

平成24年7月18日
西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社

報道関係各位

高速道路のサービスエリア・パーキングエリアで

「お手軽ぽっきりフェア」を開催します

西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社九州支社（福岡市・支社長：西村信三）の管理・運営するサービスエリア（SA）・パーキングエリア（PA）49店舗におきまして「お手軽ぽっきりフェア」を開催いたします。

「お釣りがいない」をテーマに「500円」「1,000円」の季節感・オリジナリティのあふれるお得なメニューをご用意してお客様のお越しをお待ちしております。

《実施概要》

- ◆実施期間：平成25年7月20日（土）～平成25年8月31日（土）
- ◆実施エリア：西日本高速道路サービス・ホールディングス（株）九州支社が管理するSA・PA（一部SA、PA、CVS、専門店は除きます）
- ◆対象メニュー：別紙参照
- ◆その他：SA・PAで配布していますフリーペーパー「遊・悠・West（別冊九州版）」【平成25年7月20日（土）配布開始予定】におきましても、当フェアのメニューをご紹介します。

※遊・悠・West（別冊九州版）は配布部数に限りがございますので、配布終了の場合はご容赦ください。

お手軽ぼつきりフェアメニュー

エリア名	メニュー名	写真	販売価格(込)	提供コーナー	セールスポイント
王司PA上り線	王司特製牛とじ丼		¥500	スナック	やさしい甘さが◎うどんダシも香る名作 奇をてらわれないシンプルな“THE・丼”のうまさに定評のある王司。肉うどん用の甘濃い味付けの肉を、和風ダシ香るふんわり卵で包む王道の一杯。
王司PA下り線					
めかりPA上り線	和布刈風冷やし瓦そば(おにぎり付き)		¥1,000	レストラン	瓦そばの夏バージョン清涼感をとことん追求 提供直前までキンキンに冷やした瓦の上に、宇治茶を練り込んだそば、フグフライなどを盛り付け。香りのいい茶そばと節系が効いた冷ツユの相性抜群。
壇之浦PA下り線	福を呼ぶ 紅白(ふくと桜えび)かき揚げ丼		¥1,000	レストラン	は、はみ出るウマさ！！紅白めでたい旨かき揚げ丼 見た目のインパクトだけでなく、つなぎ少なめでフグ、桜えびなどの味わいを損なわず引き出している。サクッとかじれば海鮮のうま味と野菜の甘さがフワッ。まずは天ぷらとしてご堪能あれ。
吉志PA上り線	唐揚げ・コロッケ定食 (モテナスランチ)		¥500	スナック	そうそう、この組み合わせが欲しかったんです！ 唐揚げ&コロッケの揚げ物2大役者がコンビとなったとすれば、もう注文に迷うことなし！しかも500円で二〜ンマリ。北海道産じゃがいもなど素材にもこだわっています。
吉志PA下り線					
直方PA上り線	ミニ鶏天丼とおろしぶっかけそば		¥500	うどん・そばコーナー	サクッとかきこめる手軽さと食べごたえ両立の得セット キリッとコシを際立たせたおろし蕎麦はもちろん、名脇役の鶏天丼にも要注目。柔らかく肉汁ジュワリの鶏天が高菜の程良い塩気、楽しい食感と合わさりご飯がすすむ。
鞍手PA下り線					
古賀SA上り線	能古うどんのカポナータ		¥1,000	レストラン	伝統×革新！能古うどんを伊風にアレンジした夏麺 能古うどんにカポナータ(野菜のトマト煮)のをせ、洗練されたカフェメニューのような一品に。お好みで別皿のバルサミコ酢を加えて。

