別し丹精こめて加工した、身はふっくら、程よい塩加減の沼津産加工のひらき3枚入り。 ¥761 (税込)
 EXPASA富士川[㊦] 素干し桜えび 全国でも静岡県でしか水揚げされない桜えびをそのまま天日で干した地元由比港獲れたての逸品です。酒のつまみとしてはもちろん、かき揚げやお好み焼き、焼きそばなどに混ぜると一層美味しくお召し上がりいただけます!高速道路では富士川SA上り線のみで販売中。 ¥864 (税込)	 富士川SA[㊦] 茶の香フロマージュ 富士川の人気スイーツメーカー「富士高原スイーツ工房」と何度も試食を重ね作り出したオリジナルのチーズケーキです。チーズケーキを焼き上げ、トップに静岡のお茶とホワイトチョコレートを含ませてながしこんだタルト。お茶の香りとホワイトチョコレートのミルクーな甘さ、チーズの塩気がしっかりと合わさった絶妙な美味しさの富士川SA[㊦]オリジナル商品。 ¥1,620 (税込)	 富士川SA[㊦] 富士山の恵み 雪解けの果実(いちご) レアチーズケーキの上に、富士山の朝霧高原で育てられたいちごソースを添えて半冷凍の状態からいただく逸品。食べ始めはアイスクリームのようなシャリシャリとした食感と冷たさを味わい、後半は本来のレアチーズケーキのなめらかさと解け出したいちごの美味しさを楽しめる。欲張りなスイーツです。富士川SA[㊦]限定商品。 ¥1,296 (税込)	 由比PA[㊦] 由比桜えびこんにやく 地元由比産桜海老の風味豊かな手作りこんにやく。灰汁が少なく煮物やきんぴらでも美味しくいただけますが、わさびやしょうがを添えて刺身こんにやくとして召し上げるのもお勧めです。由比の老舗が食感・風味・味にこだわったプレミヤな逸品です。 ¥648 (税込)
 日本坂PA[㊦] 静岡茶 しめさば 静岡県産新品種茶葉「サンルージュ」と国内産真鰯を使用したしめさば。サンルージュ茶はお酢と反応すると赤くなる不思議なお茶で、優れた消臭効果も特徴です。そのため、さばの生臭さが抑えられ、生食感もある美味しいしめさばができました。 ¥470 (税込)	 牧之原SA[㊦] 牧之原ロール 静岡県西部を代表する「老舗「たこまん」とのコラボ商品。牧之原茶のお茶の生地はお茶の香りと濃厚な味が楽しめる。食感はふんわり、小豆も入れておいしく仕上げられています。リピーターもとっても多い牧之原SA下り線限定の商品です。 ¥1,296 (税込)	 牧之原SA[㊦] プレミアム抹茶ロールケーキ 茶会にも使われる高級抹茶と、コクと風味が濃厚な北海道産生クリームで仕上げた抹茶生クリームに、抹茶わらび餅と北海道産小豆を入れ、抹茶スポンジで巻いた贅沢なロールケーキです。抹茶スティックをかければさらにほろ苦い美味しさに。 ¥1,598 (税込)	 牧之原SA[㊦] プレミアムごまきなこロールケーキ ふわふわ食感のまろやかあま〜いきなこスポンジと、とろ〜っと濃厚でごま風味溢れる絶品クリームにもっちりもちのわらび餅がアクセントの贅沢なロールケーキです。ごま風味好きにはたまらない極上スイーツです。 ¥1,598 (税込)
 浜名湖SA(集約) 浜名湖三ヶ日みかんロールケーキ 静岡県産の小麦粉を使用したふんわりスポンジです。生クリームに三ヶ日みかんの果肉と三ヶ日みかんピールを加えて、爽やかな酸味と食感を楽しめます。浜名湖SA限定商品。 ¥1,300 (税込)	 浜名湖SA(集約) 三ヶ日青島みかんの雫 三ヶ日産みかんを100%使用しました。みかん果汁がじゅわっと広がります。夏は冷して食べるのがおすすめです。浜名湖SA限定商品。 ¥1,296 (税込)	 浜名湖SA(集約) うなぎカレー カルシウム、ビタミンAを多く含む栄養価の高い浜名湖産うなぎの蒲焼入りカレー。山椒を隠し味にしたルーとあわせて食べれば深い味わいが広がります。 ¥780 (税込)	NEW  上郷SA[㊦] キャベツ塩 せんべい 豊橋のキャベツをノンフライでえびせんべいに仕上げました。愛知の「土」地の恵みから「産」まれた「土産」となるえびせんべい입니다。 ¥360 (税込)

