

平成 30 年 9 月 26 日
西日本高速道路株式会社
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

『食欲の秋！』明治維新にちなんだメニューをご賞味ください！ ～めぐって食べる明治維新 150 年「みちグルメ 秋の陣」を開催中～

NEXCO西日本(大阪市北区、代表取締役社長:酒井 和広)と西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社(大阪市北区、代表取締役社長:中根 正治)は、NEXCO西日本管内のサービスエリア(SA)・パーキングエリア(PA)にて、明治維新 150 年を記念する企画として「みちグルメ 秋の陣」を開催しています。

お出かけの際には、SA・PAにお立ち寄りいただき、「みちグルメ 秋の陣」メニューを是非ともご賞味ください。

■「みちグルメ秋の陣」メニューの販売■

1.概要

この秋 SA・PA でしか食べられない明治維新にちなんだ趣向を凝らしたメニューを販売中！

2.開催期間

平成 30 年 9 月 1 日(土)～平成 30 年 11 月 30 日(金)

3.参加箇所

NEXCO 西日本管内の SAPA 81 店舗(※別紙参照)



「みちグルメ秋の陣」キャンペーンサイト <http://www.w-holdings.co.jp/news/archives/15030.html>

<主な販売メニュー(イメージ)>



【山陽自動車道 宮島 SA 下り線】

～時を超えて～維新の秋御膳 1,380 円(税込)

秋の装いになった維新の秋御膳。薩長同盟をイメージした小鉢は、長州鶏、ふぐ、薩摩揚げや薩摩芋などの名産品を、芋焼酎、黒酢や黒糖で味付けした逸品揃いです。



【阪和自動車道 岸和田 SA 上り線】

紀州とりすき御膳 1,200 円(税込)

明治時代に流行したすき焼きとカレーを取り入れたメニューを大学生スタッフを中心に考案しました。紀州梅どりを使用したとりすき、旬のかぼちゃを使ったカレー風味のコロッケなど秋の食欲をそそるメニューです。



【山陽自動車道 下松 SA 上り線】
幕末海鮮天丼 1,480 円(税込)

伊藤博文の解禁したふくや、高杉晋作が好んだといわれる鯛を使用した海鮮天丼です。他にも鱧や海老、秋らしく舞茸、おくらなど具沢山の豪華な天丼に仕上げました。



【長崎自動車道 金立 SA 下り線】
明治維新 肥前の里御膳 1,700 円(税込)

佐賀産肥前さくらポークを使用した蒸し野菜、肥前でも愛されている温泉豆腐、秋の山菜おこわを御膳にしました。ご賞味ください。



【松山自動車道 石鎚山 SA 下り線】
誉れ膳「志」(秋バージョン) 1,480 円(税込)

志のある者たちが成し遂げた偉業「維新」。その偉業を「誉れ讃える」思いを一つのお膳にしました。メイン料理の薩摩の豚を使用した伊予いも炊き風豚汁を是非ご賞味ください。



【九州自動車道 溝辺 PA 上り線】
パンの器カレー 980 円(税込)

