あなたに、ベスト・ウェイ。
NEXCO 東日本

News Letter

2022年8月発行

秋の行楽　進化しつづける3つのサービスエリア！

秋の行楽シーズンが近づいてきました。9月の連休に旅行を計画されている方も多いはず。
今、サービスエリアはますます便利に進化し、ますます楽しさを増しています。そこで、今回は進化し続ける3つのサービスエリアをご紹介します！

＜3つのサービスエリアの特長＞

1. **旅のドラマを演出するドラマチックエリアにリニューアル　～東北自動車道　佐野サービスエリア　下り線～**
   上下線が隣接し、施設内を徒歩で行き来が可能な利点をいかして、佐野サービスエリアを一つの大きな“Park(パーク)”に見立てた「佐野パークSA」をコンセプトに、食、施設とロケーションで利用者に憩いの空間を提供します。

2. **外来種「アメリカナマズ」のご当地ラーメン登場！　～常磐自動車道　友部サービスエリア　上り線～**
   地元の名産「わかさぎ」の天敵である外来種「アメリカナマズ」を駆除から有効活用するため、アメリカナマズを活用した新しいラーメンを開発し提供しました。

3. **アバターで有人遠隔接客サービスを実証実験するサービスエリア　～常磐自動車道　守谷サービスエリア　下り線～**
   新たな技術で地域の活性化を図るアクセラレータープログラム「ドラぷらイノベーションラボ」から選定した企業との取組みです。最新のアバター技術を活用し、完全非接触による接客を実証実験しました。

＜東北自動車道　佐野サービスエリア 下り線＞
広々とした空間のフードコート、24時間営業のショッピングコーナー。
佐野サービスエリア（下り線）が憩いの空間にリニューアルオープン！

佐野サービスエリア（下り線）は地域性の充実にこだわり、特産品を取り揃え、目的地へ向かう途中で立ち寄られるお客さまに、その地域ならではの旅の「ドラマ」を演出する「ドラマチックエリア佐野（下り線）」として、7月13日にリニューアルオープンしました。今回のオープンにより、佐野サービスエリア（下り線）はNEXCO東日本管内で20か所目、栃木県内で3か所目の「ドラマチックエリア」となります。

また上下線が隣接し、徒歩での往来が可能なことから、一つの大きな〝Park〟と見立て、思い思いの時間を楽しめる「佐野パークSA」として、高台に位置する良好なロケーションや広い園地を生かした”憩い”の空間でお客さまにくつろぎを与えるサービスエリアです。

今後、園地のリニューアル工事と併せて、園地内にカフェ店舗を設置する工事を行い、グランドオープンする予定です。

24時間営業！いつでも“うきうき”旅気分を盛り上げる「ショッピングコーナー」。
佐野サービスエリア（下り線）限定商品や、生産者のこだわりの逸品が勢揃い。

佐野サービスエリア（下り線）の限定商品として、佐野らーめん実寸大の「らーめんケーキ」や、1673年創業の老舗酒蔵「第一酒造」がつくるこだわりの甘酒、地元で愛されるベーカリー「ヒロシマヤ」のパンなど、生産者のこだわりにフィーチャーしたご当地の逸品を揃えています。また、高速道路初となる東京土産も揃えております。

佐野サービスエリア（下り線）外観

ショッピングコーナー内観

≪お問い合わせ先≫
■NEXCO東日本に関するお問い合わせ：
■当配信内容について、また配信に関するお問合せ先：

NEXCO東日本関東支社（担当：広報課）　TEL:048-631-0001(代表)
広報事務局（共同PR株式会社　新井・石井・神津）
TEL：03-6260-4855 / Mail：east-nexco-pr@kyodo-pr.co.jp