NEW  上郷SA① 是蔵 変わり種えびせん 海さち 三河湾のあしかや海老、しらすにあおさなど地元の素材をノンフライでえびせんべいに仕上げました。愛知の「土」地の恵みから「産」まれた「土産」となるえびせんべいです。 ¥1,134 (税込)	NEW  上郷SA① 濃い西尾の抹茶お口の中でほろっほろっと…なくなるクッキー 当社比二倍の濃い抹茶と、ほろほろっと口の中でほどける食感が特徴で何度でも食べたくなるクッキーです。 ¥648 (税込)	NEW  上郷SA① 本溜 地元の蔵元で作られた10トンの味噌からわずか0.4%しかとれない希少なみそ溜まり。長期熟成により極限まで凝縮された大豆の旨みをご賞味ください。 ¥864 (税込)	NEW  上郷SA① 蔵元の飲む糀 地元豊田の蔵元枡塚味噌で地元のお米と麹だけでシンプルに作られた二倍濃縮の甘酒。 ¥486 (税込)		
NEW  上郷SA① うずらたま5くん!! 愛知県産のうずら卵を厳選し、とよた五平餅学会の味噌だれを使用。食感から香りにまでこだわった商品です。 ¥238 (税込)	NEW  上郷SA① うずら卵6個入りもつ味噌煮込みどて 豚のもつと、豊橋うずら農協のうずら卵を、愛知県豊田産の大豆を使用した赤みそでじっくりと煮込みました。 ¥1,080 (税込)	NEW  上郷SA① 愛知丸が釣ったかつおと明太子のご飯じゅれ 愛知県蒲郡市三谷水産高校の生徒が実習船「愛知丸」に乗り、青春をかけて釣り上げたカツオを使用したジュレタイプのご飯のお供。 ¥486 (税込)	NEW  上郷SA① 大葉入りちりめん佃煮 新鮮なちりめんの持ち味を活かし、さっと仕上げた無添加ちりめんに地元豊橋の大葉を加えた使い方を問わない万能佃煮です。 ¥390 (税込)		
NEW  上郷SA① 金胡麻まぐろ佃煮 創業明治7年、三河つくだ煮の老舗が作った佃煮。国産のまぐろの角煮と匂い立つ金胡麻のコラボレーションは感動の美味しさです。 ¥390 (税込)	NEW  上郷SA② 西尾の抹茶大福 西尾市「南山園」の高級抹茶をたっぷりとした、贅沢な大福。個数限定で販売。 ¥330 (税込)	NEW  上郷SA② 豊橋穂の菓 おつつみフィナンシェ 豊橋が誇る日本一の生産量のうずら卵を使用した「ふくら」フィナンシェ。豊橋駅で大人気。1年間で30000個も販売する人気商品が高速初出店 ¥1,080 (税込)	NEW  上郷SA② 溜です(たまりです) 大豆と塩だけを原料とし、とろっとして旨みが濃い。煮物・照り焼きだけでなく、マグロのつけもオススメ ¥540 (税込)		
 守山PA① 風キムチ 特許を取得した塩漬けしない「冷風乾燥製法」により旨味が増しているため、名前は「風」キムチ。地元東海三県で採れる白菜を使用し、保存料、着色料は一切使用せず 一つ一つの手作りです。ピリ辛ですが 旨味たっぷり。噛めば噛むほど甘くなり、小さいお子様からお年寄りの方まで、安心して食べることができる逸品です。高速道路では守山PA①のみ販売 ¥450 (税込)	E1A 新東名 高速道路 ➡			 NEOPASA駿河湾沼津①② 寿太郎みかんジャム 静岡県沼津市西浦で主に生産されており、熟成みかんとして名高い「寿太郎みかん」を100%使用。皮ごと絞ることでも濃厚で寿太郎みかんそのもののおいしさが味わえます。沼津SA上下線のみでしか買えないこだわり抜いたブランドのみかんジャム。 ¥648 (税込)	 NEOPASA駿河湾沼津①② ねこんぶだし 燻製の甘い香りが凝縮し、味と栄養のバランスに優れた調味料です。簡単!お手軽!ご家庭でプロの味が楽しめます。使い方次第でご飯や汁物、パスタなど、様々な料理にお使い頂けるタイプのねこんぶだしです。静岡県焼津のかつお節出汁と北海道日高産の良質な根昆布で旨味を存分に引き出しました。 ¥864 (税込)



NEOPASA駿河湾沼津①

井田塩

有数の透明度を誇る静岡県沼津市にある井田の海水を薪で焚き上げて作った天然のお塩です。塩釜を薪で焚き続け、ゆっくりと時間をかけることで、まろやかな味わいに仕上がりました。

千年井田塩 **¥432**(税込)

合わせ塩 **¥540**(税込)



NEOPASA清水(集約)

「駿河湾由比産 天日干しちりめん」

駿河湾由比産のしらすを天日干した、無添加のちりめん干しです。おつまみにもお子様のおやつとしてもピッタリな地場商品です!

¥648(税込)



NEOPASA静岡①

水谷商店いわし削りぶし

静岡おみやげプロジェクト認定商品、水産長官賞も受賞するなど評価の高い土産品。地元静岡でも多くは流通せず、隠れた逸品「地域のお宝」として、一般的に流通するかつおの削り節とは異なる繊細な味が楽しめる、珍しい逸品です。

¥350(税込)



NEOPASA静岡②

静岡三煎

静岡の特産品である駿河湾の「桜海老」、焼津の「鰹」、下田の「金目鯛」、まさに静岡県各所の名物魚介類を老若男女に味わっていただきたく、人気のせんべいにしました。駿河湾の海の幸を存分に味わうことのできる、豪華なセットです。

¥540(税込)



NEOPASA静岡②

夢どら

静岡市浅間神社近くにある老舗和菓子店「三坂屋」の隠れた人気商品。しっとりもちもちの生地には、安倍奥の朝採り卵にハチミツが加わりやさしい味わいです。静岡抹茶を使用したクリームが絶品。高速道路ではNEOPASA静岡(上下線)のみで販売。

