

きのこメニューフェア vol.3 2019

2019.2/1(金) ▶ 3/31(日)

「きのこで菌活」とは?

菌活とは、きのこなどの「菌食材」を食生活に取り入れる生活習慣のこと。「菌」という漢字は訓読みで「きのこ」と読みます。菌100%でできた「菌そのものだけ」を食べられる唯一の食材「きのこ」は菌食材の王様。「きのこで菌活」で、毎日をもっとイキイキと輝かせましょう!

先着合計5,500名様に素敵な賞品がもれなく当たる!

サービスエリア・パーキングエリアで特製メニューご注文毎に
スクラッチくじを1枚進呈! その場で賞品をプレゼント!

小布施PA
Obuse

鶏南蛮きのこそば



上り 信州風味鶏の旨みときこの食感が楽しめる温かいそば
菌活ポイント
ダイエット ￥850(税込)
きのこは食物繊維が豊富なため噛む回数が増えて満腹感が高まります!

ゴロゴロきのこのあんかけ中華麺



下り きのこたっぷりの具だくさん熱々あんでも心も身体もニコリ!
菌活ポイント
免疫力アップ ￥800(税込)
きのこのβグルカンで免疫力アップ&熱々あんて身体が温まり効果が倍増!

松代PA
Matsushiro

あんかけきのこ御膳



上り きのこ豚バラ肉の濃厚あんをお蕎麦&ご飯で堪能♪
菌活ポイント
冷え対策 ￥900(税込)
身体を温めるナイアシンが豊富なきのこ×熱々のあんでおいしく冷え予防!

ピリ辛もつ茸うどんセット



下り 味噌ベースの柔らかもつとマイタケの風味がベストマッチ!
菌活ポイント
ドライブに ￥820(税込)
きのこに豊富な食物繊維が神経の密集する「腸」を整えてリラックス&集中力アップ!

姨捨SA
Obasute

きのこであつたまる♪旨味噌ラーメン



上り きのこ肉味噌を和え、自慢の味噌ラーメンにトッピング!
菌活ポイント
美肌 ￥900(税込)
肌を健康に保つきのこのビタミンB2×お肉のタンパク質で美肌づくりを応援!

信州きのこの豆乳担々うどん



下り 後から加える担々の素で「味変」も楽しめる熱々うどん♪
菌活ポイント
冷え対策 ￥1,080(税込)
きのこのビタミンB群が代謝を高め、熱々うどんて更に身体の芯からぽかぽか!

東部湯の丸SA
Tobu-Yunomaru

信州きのこの味噌バターラーメン



上り 自家製の味噌スープとバターで炒めたきのこが相性抜群!
菌活ポイント
免疫力アップ ￥1,000(税込)
きのこに豊富なβグルカンが免疫力を高めることで風邪や花粉症を撃退!

きのこたっぷりミネストローネそばペンネ



下り 寒い冬も身体の芯まで温かい蕎麦ときこの香る新しい逸品
菌活ポイント
ダイエット ￥1,280(税込)
低カロリーなきのこ&タンパク質の豊富な蕎麦とのコラボでダイエット中でも安心!

佐久平PA
Sakudaira

信州きのこ豚肉の安養寺味噌煮定食



上り きのこ×安養寺味噌で煮込んだ豚肉がヤミツキの味
菌活ポイント
腸内環境改善 ￥850(税込)
菌食材のきのこ味噌が「健康の要」と呼ばれる「腸」を整えて元気を応援♪

信州きのこ炭焼鶏の卵とじ丼



下り きのこ炭焼鶏に地元産の濃厚たまごが絡まる!
菌活ポイント
ドライブに ￥800(税込)
GABAが豊富なきのこをスタミナメニューに合わせて、リラックス&パワーチャージ!

横川SA
Yokokawa

信州きのこ上州もち豚とんてき御膳



上り 人気メニューをアレンジ! きのこ香るとんてき御膳
菌活ポイント
美肌 ￥1,728(税込)
きのこのビタミンB2が肌の生まれ変わりを助け、乾燥に負けない美肌をつくります!

上州おっ切り込み御膳



下り 群馬県産小麦で打ったコシのある平打ち麺!
菌活ポイント
腸内環境改善 ￥1,580(税込)
きのこに豊富な食物繊維が腸内環境を整え、身体の内側からキレイ&元気をサポート!