広々とした空間で“のびのび”と過ごせる「フードコート」。
地元「みかも山」を見立てた「みかも山丼」や、佐野らーめん・耳うどんのアレンジメニューも。

フードコート内観

光を照らすガラス張りにより、広々とした空間で開放感を感じるスペースに生まれ変わった「フードコート」では、人気の「佐野らーめん」に加え、地元「みかも山」をイメージした「みかも山丼」「山カレー」、佐野らーめんをアレンジした「佐野らーめんナポリタン」、佐野市の郷土料理でうどん生地を耳の形にした「耳うどん」などもお楽しみいただけます。

【店舗情報】〈ショッピングコーナー〉営業時間/24時間
〈フードコート〉〈テイクアウトコーナー〉営業時間/※各店舗ごとに営業時間が異なるため、下記HPをご参照下さい
https://www.driveplaza.com/sapa/1040/1040056/2/shop_menu.html

佐野らーめん
佐野らーめんの専門店。コクがありながら後味スッキリしたスープが自慢。セットメニューも提供。

「佐野らーめんさのや」

耳うどん
佐野市の郷土料理「耳うどん」をはじめ、ボリューム満点なそば・うどんを提供。

「うどん・そば　栃乃木」

みかも山丼
関東平野の山々をイメージしたがっつりメニューをご提供。

「丼・定食　萬福」

佐野らーめんナポリタン
佐野らーめんの麺を使用した創作ナポリタンなど、洋食メニューを提供。

「ハンバーグ・オムライス SANON（さのん）」

サービスエリア内で楽しむ、テイクアウトメニュー

甘酒スムージー（各380円）
佐野の酒蔵「第一酒造」の甘酒を使用したスムージー。フレーバーは栃木が誇るとちおとめのほか、バナナと小豆をそろえる。

バラいもフライ（450円）
ホクホクのジャガイモがおいしい、佐野のソウルフード。バラなのでファミリーや友人とシェアして食べることができるため人気。ウスターソースは佐野サービスエリア（下り線）のオリジナル。

ザライジングサンコーヒー（420円～）
坂口憲二さんが率いる「The Rising Sun Coffee」と高速道路で定番人気の「ミル挽き珈琲」が夢のコラボレーション。コラボ自販機でしか飲めない「ライジングサンブレンド」がおすすめ。

ハイウェイスタンプ
リニューアルオープンを記念して、「さのまる」とコラボしたハイウェイスタンプが新登場しました。スタンプのデザインは地元高校生が「佐野の魅力を発信したい」という想いから考案しています。

また、上下線のスタンプを並べると、佐野らーめんの絵柄になります。
※佐野サービスエリアは上下線を徒歩で往来可能です。

上り線

下り線

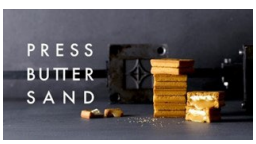
サービスエリアのおすすめ！お土産ベスト5

らーめんケーキ（1,350円）
本物そっくりな実寸大のラーメンケーキ。麺はモンブラン、トッピングはチョコレートなどで再現している。

みかもバウム（1,296円）
ホワイトチョコレートの雪をかぶった、みかも山型のバウムクーヘン。同店限定商品でおみやげにもぴったり。

レザープラネット（1,100円）
海外からも高い評価を受ける栃木レザーの革を使用したレザークラフト。切り込み入りの1枚の革を水で湿らせ指で形作ることで、レザーの風合いを活かした動物が完成。大人も子供も楽しめる。

PRESS BUTTER SAND（5個入）（1,026円）
高速道路初出店の東京土産。高級感でスタイリッシュなパッケージ、濃厚でリッチな味わいが人気のお土産。



ミルクチーズケーキ苺（2,484円）
栃木県産スカイベリーのピューレ、北海道産マスカルポーネとクリームチーズで仕立てた“苺のフロマージュ”と北海道産クリームチーズと生クリームの”ムース・フロマージュ“。ふたつのフロマージュをしっとりとしたクレープ生地でやさしく包み、苺風味のクラムで華やかに彩りました。

