

2019年3月27日  
マルコメ株式会社

発酵食品の魅力を  
SA・PAで展開！

NEXCO東日本×マルコメのコラボレーション

# 上信越道・長野道のSA・PA計12カ所で 「春の糀メニューフェア」を開催



2019年4月1日(月)～5月31日(金)

高速道路のSA・PAで楽しめる12種類の限定メニュー！

マルコメ株式会社（本社：長野市、代表取締役社長：青木時男）はNEXCO東日本とのコラボレーションで、当社の糀関連商品を使ったメニューを販売する「春の糀メニューフェア」を、2019年4月1日（月）から5月31日（金）まで、上信越自動車道・長野自動車道のSA・PA計12ヶ所で開催します。

## 上信越道・長野道のSA/PAでオリジナルの限定メニューを展開

当社は昨年、長野県内高速道のSAとのコラボレーションで糀甘酒を使用したスムージーの販売を行いました。その反響が非常に良かったため、今年は高速道の需要がピークを迎えるゴールデンウィークを含む4月1日（月）からの2ヶ月間、糀メニューフェアを開催することになりました。期間中は当社の糀甘酒や生塩糀、生しょうゆ糀、味噌を使った、さまざまなメニューを上信越道・長野道のSA・PA12ヶ所のレストラン・フードコートで提供します。食べ応えのあるボリュームを出しつつ、「発酵・長寿県」長野に相応しいヘルシーフードをコンセプトに、各SA・PAのスタッフと考案しました。また、同じSA・PAでも上りと下りで異なるメニューを展開します。

### 「春の糀メニューフェア」実施概要

期間：2019年4月1日（月）～5月31日（金）

特典：糀メニューをご注文のお客さまにマルコメの糀甘酒をもれなくプレゼント

※予定数に達した場合は終了となります。

エリア名	メニュー名	コーナー名	価格（税込）	メニュー写真	おすすめポイント
横川SA(上)	群馬県産やまと豚唐揚重 (生しょうゆ糎だれ 春野菜添え)	レストラン	1,728円		生しょうゆ糎で作った甘めのたれを群馬でも珍しいやまと豚に合わせ春野菜を添えたお重です。
横川SA(下)	鯖の生塩糎漬け サラダを添えて	レストラン	1,250円		鯖を生塩糎に漬け込みました。春キャベツをメインにサラダを添え、米糎からつくった糎甘酒と、バルサミコを合わせたソースで盛り付け。食前用の糎甘酒とお楽しみください。
佐久平PA(上)	糎みそのデミカツライス	フードコート	950円		肉厚のロースとんかつに、「糎みそ」でコクと旨味を足したデミソースを合わせました。ご飯にソース、たまご、キャベツを混ぜても美味しく召し上がれます。
佐久平PA(下)	糎香る豚バラ丼	フードコート	850円		「生塩糎」と「生しょうゆ糎」をブレンドすることで糎の香りを引き立たせ相性の良い豚バラ肉と合わせました。豚バラ肉の旨味と糎の風味を感じる一品です。
東部湯の丸SA(上)	生しょうゆ糎香る手打ちあんかけ揚げそば	レストラン	1,100円		熱々の鉄板にそばをのせて、上からあんをかけました。生しょうゆ糎の香りを楽しめます。
東部湯の丸SA(下)	コクうま糎の豚汁うどん	フードコート	720円		生塩糎と生しょうゆ糎のパワーで、旨味とコクが引き立つ「自家製豚汁」を掛けた、あったか田舎風うどんです。
松代PA(上)	生しょうゆ糎のけんちんうどん	フードコート	680円		けんちん汁の具材がたっぷり、田舎風のうどんに仕上げました。
松代PA(下)	とり天親子のTOMATOラーメンセット	フードコート	870円		ハーブ鶏を糎甘酒入りの天ぷら粉で揚げました。肉も柔らかく揚がり甘酒が苦手な方にもおすすめです。醤油ベースのスープに、トマトを絡めてお召し上がりください。外国人のお客様の目を引くよう、彩りラーメンに仕上げました。
小布施PA(上)	糎たっぷりみそおに定食	フードコート	750円		糎をたっぷり使用した、みそおにぎり定食です。唐揚げ3個と小鉢がついて、食べごたえ十分です。
小布施PA(下)	やみつき糎美人ラーメン	フードコート	700円		体に良いとされ今も注目されている「糎」。糎の風味を活かすため、あえてシンプルな具材で仕上げました。ミスマッチと思える生キャベツが相性抜群です。
姨捨SA(上)	信州サーモン漬けとろ丼	フードコート	980円		信州サーモンを生しょうゆ糎で漬け込み、地元名産「松代の長芋」をすりおろし、イクラを贅沢にトッピング。生塩糎だれに火を通さない事で糎の風味を楽しめます。
姨捨SA(下)	豚ロースを生しょうゆ糎蒸し	レストラン	1,100円		豚ロースを生しょうゆ糎で漬け込み、地元名産「松代の長芋」と長野県産きのこと一緒に自家製そばつゆを隠し味に炊き上げました。豚肉の柔らかさと長芋の食感をお楽しみください。

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

報道関係者様  
からの  
お問合せ先

マルコメ株式会社  
マーケティング部  
広報宣伝課 其田、尾田  
[お問い合わせフォーム](#)

お客様  
からの  
お問合せ先

マルコメお客様相談室  
0120-85-5420  
月～金 9:00～17:00  
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)