明治維新 150 周年にちなみ明治期から広まったとされるパン・ハンバーグ・カレーを一つの料理にまとめました。

No	道路名	SA・PA名	メニュー名	価格 (税込)	提供コーナー	提供時間	PRコメント
1	名神高速道路	大津SA(上)2F	文明開化のすき焼きうどん定食	¥1,150	フードコート	11:00～21:00	文明開化といえば、「牛鍋」が有名です。今回は、近江牛を使用した「すき焼き」をおうどんの上にトッピングし、定食に仕上げました。
2	名神高速道路	大津SA(上)1F	維新のビーフシチュー	¥950	レストラン 「近江牛 鞍山」	10:00～21:00	明治の初めにイギリスより日本に伝来したビーフシチュー。明治期の upper 階級の人たちが好んで食した料理をご賞味ください。
3	名神高速道路	大津SA(下)	カツオのタタキと近江牛肉吸い	¥1,480	レストラン 「グリル逢味」	平日 11:00～20:30 土日祝 10:00～20:30	明治維新の頃、西洋人が肉の代用にカツオを半焼きにし、ステーキ代わりにしたとも言われる「カツオのタタキ」、レストラン『グリル逢味』自慢の「近江牛肉吸い」と一緒にご賞味ください。
4	名神高速道路	吹田SA(上)	カツオのカツカレーラーメン定食	¥1,080	レストラン 「大阪王将」	11:00～22:30	明治初期に日本に伝えられたというカレーに、食べ応えのある鯉をカツにしてのせ、ラーメンにアレンジしました。
5	阪和自動車道	岸和田SA(上)	紀州とりすき御膳	¥1,200	レストラン	11:00～20:30	明治時代に流行したすき焼きとカレーを取り入れたメニューを、大学生スタッフを中心に考案しました。紀州梅どりを使用したとりすき、旬のかぼちゃを使ったカレー風味のコロッケなど秋の食欲をそそるメニューです。
6	阪和自動車道	岸和田SA(下)	開化ライス ～ヤマトポークのトンテキ、大和牛の牛すきせ～	¥1,180	レストラン	11:00～20:30	文明開化の代表の牛すきと、洋食の代表のポークチャップ味のトンテキをワンプレートにして現代風洋食丼にしました。
7	阪和自動車道	紀ノ川SA(上)	文明開化の牛なべ膳	¥1,360	レストラン	11:00～20:30	明治天皇が牛肉を食された事から文明開化の象徴ともいえる牛鍋。付け合せの山芋は、鍋のお出汁を加えてご飯にかけてもよし、お肉や具材をぐくらせて食べてもよし。お好みの食べ方でどうぞ！
8	阪和自動車道	紀ノ川SA(下)	ビーフコロッケとエビフライのランチ	¥1,260	レストラン	10:00～17:00	文明開化とともに一般的になった牛肉料理。「熊野牛」を使ったコロッケとエビフライのランチをご用意しました。揚げたてサクサクをお召し上がりください。
9	西名阪自動車道	香芝SA(上)	大和牛の維新さざなみ重	¥1,180	フードコート	24H	「大和牛」の上質な味わいと文明開化の波が押し寄せる盛り付けをお楽しみください。鎌倉時代から続く銘牛「大和牛」を使用し、明治期から食され始めた牛すき焼き風に仕上げました。秋の味覚！まいたけを具材に追加！
10	西名阪自動車道	香芝SA(下)	ヤマトポークの豚天角煮丼	950円	レストラン	11:00～21:00	薩摩の西郷隆盛が好んで食べたと言われる豚肉を角煮と豚の天ぷらにして桜島をイメージして盛りつけた丼に仕上げました。地元奈良のブランド豚であるヤマトポーク使用。
11	舞鶴若狭自動車道	西紀SA(上)	鹿児島産ポークのステーキ定食	¥1,380	レストラン	11:00～21:00	江戸幕府最後の将軍徳川慶喜公が、豚肉を好んで食し、度々薩摩藩より豚肉を取り寄せていたことから、秋食材のきのこと合わせた和風膳に仕立てました。
12	舞鶴若狭自動車道	西紀SA(下)	猪汁の鍋焼きうどん御膳-明治、ぼたん鍋のルーツ	¥1,350	レストラン	10:00～21:00	明治時代、篠山に陸軍が駐屯すると、訓練と称して捕獲したイシジの肉をみそ汁に入れて食べ、さらにアレンジしたものが「ぼたん鍋」の起源になっているといわれています。その猪汁を再現し、黒豆を練りこんだうどんを鍋焼きうどんにしました。