¥240(税込)



NEOPASA静岡③④

抹茶ラテババロア

雅正庵と静岡マルシェの協同開発商品。農産抹茶ミルクババロアとミルクババロアを重ねた抹茶ラテ風のババロアです。仕上げに生クリームと、静岡の老舗店「雅正庵」の人気商品でもある「鞠福(まりふく)」をトッピング。これぞ「茶処 静岡」と言える抹茶スイーツです。NEOPASA静岡③④限定商品 ※「鞠福」…生クリーム大福。モンドセレクション金賞受賞。

¥430(税込)



掛川PA①

緑茶葛餅

葛ならではの弾力と食感、滑らかな喉越し、高級深むし茶と餡のバランスは、おもてなしにふさわしい逸品です。農林水産大臣賞・静岡県知事賞の受賞工場掛川大塚製茶の高級深蒸し茶を使った特別限定製造のオリジナル緑茶葛餅です。冷蔵庫で冷やすとより一層美味しくお召し上がり頂けます。高速道路では掛川PA①のみの販売です。

¥1,296(税込)



掛川PA②

焙茶葛餅(4個入)

名人茶師をはじめとして、高い香りで抜群の評判を得ている「極上 棒ほうじ茶」を餡に使用した色・香り・味にこだわった葛餅です(数量限定品)。「緑茶葛餅」の姉妹品としても知られています。

4個入り **¥756**(税込)



掛川PA③

双葉

人気の「緑茶葛餅」と姉妹品である「焙茶葛餅」の二種類が楽しめる商品です。

¥1,296(税込)



掛川PA④

深蒸し掛川茶べにふうきベカンナッツショコラ

高い品質と深い味わいの掛川茶「べにふうき」とホワイトチョコレートが融合した、ほろにがチョコレート。花粉症に効果のあるメチル化カテキンが豊富なべにふうきと栄養価の高いベカンナッツをアクセントを使用しており、ヘルシーな一品。高速道路では掛川PA④のみ

¥648(税込)



NEOPASA浜松①②

みかん最中 6個入り

近江の羽二重糯米で香ばしく焼き上げた最中種で、吟味した三ヶ日みかんと北海道十勝産の白豆「大守」の香り豊かな餡を挟んで仕上げました。地元の名産品の三ヶ日みかんを地元の銘店「入河屋」がこだわって使用し、作り上げた逸品です。

¥993(税込)



NEOPASA岡崎(集約)

味噌チーズケーキ

地元の老舗味噌蔵「カクキュー」の八丁味噌を練りこんだ濃厚なチーズケーキ。コクのある八丁味噌と甘みがマッチして深い味わいのあるご当地感溢れるNEOPASA岡崎限定のオリジナル商品。

¥1,674(税込)

E1

名神
高速道路



養老SA①

うまいく 黒胡麻きな粉豆

お千代稲穂荷参道で売られているゴマのお菓子落花生に胡麻がまぶしてあり、やわらかく香ばしいうまいく味です。

¥380(税込)



養老SA②

飛騨牛ハンバーグ

きめ細やかでやわらかな肉質が特徴の飛騨牛を使用した、個包装のハンバーグ3個とオリジナルソース1個のセット商品。冷凍食品ですが、お持ち帰り用の保冷バッグに入れてお渡しますので、安心してご購入ください。

¥1,605(税込)



養老SA③④

養老サイダー

養老サイダーは、「日本最古のサイダー」と言われています。2000年に惜しまれながら製造中止となりましたが、2017年10月に養老観光協会が主体となり、養老町と中日本高速道路(株)の協力のもと、17年ぶりに復刻。販売を開始することになりました。

¥280(税込)



多賀SA①

鮎の詰合せ

大鮎に小鮎、多彩な味わいに織りなす湖の抒情と味の風趣。朝一番に琵琶湖の浜に揚がった新鮮な小鮎と、自然の麗姿もそのままに美味しさを心を込めてとろ火でじっくり炊き上げました。

¥1,080(税込)



EXPASA多賀②

抹茶和和三盆糖の半熟カステラ

創業文化六年、地元彦根の老舗「いと重」とコラボした多賀小路オリジナルの限定商品。滋賀県産の抹茶と最高級品の砂糖「和三盆糖」を使用しており口に入れた瞬間のふわっと香る抹茶の香りとふわふわの生地に中身は濃茶の組み合わせが絶妙な一品。

¥1,296(税込)

E23

東名阪 自動車道



大田山PA①⑤

魚城の玉子焼き

創業60余年の桑名市にある老舗料亭「魚城」にて、1本1本手焼きで製造された玉子焼きです。三重・岐阜の養鶏場より、厳選した、鮮度の良い鶏卵を迅速に入荷すること、「安心・安全」はもとより、なめらかで、ふんわりとしたやさしい口当たりの玉子焼きとなっています。近隣の方のみならず遠方からも買い求めになる方もいる、こだわりの玉子焼きです。高速道路では大田山PA①⑤のみ販売。

¥1,000(税込)



EXPASA御在所①

伊勢えび風味ポテトチップス

賢沢にも海老の王様「伊勢海老」をじっくり乾燥し粉末にしてふりかけ、風味豊かに仕上げたお土産に喜ばれる他では味わうことの出来ないポテトチップスです。高速道路のSAPAではEXPASA御在所(上り)のみ販売中。