お手軽ぽつきりフェアメニュー

エリア名	メニュー名	写真	販売価格(込)	提供コーナー	セールスポイント
古賀SA下り線	タイ風レッド海老カレー		¥1,000	レストラン	激辛用心！これぞ夏のスパイシー タイ人もびっくり！？ 料理長渾身のスパイシーカレーが古賀SA下り線に登場！一味の辛さの中にココナッツミルクの甘さが残るデトックスカレー。新鮮な県産野菜と、ぶりっぷりの海老、サクサクの筍の食感がナイス。
基山PA上り線	唐揚げ・コロッケ定食 (モテナスランチ)		¥500	スナック	そうそう、この組み合わせが欲しかったんです！ 唐揚げ&コロッケの揚げ物2大役者がコンビとなったとすれば、もう注文に迷うことなし！しかも500円で二〜ンマリ。北海道産じゃがいもなど素材にもこだわっています。
基山PA下り線					
広川SA上り線	黒豚せいろ蒸し		¥1,000	レストラン	黒豚のうま味を引き出す“炙り”と“蒸し”の妙 ウナギタレに黒豚肉を漬け込んだ秀逸品。甘濃いタレと黒豚の油の甘さ、肉のうま味が見事にマッチ。蒸す前に炙りを入れた香ばしさも食欲を促進！
広川SA下り線	彩り膳		¥1,000	レストラン	自家製茶そば、鶏天など多彩な美味を少しずつ 毎日店内で打つ蕎麦はコシ、香り共に本格派。八女茶を練り込んだ香り高い茶そばに、博多華味鳥の鶏天、マグロの刺身、季節のフルーツを盛り付けた、見た目も贅沢な彩り膳。
金立SA上り線	有明鶏のエスニック風スープカレーセット		¥1,000	レストラン	奥深い甘味、辛味が幾重にもカレー通をも納得させる一杯 有明鶏のモモ肉の表面を軽く焼いて、ブイヨン、トマトなどと長時間じっくり煮込む。ココナッツミルクのマイルドな味わいの後に、鮮烈な辛さがくるスパイシールー。
金立SA下り線	サラダ涼麺 韓国風		¥1,000	レストラン	チュルリすすれば涼を呼ぶ“韓国風そうめん” 神埼そうめんの横綱格「伊之助そうめん」を韓国風スタイルに。コチュジャン、ゴマ油、醤油などで作る甘酸っぱいタレが、喉ごしのいいそうめん、地元産のさくらポークの冷しゃぶとしっかり絡む一品。

お手軽ぽつきりフェアメニュー

エリア名	メニュー名	写真	販売価格(込)	提供コーナー	セールスポイント
多久西PA上り線	唐揚げ・コロッケ定食 (モテナスランチ)		¥500	スナック	<u>そうそう、この組み合わせが欲しかったんです！</u> 唐揚げ&コロッケの揚げ物2大役者がコンビとなったとすれば、もう注文に迷うことなし！しかも500円で二〜ンマリ。北海道産じゃがいもなど素材にもこだわっています。
多久西PA下り線					
川登SA上り線	長崎中華冷麺		¥1,000	レストラン	<u>麺、具、タレの“三昧一杯”未体験の冷やし中華がここに</u> 一般的な冷やし中華とは異なる点。それは、ご当地感を生かした豪華多彩な具材はもちろん、何ととってもダシのうまさ。アゴ、シイタケ、鶏ガラで作るシェフ特製ダレが見事にマッチする。
川登SA下り線	カレーうどん		¥500	スナック	<u>温玉でよりまろやか〜ハマること請け合い</u> 塘野温泉で煮込んだ半熟玉子がポン！黄身がトロ〜リ流れだす瞬間に食欲は最大に！！麺にねっとり絡み付くスパイシーなカレーに卵のまろやかさが加わり、言うことなし！
大村湾PA上り線	唐揚げ・コロッケ定食 (モテナスランチ)		¥500	スナック	<u>そうそう、この組み合わせが欲しかったんです！</u> 唐揚げ&コロッケの揚げ物2大役者がコンビとなったとすれば、もう注文に迷うことなし！しかも500円で二〜ンマリ。北海道産じゃがいもなど素材にもこだわっています。
大村湾PA下り線					
山田SA下り線	ぶっかけうどんと天ぶらのセット		¥1,000	フードコート	<u>スタミナ、ボリュームともに満点 天ぶらは上品な抹茶塩でどうぞ</u> とろろ、オクラのねばねばコンビと、朝倉産「喜八朗卵」の温泉卵を混ぜ混ぜしてズズッ！アナゴ、ナス、シシトウの天ぶらも衣サクッとおいしい。
別府湾SA(集)	冷やしとろろ蕎麦		¥1,000	不生庵	<u>店内で作る自家製丸一そば 濃厚な自然薯をたっぷり</u> 素材本来の味をしっかりと感じるとろろにカツオ、サバ、昆布ダシを合わせ、そばと絶妙に絡む粘度に。白ネギ、ミョウガ、カイワレがさっぱり感をプラス。