13	中国自動車道	西宮名塩SA(上)	きのこのクリームコロッケ 明治～平成お好みプレート	¥1,420	レストラン	11:00～22:00	明治期に日本に入ってきた西洋料理のコロッケが、クリームコロッケでした。明治から平成と時代の中で広がった洋食メニューのお好みプレートを作りました。4種のソースで色々な味をお楽しみください。
14	中国自動車道	西宮名塩SA(下)	松茸ごはん牛鍋うどん	¥1,380	レストラン	10:00～21:30	明治時代に様々な肉料理が生まれました。『官兵衛』では、原点とも言える「牛鍋」をうどんにアレンジしました。
15	中国自動車道	加西SA(上)	黒豚の蒸し鍋御膳	¥1,500	レストラン	11:00～20:30	黒豚は琉球より移入され、薩摩の偉人も好んで食したといわれています。その黒豚を蒸し鍋にしました。松茸ごはんとともに召し上がれ。
16	中国自動車道	加西SA(下)	但馬どりのすき鍋ご膳	¥1,500	レストラン	10:00～20:00	明治に広まった牛鍋を家庭では手に入りやすい鶏肉で料理したことが多かったと言われております。甘すぎない自家製の割り下で一鍋に致しました。
17	山陽自動車道	三木SA(上)	文明開化のすき焼き御膳	¥1,880	レストラン	11:00～21:00	明治維新に西洋文化とともにすき焼きが流行。3種類のお肉(牛・豚・鶏)に綿菓子に乗せたすき焼きをお楽しみください。
18	山陽自動車道	三木SA(下)	“牛”味噌ダレ陶板めし	¥1,280	レストラン	10:00～21:00	ローストビーフにオリジナル味噌ダレと餡をかけ、熱々の陶板で提供。トッピングには長州藩の家紋をイメージ、さつま揚げの入ったミニうどんと一緒に「陶板めし」を是非ご賞味ください。
19	山陽自動車道	龍野西SA(上)	鱒王井定食	¥1,480	レストラン	平日11:00～21:30 週末10:00～21:30	明治維新の故郷、鹿児島県。この恵まれた自然環境と漁師の知恵がこだわりの「鱒王」を育てています。脂が乗った「鱒王」を是非お試しください。
20	山陽自動車道	龍野西SA(下)	ビーフシチュー秋野菜を添えて	¥1,550	レストラン	11:00～20:30	文明開化とともに多くの西洋文化が日本に入り、港町神戸にもいち早く洋食文化が普及した。洋食の象徴とも言えるビーフシチューを旬の秋野菜とともに添えた一品。
21	第二神明道路	垂水PA(下)	垂水と風だしらーめんミニ釜揚げシラス丼セット	¥900	フードコート 「垂水食堂」	7:00-23:00	龍馬や若き志士が集い、海運や流通を学んだ神戸海軍操練所跡地を俯瞰し、かつて龍馬も訪れたことのある舞子砲台跡からも近い垂水PA。龍馬の故郷、土佐高知の名物でもある中日そば風のラーメン。
22	第二神明道路	明石SA(下)	オムライス風豚南飯	¥1,380	レストラン	11:00～21:00	維新三傑の一人西郷隆盛。その西郷隆盛が愛した豚角煮を使い、オムライス風の豚南飯にしました。洋食の代表オムライスと中華のコラボレーションを、ご賞味ください。
23	中国自動車道	七塚原SA(上)	西郷井～きいてます!!生粒黒胡椒～	¥1,200	レストラン	11:00～21:00	鹿児島県の郷土料理である豚の角煮を西郷隆盛をイメージして井ぶりにしました。秋の味覚と生粒黒胡椒でアクセントをつけた自己創作丼です。
24	中国自動車道	七塚原SA(下)	薩摩風赤鶏井と茸の天ぷらセット	¥1,050	レストラン	11:00～21:00	鹿児島県産の赤鶏を使った井と秋を感じる茸の天ぷらをセットにした豪華なメニューです。
25	中国自動車道	安佐SA(上)	秋の薩長お興入れ膳	¥1,380	レストラン	11:00～20:30	鹿児島産黒豚のトンコツと山口・萩の金太郎の押し寿司など薩長両県の食材を使用した創作料理です。
26	中国自動車道	安佐SA(下)	幕末維新御膳 ～シェフ特製の鍋焼き風ラーメンとんこつと共に～	¥1,580	レストラン	11:00～20:30	土佐の名物「鍋焼きラーメン」を当店シェフがアレンジ。鹿児島県の郷土料理「豚骨」と共に、秋にピッタリなボリューム満点な逸品です。