¥350(税込)



EXPASA御在所①

おかわり佃煮

桑名の老舗 瑞宝が、伊勢湾で獲れたあおさ海苔にありとぎれ煮とおかかを合わせた、自慢の佃煮です。食べだすとおかわりしたくなる程、御飯がススムこだわりの逸品です。EXPASA御在所(上り) 限定販売商品。

¥540(税込)



EXPASA御在所①

チーズクーヘン

三重県津市にある、こだわり酪農の「ミルクバレット」のクリームチーズを使用し、バウムクーヘン専門店「よしや」が丁寧に焼き上げました。ふんわりと包み込む上品な甘さに仕上がっています。レンジで温めるとさらに「チーズ」の風味が口に広がります。EXPASA御在所①限定

¥1,296(税込)



EXPASA御在所②

菓子豆「縁六珠」

その輝きで人々を魅了する、伊勢湾の真珠のようなかわいらしい菓子豆。三重県産の茶葉をふんだんに使用した個性ある6種類の味が楽しめます。創業より65年もの間、原料と少量生産にこだわり、ひとつひとつ真心を込めてお届けします。

¥370(税込)



亀山SA②

くうや観助餅

明治26年創業の「鈴木翠松軒」二代目以降代々引き継がれている伝統の技が活かされた餅菓子です。蒸したもち米を完全に突きさらす程度の米粒感を残した独特の食感のお餅は、もち米のしっとりした風合いと、甘みを控えたこし餡との絶妙な調和がたまりません。「赤・白・伊勢茶」の三色あり、伊勢志摩地方では、慶事・弔事用の餅菓子としてよく知られています。

3個 ¥330(税込) 6個 ¥660(税込) 8個 ¥880(税込)

E19

中央 自動車道



石川PA①

はちおうじ はちみつロール

石川PA(上り)の店長が地元八王子のケーキショップ「パティスリーメゾン」と開発した「八王子の蜂蜜」を使用したオリジナルロールケーキです!八王子で採れた「蜂蜜」のクリーム入りの逸品スイーツです。

¥1,296(税込)



談合坂SA①

桃ももロール

もちもちでしっとりとした生地のスポンジケーキで包みこんだのはみずみずしい桃。とろんとした優しい甘みが美味しいロールケーキです。東京で人気のロールケーキ専門店「ARINCO」と談合坂SA①のコラボ商品で、ここでしか買えないプレミアムな一品。

¥1,295(税込)



談合坂SA①

山梨白桃とクリームチーズのサンドクッキー

山梨県産の白桃ピューレを入れたクッキーで、クリームチーズのホイップチョコをサンドしました。さくさく食感に白桃とチーズのバランスが爽やかな焼き菓子です。

¥755(税込)



談合坂SA①

ホワイトバーム 富士の淡雪

こだわりの清里高原牛乳を使ってしっとりとした焼き上げたバームクーヘンにメイプルシロップをかけほろ苦さをプラス。食感にこだわり美味しさをぎゅっと凝縮させました。

¥1,405(税込)



EXPASA談合坂②

自家製 生ほうとう

自家製生ほうとう麺は、平たくて厚みがあり、またこしがある上もちもちとした食感が特徴です。多くの野菜と一緒に特製みそで煮込むことにより、より一層「美味しく」いただくことができます。お値段も手ごろな低価格により、リピーター続出のSAオリジナル商品。

¥514(税込)



境川PA①

純粋あかしあ蜂蜜

淡い香りとクセのないソフトな甘さが特徴です。素材の味を大切にしたい料理にも最高です。ヨーグルト、パン、チーズ、紅茶、はちみつ梅酒などに。色が淡い蜂蜜ほど軽めの風味で、濃くなるほどしっかりした風味になります。パンの種類や料理に合わせて、いろんな蜂蜜の使い分けもお楽しみください。

¥2,200(税込)

NEXCO中日本オリジナル「プレミヤ」商品リスト

おみやげ認定ブランド



双葉SA[㊤]

勤助辛味噌

にんにく、韓国唐辛子、信州みそをブレンドした万能味噌。鍋や炒め物、野菜スティックなど、どんな料理にも合う、クセになる美味しさです。SAのオリジナル商品。

150g **¥500**(税込) 400g **¥1,000**(税込)



双葉SA[㊤]

名水わらび餅 白桃・巨峰セット

甲州柳沢峠標高1400m、奥多摩湖源流の純天然水を使用し、伝統の手法で透明度の高い清涼感溢れるわらび餅に仕上げました。独特のとろける食感と豊かな風味をご堪能ください。高速道路では双葉SA[㊤]のみの限定販売です。

¥1,280(税込)



諏訪湖SA[㊤]

信州りんごのアップルパイ

信州産ふじりんごをたっぷり使用。独自の製法により、りんごの風味をそのまま焼き上げた、りんごを食べるアップルパイです。

¥2,376(税込)



諏訪湖SA[㊤]

焼きモンブラン諏訪の菓4個入り

蜜漬けにした渋皮付きの栗の実を、焼栗ペース生地に含ませて焼き上げました。モンブランケーキのようなしっとり食感の新しい焼き菓子です。甘さ控えめの生地と香ばしい栗のハーモニーをお楽しみ下さい。諏訪湖サービスエリアと地元諏訪丸安田中屋限定販売商品。