＜常磐自動車道　友部サービスエリア 上り線＞
NEXCO東日本 新メニューコンテスト グランプリ4度受賞の料理長が考案！
霞ヶ浦の外来種アメリカナマズを有効活用した「ひげふく塩ラーメン」

友部サービスエリア（上り線）は、「常陸の海」をテーマとして、「武家屋敷」と「蔵」をイメージし、豊かな常陸の恵みと出会える、にぎわいのある空間を演出しています。NEXCO東日本管内のメニューコンテストでグランプリを受賞したメニューが味わえる「珠玉の蔵」や友部サービスエリア（上り線）限定商品が購入できる「おみやげの蔵」など、茨城県を楽しめるサービスエリアです。

人気バラエティ番組の企画への協力から生まれた「ひげふく塩ラーメン」

人気バラエティ番組の、日本本来の生き物を脅かす外来種を、人間だけが持つ『料理』の力で美味しく頂こうという企画で、霞ケ浦の生態系を調べたところ、アメリカナマズが生態系を崩していることがわかりました。そこで、番組の依頼で、友部サービスエリア（上り線）菅沼眞二料理長がアメリカナマズを活用したメニュー開発に協力しました。

東日本エリアのサービスエリアが競う、新メニューコンテストで、茨城の食材にこだわったメニューを考案し、4度のグランプリを獲得した経歴を持つ菅沼料理長。今回は、地元名産のワカサギの天敵となっている霞ケ浦のアメリカナマズをラーメンの食材に変えるべく、オリーブオイル・鷹の爪を使いオーブンでカリカリに焼くことでアメリカナマズの臭みを消すなど工夫を凝らし、試行錯誤して完成させました。アメリカナマズのガラと香味野菜を煮込んだ出汁にしじみエキスを加えたスープに、ちじれ麺がよく絡み、まさに絶品。香ばしく焼き上げたアメリカナマズの半身は見た目もインパクトがあり、味・見た目両方で楽しめるラーメンです。

アメリカナマズの半身をトッピングした
「ひげふく塩ラーメン」(1,200円)

友部サービスエリア（上り線）
菅沼眞二料理長

「サービスエリアはラーメンが人気。淡白なアメリカナマズの出汁とシジミエキスを合わせたところ、相性が良くおいしいスープになったことが商品化の決め手となりました。秋の行楽シーズンに、是非お立ち寄りいただき、ひげふく塩ラーメンを堪能していただければと思います。」