No	道路名	SA・PA名	メニュー名	価格 (税込)	提供コーナー	提供時間	PRコメント
27	中国自動車道	鹿野SA(上)	維新の旗揚げ！フライ3種盛定食	¥880	スナック	平日 11:00～20:00 休日 8:00～20:00	サクサクパン粉の「くじらメンチカツ」、長州どりのジューシーな唐揚げ、そして山口でお馴染みの「ふぐの唐揚げ」。明治維新の旗揚げとなった地、長州の美味3種を一度に食べられる贅沢な定食です。
28	中国自動車道	鹿野SA(下)	維新の旗揚げ！フライ3種盛定食	¥880	スナック	平日 11:00～20:00 休日 8:00～20:00	サクサクパン粉の「くじらメンチカツ」、長州どりのジューシーな唐揚げ、そして山口でお馴染みの「ふぐの唐揚げ」。明治維新の旗揚げとなった地、長州の美味3種を一度に食べられる贅沢な定食です。
29	中国自動車道	美東SA(上)	維新長州どりとふぐのから揚げ定食	¥1,000	フードコート	24時間	当エリアで人気のメニュー鶏のから揚げとふぐのから揚げが一度に食べられるボリュームたっぷりの定食です。鶏肉には、「長州どり」を使用して長州を感じる内容になっております。
30	中国自動車道	美東SA(下)	奇兵隊秋の出陣弁当	¥1,100	フードコート 「維新の里」	11:00～22:00	奇兵隊が出陣の際に携えたとされる弁当を再現しました。鹿野ファームロース豚と季節の食材を使用した、ボリューム満点のメニューです。
31	山陽自動車道	小谷SA(上)	～維新諸国漫遊～ 陳さんの中華膳“秋の編”	¥1,800	レストラン	11:00～20:30	薩摩、長州、土佐等の代表食材を中華料理に仕上げ、一つの膳として繋ぎました。ミニ皿うどん、陳さんの蒸しハン、ジャスミン茶付。
32	山陽自動車道	小谷SA(下)	秋の“せご、井	¥1,480	レストラン	平日11:00～21:30 土日祝10:00～21:30	鹿児島県産鶏を食欲をそそるよう甘辛く焼き、きのこ・大葉などをトッピングしたスタミナ満点の丼ぶりです。
33	山陽自動車道	宮島SA(上)	維新 黒豚とんかつ定食	¥1,350	レストラン	11:00～20:30	甘みのある脂が食欲をそそる九州産黒豚のトンカツ定食。王道のとんかつソースで召し上がるのも善し、お好みでモンソースをつけてさっぱりと味わうのも美味しい食べ方です。
34	山陽自動車道	宮島SA(下)	～時を越えて～維新の秋御膳	¥1,380	レストラン	平日11:00～20:30 土日祝10:00～20:30	秋の装いになった維新の秋御膳。薩長同盟をイメージした小鉢は、長州鶏、ふぐ、薩摩揚げや薩摩芋などの名産品を、芋焼酎、黒酢や黒糖で味付けした逸品揃いです。
35	山陽自動車道	下松SA(上)	幕末海鮮天丼	¥1,480	レストラン	11:00～20:30	伊藤博文の解禁したふぐや、高杉晋作が好んだといわれる鯛を使用した海鮮天丼です。他にも鰹や海老、秋らしく舞茸、おくらなど具沢山の豪華な天丼に仕上げました。
36	山陽自動車道	下松SA(下)	秋味維新御膳	¥1,280	レストラン	11:00～20:30	きのこたっぷりの炊き込みご飯に温かいつけそばや、さんまのかつお節煮をセットにしました。デザートにスイートポテトが付いています。
37	山陽自動車道	佐波川SA(上)	ひろぶみ君のおすすめふく天重	¥1,000	専門店	10:30～20:00	長州五傑、初代総理大臣の『伊藤博文』彼が下関を訪れた際に食したふぐの美味さに感激。県令に命じ禁断のグルメだったふぐが解禁されたと言われております。ぜひ、この機会にふく天重をご賞味ください。
38	山陽自動車道	福山SA(上)	BBQポークと秋野菜の釜ピラフ	¥1,100	フードコート 「夢二」	10:00-21:00	西郷どんが好んだとされる野菜や豚バラ肉をやわらかく煮込み、ピラフにのせて仕上げました。西郷どんをイメージした熱々の釜丼です。
39	山陽自動車道	福山SA(下)	維新御膳 ～秋の海スペシャル～	¥1,480	レストラン	11:00-20:30	高知県産のわらじのたたきに自家製塩だれをかけた井と、佐賀県のご当地料理具豆腐など、維新にゆかりのある料理を御膳に仕上げました。
40	山陽自動車道	吉備SA(上)	せごどんとにゅう種セット	¥1,180	レストラン	11:00-20:30	岡山県産ビーチポークをトロトロの味噌チャーシューにし、「とろろ」を贅沢にのせた「せごどん吉備バージョン」です。
41	山陽自動車道	吉備SA(下)	西郷さんのうめめ井「秋の段」(あきのだん)	¥1,280	レストラン 「マスカット」	10:30-21:00	鹿児島の郷土料理「とんこつ」を味噌と生姜の旨味たっぷりの岡山県産豚を使ったスベアリアブで再現した丼です。秋の爽り感じる「天ふら」もお楽しみください。
42	中国自動車道	勝央SA(上)	せご井くみちグルメ秋ver.>	¥1,080	レストラン	11:00-20:30	岡山県産ブランド豚「備豚(ひいとん)」を焼き上げ、甘辛タレを絡め、茄子の揚げ浸しや温泉卵等、多彩な具材を添えた当店自慢の一品です。
43	中国自動車道	勝央SA(下)	維新うどん定食	¥1,000	レストラン	11:00-20:30	鹿児島県産薩摩芋を使ったかき揚げと高知県産の生姜をトッピングした炊き込み御飯が自慢の当店のおすすめの一品です。
44	中国自動車道	大佐SA(上)	維新の秋風 ～豚肉となすをこたわり味噌で～	¥950	レストラン	10:00-20:00	豚肉を自家製味噌に付け込んで風味よく焼き上げ、秋らしく揚げなすをトッピングしたボリューム満点の逸品です。
45	中国自動車道	大佐SA(下)	維新の秋風 ～豚肉となすをこたわり味噌で～	¥950	レストラン	10:00-20:00	豚肉を自家製味噌に付け込んで風味よく焼き上げ、秋らしく揚げなすをトッピングしたボリューム満点の逸品です。
46	米子自動車道	蒜山高原SA(上)	赤鶏さつまいも土佐煮井	¥1,200	レストラン	11:00-20:30	鹿児島県の銘柄鶏「赤鶏さつまいも」を土佐煮へ加え、井にアレンジしたメニューです。「西郷隆盛と坂本龍馬の出会い」をイメージしております。
47	米子自動車道	蒜山高原SA(下)	明治の西洋料理を思わせる「レトロ洋食プレート」	¥1,100	レストラン	10:00-20:00	明治に西洋料理が普及し、日本ならではの洋食をアレンジした素朴でレトロ感のある洋食プレートです。