お手軽ぼつきりフェアメニュー

エリア名	メニュー名	写真	販売価格(込)	提供コーナー	セールスポイント
玖珠SA上り線	特製カレーうどん		¥500	スナック	ダシとカレーのバランスが見事 甘辛く煮た牛肉もポイント 和風ダシと甘濃い牛肉で、コクとうま味を引き立てたカレースープ。中辛のスパイシーな味わいの中、大分県産モヤシやネギの食感がアクセントに。
玖珠PA下り線	ミニ鶏天丼とおろしぶっかけそば		¥500	うどん・そばコーナー	サクッとかきこめる手軽さと食べごたえ両立の得セット キリッとコシを際立たせたおろし蕎麦はもちろん、名脇役の鶏天丼にも要注目。柔らかく肉汁ジュワリの鶏天が高菜の程良い塩気、楽しい食感と合わせさりご飯がすすむ。
北熊本SA上り線	うまたま丼		¥1,000	レストラン	馬肉だけにあらず これを食べれば熊本が分かる！ 熊本馬刺し専門店「伝承の館」の馬肉を玉子でとじた豪華丼。いかに馬肉の味を引き立てるか、料理長と支配人が練りに練った逸品。太平燕(タイビーエン)スープ、阿蘇の高菜、辛子れんこんを食べて熊本を味わい尽くせ！
北熊本SA下り線	あか牛ハンバーグと夏野菜のロコモコ丼		¥1,000	レストラン	阿蘇の草原でのびのび育ったあか牛の旨みたっぷりジューシーハンバーグ 広大な阿蘇の草原で育った低脂肪でヘルシーな“あか牛”を使った贅沢ハンバーグ。じゅわっ〜と肉汁が口の中に広がって幸せ。千切り揚げじゃがのパリパリ感と肉やアボガドのやわらかい食感が一度に楽しめる。
宮原SA上り線	ステーキ丼		¥1,000	レストラン	これぞ夏ドンブリ！温玉と絡めれば2度美味しい んにく入りの焼き肉ソースがたっぷりかかったステーキ。温玉を肉に絡めて食べれば、コクはそのままにまろやかな味に。新鮮な県産野菜も見逃せない。
宮原SA下り線	天草大王おろしカツとじ		¥1,000	レストラン	さすが熊本のブランド地鶏天草大王を使ったデラックス膳 幻の地鶏肉“天草大王”のさしみ部分を贅沢に110gも使用。アツアツの鉄板に卵がグツグツ、サクサク衣に包まれたヘルシーなさみを頬ばればもう口福！水菜のシャキシャキと大根おろしが食欲を刺激。

お手軽ぽっきりフェアメニュー

エリア名	メニュー名	写真	販売価格(込)	提供コーナー	セールスポイント
桜島SA上り線	黒豚冷しゃぶサラダ&黒酢ざるうどん		¥1,000	レストラン	黒酢うどんと冷しゃぶで夏バテ対策！木桶の器が清涼感を演出 水で冷やした細麺うどんを、江戸時代から“かめ壺”で作られる福山黒酢に付けて食べる夏の絶品メニュー。鹿児島県産黒豚のロース肉の冷しゃぶサラダには、ごまドレッシングをかけてあっさり味で。
桜島SA下り線	黒豚しゃぶの冷しうどんレモン風味 (菜飯付き)		¥1,000	レストラン	名物“南海うどん”に黒豚！レモンを搾ってあっさり味で 垂水フェリーで長年愛される、名物“南海うどん”は喉ごしのよいシコシコ麺。柔らかい鹿児島県産の黒豚との相性は抜群。
霧島SA上り線	黒豚の塩だれ丼		¥1,000	レストラン	圧倒的な存在感の塩だれ黒豚 名脇役のホカホカご飯 とろけるような食感の正体は霧島連峰の麓“ピッグハウス”で育った黒豚。甘～い脂身とレモンの酸味が絶妙なコンビネーション。焦がしたネギもふわっと香る。シャキシャキ野菜とヒノヒカリを一緒にかきこめ！
霧島SA下り線	鶏の炭火焼パスタセット		¥1,000	レストラン	宮崎ブランド「赤鶏」と黒ゴマソースのピリリと辛い夏パスタ現る！ まずは宮崎ブランド「赤鶏」の歯ごたえを堪能。炭火焼だからそのアノ風味！パスタには黒ゴマペーストとオリーブオイル、隠し味に柚子ごしょうを入れた黒ゴマソースをお好みで。
山川PA上り線	唐揚げ・コロッケ定食 (モテナスランチ)		¥500	スナック	そうそう、この組み合わせが欲しかったんです！ 唐揚げ&コロッケの揚げ物2大役者がコンビになったとくれれば、もう注文前に迷うことなし！しかも500円でさらにニ～ンマリ！北海道産じゃがいもなど素材にもこだわってます。
山川PA下り線					
玉名PA上り線	唐揚げ・コロッケ定食 (モテナスランチ)		¥500	スナック	そうそう、この組み合わせが欲しかったんです！ 唐揚げ&コロッケの揚げ物2大役者がコンビになったとくれれば、もう注文前に迷うことなし！しかも500円でさらにニ～ンマリ！北海道産じゃがいもなど素材にもこだわってます。
玉名PA下り線					