【店舗情報】
『珠玉の蔵』
営業時間/11:00～21:00

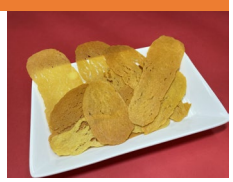
茨城・みちのくの厳選素材を使用した料理を提供する、落ち着いた雰囲気の店舗です。

秋を食べよう！　友部サービスエリア（上り線）のおすすめ　お土産ベスト5！

秋の名産、栗・芋を使ったスイーツや、水戸伝統のお菓子、納豆など、茨城県が感じられるお土産の品々です。

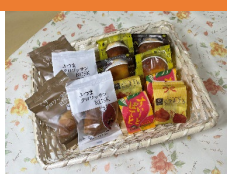
干し芋焼き （864円）

紅はるかを使用した完全無添加の干し芋焼きです。パリパリと軽い食感は新感覚の一品。アイスにトッピングがおすすめ。



友部Selection （2,160円）

茨城の名産でもある栗・芋の当店人気お菓子を厳選したスペシャルな商品です。

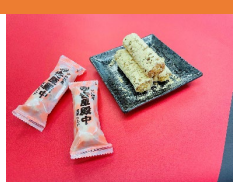


茨城栗ろーるけーき （1,188円）

地元、笠間産の栗ペーストを使用した、ほどよい甘さのろーるけーきはお土産品としても人気です。

モトヤ吉原殿中7本 （810円）

モチ米をたっぷりのきな粉でまぶした水戸伝統のお菓子。やさしい甘さで万人に親しまれています。



だるま納豆3個セット （594円）

納豆コーナーの中でも特に人気のだるま3種類セットは、食べ比べするのに人気のオリジナル商品です。

【店舗情報】
『おみやげの蔵』
営業時間/24時間
年中無休
茨城、みちのくの銘品・老舗のお土産を幅広く取り扱っています。

＜常磐自動車道　守谷サービスエリア 下り線＞
「アバターによる有人遠隔接客サービス」実証実験を実施した最新のサービスエリア

守谷サービスエリア（下り線）では、〝憩いの森〟をコンセプトとし、やさしさを感じる曲線を用いた建物や、木のぬくもりを感じるデザインにより、お客さまにやすらぎを感じていただける空間を演出しています。

守谷サービスエリア（下り線）では、令和3年9月より募集を開始したアクセラレータープログラム「ドラぷらイノベーションラボ」において採択された映像制作会社「株式会社デジタル・フロンティア」とIT会社「株式会社ユニキャスト」が共同開発したサービス「KSIN（けしん）」を活用し、アバターを活用した有人遠隔接客サービスの実証実験を、6月14日（火）から6月27日（月）の14日間実施いたしました。

実証実験の目的・狙い

今回の実証実験は、新型コロナウイルス対策として、対面で実施していたコンシェルジェの窓口業務を非接触で行うことで、新しい生活様式への対応を図るとともに、コンシュルジェの新たな働き方を検討することを目的に実施しました。
6月は常磐道沿線の観光地が盛り上がる時期であり、守谷サービスエリア（下り線）をご利用になるお客さまが増えます。また、守谷サービスエリア（下り線）には一般道からサービスエリア内に入ることのできるウォークインゲートを備えており、高速道路をご通行にならないお客さまにもご利用いただける環境が整っています。こうした理由から守谷サービスエリア（下り線）を選定しました。

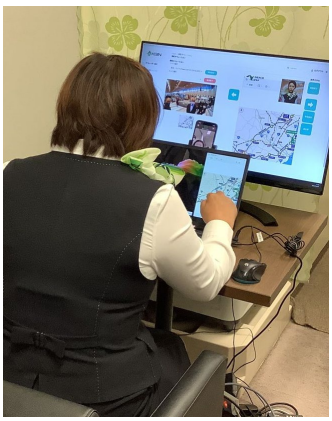
デジタルサイネージを活用したコンシェルジェサービス

インフォメーションコーナーに、アバターを表示するデジタルサイネージを設置しました。お客さまがボタンを押すと、別室に待機しているコンシェルジェがアバターを通して、サービスエリアのおすすめメニュー、目的地までのルート、道路混雑状況など、様々な問い合わせに遠隔で対応しました。実際に窓口を担当しているコンシェルジェが対応しており、お客さまにはリアルタイムな情報を提供しました。

アバターでの接客の様子

体験したお客さまの声

・「最初はアバターに違和感を覚えましたが慣れてくれば非対面であっても
　満足度がUPすると思います。」
・「表情やしぐさはとても自然で本当に人と話しているようだった。」
・「温かい対応で安心して利用することが出来ました。」



コンシェルジェ対応の様子

接客したコンシェルジェの感想

「最初はきちんとおもてなしできるか不安でしたが、アバターの表情が豊かで違和感なく対応することができました。若い団体のお客さまも話しかけてくださり、楽しく会話をすることができました。」

ドラぷらイノベーションラボについて

当社のオープンイノベーションを一層促進し、新たな技術やサービスアイデアなどを持つ会社などと、ラボを通じて技術・ビジネスモデルを検証しながら、次世代の高速道路サービスの実現や、地域の活性化、社会課題を解決するような事業を創出することを目的に、令和3年9月に高速道路会社の主催として初となるアクセラレータープログラム「ドラぷらイノベーションラボ」を立ち上げ、パートナー企業を募集。昨年度は株式会社デジタル・フロンティアをはじめ、5社が採択されています。

＜佐野サービスエリア、友部サービスエリア、守谷サービスエリアの場所について＞