No	道路名	SA・PA名	メニュー名	価格 (税込)	提供コーナー	提供時間	PRコメント
48	徳島自動車道	上板SA(上)	ひつまぶし風 土佐清水さばの漬け丼	¥1,480	レストラン	11:00-15:00	実は龍馬の好物はさば！ 希少性の高い高知県土佐清水さばの漬け丼をひつまぶし 風にアレンジしたおすすめの一品。
49	徳島自動車道	吉野川SA(上)	龍馬のスタ飯！ ニラ玉豚丼	¥850	スナック	10:00-22:00	龍馬の故郷、高知県で育った豚を使ったニラ玉豚丼に、秋 の味覚きのごをトッピングした、食べ応えのある丼です。
50	徳島自動車道	吉野川SA(下)	活け締めカンパチだし茶漬け	¥1,390	スナック	10:00-21:00	坂本龍馬の生まれ育った高知県産の新鮮なカンパチを生 け締めにして漬け丼に、香り高いかつおのお出汁をかけて お召し上がりください。
51	松山自動車道	石鎚山SA(上)	薩摩の豚めしたまん井	¥900	スナック 「東雲」	10:00-21:00	鹿児島指宿の名物グルメ「温たまらん井」をアレンジ。愛媛 の豚と鹿児島島の味噌がコラボレーション！温泉玉子と味噌 豚炒め、サラダがのった豪華な丼です。
52	松山自動車道	石鎚山SA(下)	誉れ膳「志」(秋バージョン)	¥1,480	レストラン	11:00-20:00	志のある者たちが、成し遂げた偉業「維新」。その偉業を 「誉め讃える」思いを一つのお膳にしました。メイン料理の 薩摩の豚を使用した伊予いも炊き風豚汁を是非ご賞味くだ さい。
53	松山自動車道	伊予灘SA(上)	四万十鶏天定食	¥850	スナック	10:00-21:00	龍馬生誕の地、高知のブランド鶏、四万十鶏。豊かな自然 の中で育てられた低カロリーなチキンです。 お好みで柚子塩、柚子ポン酢を付けてお召し上がり下さ い。
54	松山自動車道	伊予灘SA(下)	四万十鶏の鍋焼きラーメン	¥950	スナック	10:00-22:00	明治維新の立役者、龍馬が育った高知県産の四万十鶏を 贅沢に使い甘めで、あっさりした出汁と、のど越しめらかな 天麩を使い、須崎の鍋焼風ラーメンを作りました。
55	高松自動車道	豊浜SA(上)	四万十ポークしゃぶ鍋膳～鍋焼ラーメン仕立て～	¥1,390	レストラン	11:00-20:30	坂本龍馬のふるさと土佐の食材「四万十ポーク」を使って、 高知名物鍋焼きラーメン仕立てにしました。あったかしゃぶ しゃぶ鍋をぜひお楽しみください。
56	高松自動車道	豊浜SA(下)	隆盛が愛した黒豚角煮定食～秋～	¥1,380	レストラン	平日11:00-20:00 土日祝10:00-21:00	西郷隆盛が好きだった黒豚を使用した角煮。脂味は独特 の風味がありつつも、あっさりした後味が脂味が苦手な方 もおおいしく召し上がれます。
57	高知自動車道	南国SA(上)	半平太御膳	¥1,280	レストラン	11:00-20:30	武市半平太が好んだ妻の愛情料理「卵とじ」。卵とじ丼と 半平太像のある須崎市の名物鍋焼きあらめんとのセットで お召し上がりください。
58	高知自動車道	南国SA(下)	紅葉セット	¥1,280	スナック	6:00-21:00	坂本龍馬の故郷高知産の四万十鶏を、あおさりを混 ぜた衣に包んだ天ぷらと、高知県産なすがのつた贅沢うど んに、「壁のタタキ」のミニ丼をセットにしました。
59	九州自動車道	古賀SA(上)	鹿児島県産黒豚と季節野菜の天井	¥1,382	レストラン	11:00-21:30	西郷どんの出身地である鹿児島県産の黒豚とさつま芋、 茄子、蓮根などの秋野菜を天井にしました。自家製のうど んと一緒にどうぞ。
60	九州自動車道	古賀SA(下)	豚きの井	¥880	フードコート 「ごはん家 四季彩」	10:00-21:00	西郷隆盛はみそが大好きで自ら味噌を作っていたことに因 み、ピリ辛味噌と西郷の好物の豚肉にしみじみ舞茸をから めました。温たまを月に見たてた秋を感じるどんぶりです。
