

丹波篠山の名産“黒枝豆”をお椀にいっぱい！？ 西紀サービスエリア下り線で10月15日（月）から 日本初！白ご飯を黒枝豆にチェンジ「米or豆？」 ～あなたは白ご飯と黒枝豆、どちらを選ぶ？～

兵庫県・丹波篠山のサービスエリア「西紀サービスエリア下り線」（兵庫県篠山市東木之部1）は、10月15日（月）～10月21日（日）の7日間、白ご飯付きのメニューの白ご飯を、お椀山盛りの丹波篠山名物の黒枝豆に変更できる企画「黒枝豆フェア～米or豆？～」を開催いたします。



「白ご飯と黒枝豆、どちらになさいますか？」



お椀いっぱいの黒枝豆と白ご飯



通常の定食の白ご飯を黒枝豆に！

■お椀いっぱいの黒枝豆を食べられる、夢の企画誕生！こんな定食、見たことない！？

秋といえば、丹波篠山では黒枝豆がおいしい季節。1年の中で10月初旬から下旬までしかとれない希少な枝豆で、毎年この時期には黒枝豆を目的にして丹波篠山まで来られる方もいらっしゃいます。

そこで当サービスエリアでは、「丹波篠山の良いものを知っていただきたい」という思いで、白ご飯付きのメニューの白ご飯を、さやから出した黒枝豆に変更できる企画「黒枝豆フェア～米or豆？～」を考案いたしました。通常は高価でなかなかできない、「黒枝豆をお椀に山盛りにして、おかずと一緒に食べる」という体験をお楽しみいただけます。もちろん、白ご飯も丹波篠山でとれた新米を使っており、「米or豆」でどちらを選んでいただいても、丹波篠山の美味しい秋の味覚をお召し上がりいただけます。当サービスエリアといたしましては、丹波篠山の名産品をより多くの方に知っていただき、旅の思い出づくりの一つになれたらと思っています。

■「黒枝豆フェア～米or豆？～」企画概要

期間：10月15日（月）～10月21日（日）

提供場所：レストラン

提供時間：10：00～21：00

内容：白ご飯付きのメニューの白ご飯を、ご注文の際に「ご飯を黒枝豆に変更」と言っていただくと、さやから出した黒枝豆（碗1杯）に変更いたします。

数量：1日10杯限定※収穫状況により変動もごございます。

■丹波篠山（兵庫県篠山市産）の黒枝豆

おせち料理でいただく「黒豆」を完熟前で収穫したもので、通常の枝豆より大きく、独特のこくや甘み、ほっくりとした食感は枝豆の中で「最高級の美味しさ」と言われています。

■丹波篠山（兵庫県篠山市産）のお米

最近では東の魚沼、西の丹波篠山と言われるほど評価の高いお米です。丹波篠山の地質、気候、水などがおいしいお米を作り出すと言われます。

■「西紀サービスエリア下り線」

西紀サービスエリア（にしきサービスエリア）下り線は、兵庫県篠山市の舞鶴若狭自動車道北行き側のサービスエリアです。舞鶴若狭道唯一のサービスエリアであり、黒豆パンや黒豆ソフトクリームなど販売するほか、ドッグランや24時間営業のショッピングセンターなどを併設しています。2017年夏に開催した、ガチャガチャで昼飯を決める企画「ガチャめし」では、帰省途中のご家族からカップル、遠方からお越しの方までたいへんご好評をいただき、出たカプセルの数は累計で2万個を超えました。

●取材に関するお問い合わせ先●

西紀サービスエリア下り線 担当：荻野

TEL：079-593-1133 E-mail:junko.ogino@kohmei.co.jp