

めしめし

めしませ。じわめし。

JIWAMESHI

常連さんにおすすめしたい!!

北陸道のパーキングエリア限定
夏のご当地メニュー登場!

2017.7/14(金)~9/30(土)

「じわめし」とは
金沢弁で「地産食材」を意味する「じわもん」という言葉から作り上げた、北陸自動車道のご当地メニューです。北陸の食の魅力をお楽しみください。

杉津PA (上り線)

ハチクマライス 780円

ハチクマとは、かつて復行特急・急行列車の運転手・車掌・食堂従業員の間食として、食堂車で提供されていました。キャベツと卵のつたどんぶりです。

提供時間 7:00~20:00

北鯖江PA (上り線)

竹田の油あげステーキ定食 890円

福井は厚揚げ消費量日本一! 福井県内で人気No.1の谷口屋の油あげをこんがり鉄板で焼き上げました。外はパリッとした食感! 内はジューシーな大豆の味が特徴です。

提供時間 10:00~22:00

女形谷PA (上り線)

福井極御膳 770円

お客様からの熱い要望でおろし蕎麦と厚揚げステーキのセットが誕生しました! おろし蕎麦も厚揚げも原材料は福井県産、お茶も福井県産コシヒカリと福井を極めたメニューです。

提供時間 7:30~19:30

徳光PA (上り線)

金澤 治部煮丼 (味噌汁付) 880円

鴨肉、鮓、しいたけなどを甘い醤油味の汁で煮込みとろみをつけた、金沢を代表する郷土料理である治部煮。それを丼にして仕上げました。

提供時間 7:00~19:30

不動寺PA (上り線)

こだわり卵の玉子丼セット (えび天うどん・そば) 760円

本酢酸入り飼料とビタミンEが普通卵の数倍強化された卵「能登のめぐみ」と三元豚ロースカツを使用したかつ丼とえび天うどん・そばのセットメニューです。

提供時間 7:00~20:00

呉羽PA (上り線)

白えびのつけ冷やしかけ中華 820円

地元射水市の港町、新湊の日経グルメと言えば「かけ中華」。昨年大好評だった「冷やしかけ中華」が今年は白えびのセバージュンアップして再登場です。

提供時間 7:00~20:00

至米原

- 敦賀IC
- 今庄IC
- 南条スマートIC
- 武生IC
- 鯖江IC

杉津PA

- 福井IC
- 福井北IC
- 福井北JCT
- 丸岡IC

北鯖江PA

- 福井IC
- 福井北IC
- 福井北JCT
- 丸岡IC

女形谷PA

- 金津IC
- 加賀IC
- 片山津IC
- 安宅スマートIC
- 小松IC
- 美川IC

徳光PA

- 徳光スマートIC
- 白山IC
- 金沢西IC
- 金沢東IC
- 金沢森本IC

不動寺PA

- 小矢部IC
- 小矢部砺波JCT
- 砺波IC
- 高岡砺波スマートIC
- 小杉IC

呉羽PA

- 富山西IC

至新湊

杉津PA (下り線)

夏のへしこ定食 820円

福井を代表する時のへしこの「焼き」「天ぷら」「生スライス」三種類と、カニの天ぷらを大根おろしを添えてさっぱりとお楽しみいただけます。福井を満喫できる一品です。

提供時間 7:30~19:30

北鯖江PA (下り線)

越前旨香豚の中華丼 680円

甘みたっぷりで上質な食感が特徴の越前市ブランド豚「越前旨香豚」を使用しました。たくさんの野菜に中華あんかけをたっぷりかけた絶品です。

提供時間 10:00~22:00

徳光PA (下り線)

金澤カレー (能登豚使用) 880円

濃厚なルー、千切りキャベツ、銀の鱈が特徴の金沢の食文化でもある金澤カレー。もちもちした食感の能登豚を使用したこだわりのカレーです。

提供時間 7:00~20:30

不動寺PA (下り線)

こだわり卵のかつ丼セット 900円

本酢酸入り飼料とビタミンEが普通卵の数倍強化された卵「能登のめぐみ」と三元豚ロースカツを使用したかつ丼とえび天うどんのセットメニューです。

提供時間 7:00~20:00

呉羽PA (下り線)

冷しぶっかけ氷見うどん (白えびかき揚げ添え) 820円

氷見うどんのコシや「つるつる感」は、他の麺では味わえない美味しさです。夏の富山がいつまでも残ります。

提供時間 7:00~20:00