61	九州自動車道	基山PA(下)	肥前さが どっさい親子丼	¥790	フードコート 「みつせ」	10:00-20:00	佐賀ブランド鶏である「みつせ鶏」、そして佐賀米「たんぼ の夢」を使用した贅沢親子丼。すまし汁の団子も「みつせ 鶏」と秋おすすめメニューです。
62	九州自動車道	広川SA(上)	秋香の薩摩の風御膳	¥1,500	レストラン	平日11:00-20:30 休日11:00-21:30	秋の味覚きのごをいれ薩摩汁風に仕上げた鍋と鰻のミニ セイロ、小鉢にはさつま揚げをそえた秋の香るメニューで す。
63	九州自動車道	広川SA(下)	明治維新秋の膳	¥1,500	レストラン 「古運」	10:00-21:00	鹿児島県産(薩摩藩)の黒豚を使った照り焼き重と、きのこ の天ぷらをトッピングした秋のぶっかけそばのメニューで す。
64	長崎自動車道	金立SA(上)	季節の Pasta とパイ包みスープ	¥1,500	レストラン	平日11:00-20:30 土日祝9:00-21:30	緑のPastaには佐賀産のアスパラガスを練り込み、仕上 げにジェノベーゼを合わせました。幕末期に日本に持込ま れたPastaと肥前食材の維新コラボPastaです。
65	長崎自動車道	金立SA(下)	明治維新 肥前の里御膳	¥1,700	レストラン	平日11:00-20:30 休日11:00-21:30	佐賀産肥前さくらポークを使用した蒸し野菜、肥前でも愛さ れている温泉豆腐、秋の山菜おこわを御膳にしました。御 賞味下さい。
66	大分自動車道	山田SA(上)	明治維新150周年記念コロッケカレーうどんセット	¥980	フードコート 「ほとけ食堂」	10:00-21:30	洋食の文化が広まった明治維新の時代をイメージしたメ ニューです。
67	大分自動車道	山田SA(下)	佐賀海苔しょうゆの肥前ごまそば丼 ～ひつまぶし風～	¥900	フードコート	10:00-22:00	松浦の鯖と有明海のおいしい海苔が融合した天然醸造丸秀醤油製 造のとうろのつけだして味わうひつまぶし風の丼を、最 後は出汁でお楽しみください。
68	東九州自動車道	別府湾SA(上下)	諭吉カレー	¥1,000	フードコート 「玄林館上下線」	11:00-20:00	大分県中津藩出身の福澤諭吉にちなんで、唐揚げ・とり天 付きカレー。諭吉はCurryを「コレレ」と訳し日本に紹介しま した。「壱万円おれせんべい」付き。
69	長崎自動車道	川登SA(上)	黒豚ミンチのピリ辛ちゃんぽん (西郷どん薩摩揚げ添え)	¥1,180	レストラン	11:00-20:00	西郷どんにちなんで、黒豚を使用。赤マー油、コチジャン、 赤味噌を加えピリ辛の肉味噌タレに仕上げました。国産野 菜と麺にお好きな量をかけて、お召し上がり下さい。
70	長崎自動車道	川登SA(下)	維新・佐賀マゼンバ	¥830	フードコート	10:00-21:00	当エリアで大人気の佐賀県B級グルメ「川登マゼンバ」に 有明海産の刻み海苔をトッピングした明治維新150年パ ージョンが登場です！
71	九州自動車道	北熊本SA(上)	きびなご天然あなごの天井	¥1,490	レストラン	11:00-20:00	西郷どんも育った鹿児島島の食卓には欠かせない食材・鹿 児島産さびなご、福岡県産天然あなごの天井です。温 かいお蕎麦付きです。
72	九州自動車道	北熊本SA(下)	あか牛の牛かつ重	¥1,500	レストラン	11:00-20:00	西郷どんも好んだ牛肉を使用した赤牛の牛カツ重をメイ ンに、ピーナツ豆腐の小鉢、季節のゼリーをご準備。秋らしい 一品です。
73	九州自動車道	宮原SA(上)	黒豚天井	¥1,280	レストラン	11:00-20:30	筋繊維が細くやわらかさが自慢の黒豚と秋野菜をふん だんに使用した天井。黒豚が好きだったと言われる西郷どん も満足するであろうボリューム満点の一品。
74	九州自動車道	宮原SA(下)	黒豚味噌うどん	¥800	フードコート 「おとも庵」	11:00-22:00	西郷隆盛が大変好んだ料理が「味噌仕立てとんこつ料理」 と言われています。黒豚と黒豚味噌を使用し、秋の味覚 「きのこ」を添えました。