¥1,380(税込)



諏訪湖SA[㊤]

ホワイトストロベリー

生の苺風味そのままにホワイトチョコレートをたっぷり染み込ませたフュージョンスイーツ「ホワイトストロベリー」でどうぞ素敵なひとときをお過ごしください。

¥540(税込)



駒ヶ岳SA[㊤]

リンゴバウムクーヘン

信州りんご丸ごと1個を中心に一層づつ重ねて焼き上げたバウムクーヘンです。玉子はバウムクーヘン専用厳選された地元中村養鶏場のものを使用、北海道よつ葉バターと生クリームを加え、最高の原材料とこの道45年余の職人の技がつくりだす逸品で、駒ヶ岳SA(上)の限定商品。

¥1,680(税込)



駒ヶ岳SA[㊤]

駒ヶ岳 林檎パイ

信州産のりんご「ふじ」をたっぷり使用した本商品は、直径約17センチと大きなサイズとなっており、重厚感のある食感と濃厚な甘味を実現いたしました。約600グラムと食べごたえがあり、ご贈答用やご家族用、お仲間内でのパーティー等に大変おすすめの商品です。駒ヶ岳SA[㊤]限定のオリジナル商品。

¥1,680(税込)



神坂PA[㊤]

岩魚の甘露煮

恵那山の清水で育まれた良質な岩魚を独自の製法で、ほろ甘く味付けし、頭から尾まで柔らかく炊き上げ、どなたにでも喜ばれる逸品です。日本観光振興協会 中部支部長賞を受賞し、岐阜の優れたもの「特選」に決定いたしました。

¥850(税込)



恵那峡SA[㊤]

栗おこげ

栗きんとんを炊き上げるときに鍋の底にできる、栗きんとんのおこげです。一度にあまり取れず、栗の風味の詰まった珍しい一品です。岐阜を代表する「栗きんとん」は季節限定品ですが、他の時期にも販売の出来るものを考案し「栗おこげ」が誕生しました。恵那峡SA[㊤]と仁太郎店舗でしか売っていません。※他の老舗店「川上屋」や「すや」では扱っていない商品です。

¥670(税込)



恵那峡SA[㊤]

みわ屋 飛騨牛カレー

地元の名店 飛騨牛と手造り豆腐の店昭和39年創業「みわ屋」がオリジナルブレンドしたスパイスをじっくり煮込んだこだわりの飛騨牛カレー。飛騨牛店ならではの素材へのこだわり、独自のスパイスのバランスが最高に美味しいカレー。

¥864(税込)



恵那峡SA[㊤]

深山のしずく

恵那山麓の奥深く湧き出る清水から陽光を浴びて生まれた一滴の雫をイメージし中津川銘菓「栗きんとん」をわらび餅で包みました。冷やして召上ると更に美味しくいただけます。ちよっぴり入ったこしあんが美味しさを引き立てます。

1個 **¥210**(税込) 3個 **¥712**(税込) 6個 **¥1,425**(税込)



安濃SA[㊤]

大内山プレミアムミルクプリン

三重県南部の大紀町大内山にある創業67年の歴史ある大内山酪農の大内山牛乳と生クリームを贅沢に使用したプレミアムな逸品です。玉子を使っていないので、見た目は真っ白ひと口食べた瞬間、牛乳の濃厚な味わいが口いっぱいに広がりが口当たりも良く、クセがありません。安濃SA(上)限定販売です。

¥900(税込)



安濃SA[㊤]

くうや観助餅

明治26年創業の「鈴木翠松軒」二代目以降代々引き継がれている伝統の技が活かされた餅菓子です。蒸したもち米を完全に突きさらすある程度の米粒感を残した独特の食感のお餅は、もち米のしっとりした風合いと、甘みを控えたこし餡との絶妙な調和がたまります。「赤・白・伊勢茶」の三色あり、伊勢志摩地方では、慶事・弔事用の餅菓子としてよく知られています。

3個 **¥330**(税込) 6個 **¥660**(税込) 8個 **¥880**(税込)



嬉野PA[㊤]

くうや観助餅

明治26年創業の「鈴木翠松軒」二代目以降代々引き継がれている伝統の技が活かされた餅菓子です。蒸したもち米を完全に突きさらすある程度の米粒感を残した独特の食感のお餅は、もち米のしっとりした風合いと、甘みを控えたこし餡との絶妙な調和がたまります。「赤・白・伊勢茶」の三色あり、伊勢志摩地方では、慶事・弔事用の餅菓子としてよく知られています。

3個 **¥330**(税込) 6個 **¥660**(税込) 8個 **¥880**(税込)



嬉野PA[㊤]

でこたんキャラメル

暖かい気候を利用して生産が盛んな柑橘類「でこたん(通称でこぼん)」を使った強い香りが特徴のキャラメル。口にも含むと柔らかく、とろけるような味わいで、搾りたのでこたんを感じさせます。

¥220(税込)

E23

伊勢
自動車道





嬉野PA^⑤

肉みそ

松阪を代表する、三大名店の一つ(牛銀本店)が丹精込めて作った肉みそです。柔らかな松阪牛の赤身肉を荒挽ぎし、特別醸造のみそをブレンドしました。ご飯はもちろん、キュウリや野菜につけても抜群の美味しさです。