お手軽ぼつきりフェアメニュー

エリア名	メニュー名	写真	販売価格(込)	提供コーナー	セールスポイント
緑川PA上り線	ゴマだれ冷やしサラダうどん		¥500	スナック	シャキシャキ野菜とシコシコ麺がコラボしたボリューム満点うどん セルフうどんが人気の緑川PAに夏にぴったりの冷やしうどんが登場。冷たいシコシコ麺を新鮮野菜と鯉節の出汁が出たつゆに絡めて食べると暑さも吹っ飛ばす。ゴマだれとの相性バツグン！
緑川PA下り線					
山江SA上り線	冷しぶっかけうどん おにぎりセット		¥500	スナック	温玉が麺に絡みつく絶品うどん 遠方ドライバーも魅了する九州風 甘めの九州味に仕立てた出汁にネギ、わかめ、きざみのり、コシの強い麺、とろとろの温玉の黄身をくぐらせてつるんと頬張る。地元山江村産の米で作ったおにぎりも一緒にどうぞ。
山江SA下り線	カレー南蛮うどん		¥500	スナック	阿蘇の自然が育んだ柔らか豚入りスパイシーカレー南蛮でひと汗 阿蘇ファームの柔らかい肉質の豚と熊本県産のネギを使ったご当地うどん。スパイシーな味付けが夏にぴったりの逸品。讃岐風のシコシコうどんは細麺で、カレーつゆによく絡む。豪快にすすって食べると美味しさUP。
えびのPA上り線	唐揚げ・コロッケ定食 (モチナスランチ)		¥500	スナック	そうそう、この組み合わせが欲しかったんです！ 唐揚げ&コロッケの揚げ物2大役者がコンビになったとくれば、もう注文前に迷うことなし！しかも500円でさらにニヘンマリ！北海道産じゃがいもなど素材にもこだわってます。
えびのPA下り線					
溝辺PA上り線	冷やしとろろそば		¥500	スナック	喉ごしと風味が楽しめる夏の定番ひんやりお蕎麦！ ベーカリーやボリューム満点のメニューが人気の溝辺PA上りに5月から新登場！とろろを出汁に溶かして、冷水でしめた風味豊かな蕎麦を喉ごしを楽しみながら食べる。お好みでわさびときざみネギも。
山之口SA上り線	冷し塩ぶたうどん		¥500	スナック	まさかの組み合わせが、旨い組み合わせ。旅の疲れにスタミナチャージ 都城ブランド“観音池ポーク”とキャベツを塩だれとラー油で味付け。見た目からさぞ辛いと思いきや、甘い豚肉の脂身とシコシコ麺をたれ、つゆに絡めれば、食べるほどにあっさり味。

お手軽ぽつきりフェアメニュー

エリア名	メニュー名	写真	販売価格(込)	提供コーナー	セールスポイント
山之口SA下り線	生姜焼きカレー		¥500	スナック	<u>柔らかポークの生姜焼き入り夏の定番スパイシーカレー！</u> 豚肉の旨みをとことん引き出した生産者自信のブランド“観音池ポーク”を使った贅沢カレー。豚肉自体にもカレー粉をまぶし、カレーの風味を邪魔せず、更に引き立たせる味付けに仕上げている。
伊芸SA上り線	リブステーキセット		¥1,000	レストラン	<u>沖縄の食の文化の1つであるステーキのシンプルメニュー！</u> 琉球料理が注目されがちな沖縄ですが、沖縄のもう一つの顔である食の文化(アメリカ文化)の象徴でもあるステーキハウスが多い沖縄のイメージにふさわしいシンプルなステーキのメニュー。
伊芸SA下り線	やんばるあぐー定食		¥1,000	レストラン	<u>県産固有種あぐー豚を自家製タレで焼き上げ、ニンニクチップ、胡麻の風味で、味、香りを引き立てた一品！</u> 県産固有種あぐー豚を自家製タレで焼き上げ、ご飯の上に盛り付け、ニンニクチップ、胡麻の風味で、味、香りを引き立てた一品です。揚げ出し豆腐の南蛮タレ、もずくの酢の物、冬瓜入りの煮物、二色の漬物をそえています。