No	道路名	SA・PA名	メニュー名	価格 (税込)	提供コーナー	提供時間	PRコメント
75	九州自動車道	溝辺PA(上)	パンの器カレー	¥980	スナック	8:00-19:00	明治維新150周年にちなみ明治期から広まったとされるパン・ハンバーグ・カレーを一つの料理にまとめました。
76	九州自動車道	桜島SA(上)	開国のパリパリサラダ麺	¥850	レストラン	11:00-20:00	パリパリのかた焼きそば麺にトレピッツ、チコリーをマッチさせれば、割って味わう文明開化。あっさり桜島鶏とオリジナルドレッシングを添えてお楽しみください！
77	九州自動車道	桜島SA(下)	豚ヒレカツカレードリア風	¥1,180	レストラン	11:00-20:00	西郷どんをはじめ薩摩藩士にとってパワーフードだった豚肉。その上から自社ホテルメイドのカレーにチーズをのせてドリア風に焼き上げた渾身の一品。
78	宮崎自動車道	霧島SA(上)	霧島コスモスランチ	¥940	レストラン	10:00-20:00	近代日本食の文明開化「洋食」がコンセプトのワンプレートランチ。グレープフルーツの輪切りがコスモスを演出して「秋」らしさを加えた一品。
79	宮崎自動車道	霧島SA(下)	豪快！愛加那弁当	¥980	レストラン	10:00-21:00	西郷どんの二番目の妻「愛加那」が主役。西郷どん以上に芯が強く、行動的で酒豪でもあったと言われる豪快さをイメージした ボリューム満点弁当。
80	宮崎自動車道	山之口SA(上)	しいたけうな丼	¥990	スナック	10:00-19:00	西郷隆盛の好物であったといわれる「うなぎ」と外はサクッと中はジューシーな「しいたけ天」を甘みのある特製丼たれで!!明治維新をご堪能下さい。
81	宮崎自動車道	山之口SA(下)	西郷隆盛のあいもこいも天井	¥880	スナック	8:00-19:00	明治維新といえば「西郷隆盛」。鹿児島名物の「さつま芋」と「きびなご」を天ぷらにして甘いタレで味付けした天井井！！西郷のシンボル「太い眉毛」もインスタ映えます。