¥760(税込)

E42

**紀勢
自動車道**



奥伊勢PA^⑤

くうや観助餅

明治26年創業の「鈴木翠松軒」二代目以降代々引き継がれている伝統の技が活かされた餅菓子です。蒸したもち米を完全に突きさらす程度の米粒感を残した独特の食感のお餅は、もち米のしっとりした風合いと、甘みを控えたこし餡との絶妙な調和がたまりません。「赤・白・伊勢茶」の三色あり、伊勢志摩地方では、慶事・弔事用の餅菓子としてよく知られています。

3個 ¥330(税込) 6個 ¥660(税込) 8個 ¥880(税込)

E41

**東海北陸
自動車道**



NEW



長良川SA^⑤

nagara tatinのちみつパウムクーヘン

はちみつ本来の味を楽しんでいただける、小麦・卵まで岐阜県産にこだわった洋菓子店のパウムクーヘンです。甘さ控えめで、なめらかでしっとり食感。お土産にはもってこいなのは言うまでもなく、内使いとしても大変喜んでいただける逸品です。

¥1,080(税込)

NEW



長良川SA^⑤

おひさまのかほり

岐阜県産富有柿をゆっくり低温乾燥させたドライフルーツ。スライスの特徴から「かゆり柿」との総称があります。個包装もうれしい。

¥1,080(税込)

NEW



関SA^⑤

とちの実せんべい

昔ながらの風味をそのままに、香ばしく焼き上げたとちのみせんべいは、ほんのり甘く、口いっぱい、とちのみの香りが広がります。素朴で懐かしい美味しさに、もう一枚とい手が出てしまいます。

(袋) ¥378(税込) (箱) ¥648(税込)

NEW



関SA^⑤

めしどろぼ漬

古くから飛騨地方に伝わる赤かぶらの漬物は、俗にめしどろ漬けと呼ばれております。長い冬の間に醸された自然の酸味は、格別に食欲をそり、珍味のなかの珍味と呼ばれています。お茶漬けに、おにぎりの具に、ふりかけに、ご利用ください。

¥380(税込)

NEW



関SA^⑤

やま柿

たわわに実った柿を、天日干しにし、その干し柿を使用した、山里の風情たよう茶菓です。食べる前に、冷凍庫で2.3時間冷すと、より美味しく召し上がれます。第24回全国菓子大博覧会、名誉総裁賞受賞商品。

(小) ¥722(税込) (大) ¥1,134(税込)

NEW



関SA^⑤

栗きんとん

岐阜県中津川の秋の風物詩。創業して65年間変わらない製法。国産栗を100%使用し、原材料は栗と砂糖のみ。奇をてらわず、余計なものはいれない。栗の美味しさと旨みが直に伝わる商品。岐阜を代表する名物を召し上がれ。

¥1,512(税込)

E85

**小田原
厚木道路**



大磯PA^⑤

井上のさつまあげ(10枚入り)

タラとグチの身に人参を加え大理石の石臼で練り上げ植物油で揚げた昔ながらの手作りのさつまあげです。モチモチとした柔らかな食感が自慢の井上蒲鉾店の人気商品です。大磯^⑤限定。

¥800(税込)

E84

**西湖
バイパス**



西湖PA^⑤

湘南ゴールドナバージュケーキ

神奈川県西部で栽培されている、爽やかで香り豊かな柑橘類「湘南ゴールド」を使用したケーキ。香り、味、パッケージにもこだわり、「小田原セレクション2016」を受賞しました。洋菓子でつや出しのために使われる技法「ナバージュ」が、見た目の華やかさだけでなく、しっとり感アップにも活かされています。

¥1,080(税込)

E8

**北陸
自動車道**



賤ヶ岳SA^⑤

三太郎の極上鯖寿司

国産の脂が十分にのった厳選した真鯖のみを豪快に使用した食べ応えたっぷりの鯖寿司。澄んだ水、肥沃な土壌の恵まれた環境のなかで育った米どころ地元滋賀県の近江米を使用。寿司飯のなかには生姜と大葉をはさむことで、香り、食感にもこだわった食べ飽きない美味しさです。高速道路では賤ヶ岳SA^⑤限定商品。

¥2,380(税込)

NEXCO中日本オリジナル「プレミヤ」商品リスト

おみやげ認定ブランド



賤ヶ岳SA①

三太郎の極上焼鯖寿司

国産の脂が十分にのった厳選した真鯖のみを豪快に使用し、焼鯖のじゅわ〜と深い旨みが広がる食べ応えたっぷりの焼鯖寿司。澄んだ水、肥沃な土壌の恵まれた環境のなかで育った米どころ地元滋賀県の近江米を使用。寿司飯のなかには生姜と大葉をいさむことで、香り、食感にもこだわった食べ飽きない美味しさです。高速道路では賤ヶ岳SA①限定商品。

¥2,380(税込)



賤ヶ岳SA⑤

角屋 豆乳雪とうふ

木ノ本のおみやげ品として、少しずつ話題になり始めている「雪とうふ」。一見、とうふの見た目にも見えますが、豆乳を入れたふわふわのスポンジ生地にホワイトチョコクリームをサンドした優しい味です。「角屋」は素材を厳選してこだわりの菓子を作りあげる地元の老舗です。地元木ノ本名のひとつ「でっち羊かん」など伝統的な和菓子とお手軽な洋菓子が人気です。

¥160(税込)



賤ヶ岳SA⑥

湖国炊(箱)

余呉の山々で育った山菜の数々を昔ながらに昔風に炊き込み、その物の風味を大切に仕上げた懐かしい味の佃煮です。

¥1,998(税込)



賤ヶ岳SA⑦

うなぎ飯蒸し(冷凍)

川魚料理の名店「西友」が手がける贅沢な逸品。SAの店頭で実演販売しており、蒸したてのあったか蒸し飯は格別のおいしさです。賤ヶ岳SA限定商品

¥1,800(税込)



南条SA①

生羽二重餅

今までにない特別なもちもち感と程よい甘さが絶妙なプレミアムな羽二重餅です。ヘラですくわないと食べられないほどの柔らかさは、まさに「生」ならではの。数量限定のため、お早めにお買い求めください。

¥756(税込)



南条SA②

メゾン.ド.レトワールプリン

南条SA下り線のみ販売となる「南条メロメロプリン」や、福井梅を1年熟成させたシロップを使った「福井Ume-Na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が勢ぞろいしております。

¥432~¥540(税込)



北鯖江PA②

+CO(プラスコ)

福井県鯖江市は眼鏡の生産が日本一です。鯖江の眼鏡工場で、眼鏡のフレーム等に使用される材料を使用して作った、手磨き仕上げのアクセサリです。耳かきやネックレス、ストラップ等、眼鏡の材料が新しい商品へ生まれ変わりました。

¥400~¥1,900(税込)



女形谷PA①

ヨーロッパ キムラ大福あんぱん

「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ました。ふわふわプリオリジ生地の中には、北海道産小豆と北陸産もち米の材料にこだわりのあんぱん。羽二重大福餅が入っており、甘さは控えめになっております。生地にもとことんこだわりの有る為、大量生産は出来ません。その為、高速道路のエリアでは、当店限定の取扱となります。

¥250(税込)



尼御前SA①

金のかすてらカット

金箔金箔を使用した金のかすてらに、遊び心のあるカット加工を入れています。カットは季節毎に変わり、秋の限定カットとして【お月様とうさぎ】をかたどっています。角型のまま取分け、型抜きを楽しみながらお召し上がりいただけます。

¥1,350(税込)



尼御前SA②

La・KuGaN ココア

金沢の老舗「諸江屋」で人気の梅型らくがん花うさぎがココア味になりました。和三盆の甘みとココアの風味が口のなかで優しく広がります。カカオパウダー100%使用で乳由来、大豆由来の原料は使用していません。

¥486(税込)



不動寺PA①②

笹寿し6ヶ入(紅鮭3・小鯛3)

『笹寿し』とは、金沢でハレの日やお祭りの日に作られていた「押し寿司」を、笹寿し創業者が笹餅をヒントにして作りあげた芝寿しの人気商品。「石川県産コシヒカリ」「ひとめぼれ」を中心にその年に一番美味しいお米を全国各地より取り寄せ、寿司にもっとも適した独自のブレンドするこだわりで、天然の香り高い笹につつまれた紅鮭と小鯛の押し寿司は、金沢を味わたる伝統の一品です。

¥644(税込)



不動寺PA①②

かなざわ濃茶クリームサンド

金沢の老舗、野田屋茶舗の上質な抹茶をふんだんに使用した濃茶仕立てのバタークリームを、ちょうどよく炊かれた能登大納言小豆手作業とあわせ、丁寧に焼かれたサブレではさんだ一品です。こだわりの食材を絶妙なバランスで組み合わせました。高速道路では不動寺PA(上下)のみの販売

¥594(税込)



小矢部川SA①

金沢ほうじ茶松乃棒

茎の部分を焙じた「棒茶」は金沢が発祥の地と言われており、石川県で愛飲されています。「石川県ふるさと食品認証制度」の認証基準制定品目の一つである「棒茶」は認証基準を満たしたものだけが、認定されています。味・品質にこだわった少し濃いめで飲みごたえのしっかりした深い味わいのお茶です。豊かな香りも存分に楽しんで頂けます。高速道路では小矢部川SA上り線のみ販売。

150g ¥760(税込)



呉羽PA①

ほたるいかのイタリアン風オイル漬

神秘的な青い光を放ち、春の富山湾に現れるほたるいかを、トマト風味のオイル漬けにしました。ワインのお供としてそのまま召し上がるのももちろん、パスタにするなどアレンジしても美味しくいただけます。

¥1,080(税込)



呉羽PA②

白えびのスペイン風オイル漬

水揚げ直後の透明感ときらめく姿から「富山湾の宝石」と呼ばれる白えび。にんにくがほどよく効いたオイルに漬け深海の幸の新たな魅力を引き出しました。

¥1,080(税込)



呉羽PA③

金澤五郎島スイートポテト

石川県の加賀野菜のひとつである五郎島金時(さつまいも)を使用し、素材の持つ素朴な甘味と新鮮なバターと卵の風味、生クリームの豊かなコクを活かした絶妙のスイートポテトに仕上げました。他のさつまいもでは味わえないコクのある甘さをお楽しみください。高速道路では呉羽PA③のみの販売

¥1,080(税込)



呉羽PA^⑤

金澤金箔ぶりゆれ

ミネラルたっぷりの奄美諸島の素焼糖を使用し、厳選素材とこだわり製法で丁寧に焼き上げ、金沢伝統の金箔をちりばめて仕上げました。地元金沢の大野醤油が、味に深みを出しています。ブリュレのバリバリとした食感としっかりとした上品な甘さの2層の食感が楽しめます。高速道路では呉羽PA^⑤限定販売。

¥1,620(税込)



有磯海SA^①

食やくスイーツミニ 8種セット

「食やく」とは薬ではないが、古くから健康に良いとされる食材を使用した美味しく健康に良いお菓子。食材だけではなく、商品名にも薬を連想させる漢字を使い、薬都富山を表現した富山らしさ溢れるご当地商品です。高速道路では有磯海SA(上り)で販売。

¥2,600(税込)



有磯海SA^①

食やくオツマミ(キスのブラック浜焼き)

余食品のなかで健康に良いとされる食材や成分を「食薬」といい、現在約800種類を国が定めています。この「食薬」の成分を含み、主に富山県近海の魚介類を使用して作られた珍味が「薬都富山のめぐみ 食やくオツマミ」シリーズです。高速道路では有磯海SA^①のみの取扱い。キスの味をそのままにイカ墨の風味が効いた、薄焼きで香ばしい逸品。

¥648(税込)

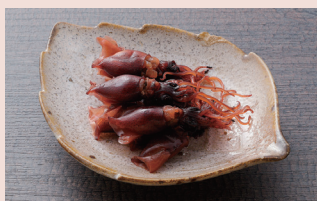


有磯海SA^①

食やくオツマミ(甘エビの黒胡椒干し)

食品のなかで健康に良いとされる食材や成分を「食薬」といい、現在約800種類を国が定めています。この「食薬」の成分を含み、主に富山県近海の魚介類を使用して作られた珍味が「薬都富山のめぐみ 食やくオツマミ」シリーズです。高速道路では有磯海SA^①のみの取扱い。甘エビをまるごと素干しにしたバリバリな歯ごたえと、スパイシーな黒胡椒が絶妙なアクセント。富山の海洋深層水と食塩を使用した富山のオツマミ。

¥648(税込)

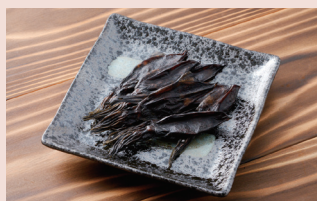


有磯海SA^①

食やくオツマミ(ホタルイカの甘酢干し)

食品のなかで健康に良いとされる食材や成分を「食薬」といい、現在約800種類を国が定めています。この「食薬」の成分を含み、主に富山県近海の魚介類を使用して作られた珍味が「薬都富山のめぐみ 食やくオツマミ」シリーズです。高速道路では有磯海SA^①のみの取扱い。姿そのままのホタルイカはジュシーで、酒の肴にしているとついお酒も進んでしまう。

¥648(税込)

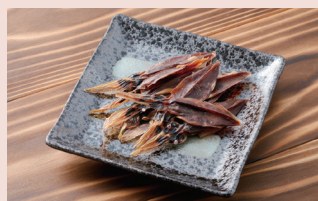


有磯海SA^①

漁師のおやつ(ほたるいか墨干し)

富山湾でとれた丸々太ったほたるいかを生のまま味付けしイカ墨でコーティング。イカ墨のコクがなんともいえないまるやかな美味しさの一品です。高速道路では有磯海SA^①限定販売です。

¥864(税込)



有磯海SA^①

漁師のおやつ(ほたるいか素干し)

富山湾産ほたるいかを使用して、原材料は「ほたるいか」と「海水」のみ。シンプルな味付けだからこそほたるいかの美味しさが際立つ一品です。高速道路では有磯海SA^①限定販売です。

¥864(税込)



有磯海SA^①

漁師のおやつ(ほたるいかたまり干し)

富山湾産ほたるいかを新鮮なまま醤油につけて干した、しっとりしていて、お酒の存在感到に負けない美味しさの一品です。高速道路では有磯海SA^①限定販売です。

¥864(税込)



有磯海SA^①

漁師のおやつ(げんげ塩バジル)

今話題の富山湾で獲れる貴重な魚「げんげ」を超特急で味付けて干した「げんげ塩バジル」、漁師のおやつシリーズの中でも渾身の一品です。高速道路では有磯海SA^①限定販売です。

¥864(税込)



有磯海SA^①

漁師のおやつ(白えび燻製)

「富山湾の宝石」と呼ばれる地元富山湾の白えびにこだわり、新鮮なまま燻製の旨みの凝縮された一品です。高速道路では有磯海SA^①限定販売です。

¥864(税込)

E19

長野
自動車道



梓川SA^①

天守石垣サブレ

老舗洋菓子店で人気のマカダミアナッツを練りこんだサブレでホワイトチョコレートを挟んだ逸品。国宝松本城が印刷されたパッケージも信州松本らしい土産です。

¥1,458(税込)



梓川SA^①

野沢菜油炒め

安曇野の契約農家で生産された野沢菜を漬けこみ、甘辛く炒めて七味でピリッと辛みを利かせました。信州を代表するお惣菜で、昔ながらの懐かしい味が変わらぬ人気です。

¥540(税込)