

**高さ20センチの揚げ麺、1キロ超のウィンナーコルネ！？
GW限定！西紀サービスエリア下り線で
5/1から6日間「メガ盛り企画」開催！！
-「ガチャめし」ブームを巻き起こした「西紀SA」新企画！
通常メニュー4種が5倍以上になって登場！旅の思い出に-**

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、5月1日（火）～5月6日（日）までのGW期間中、通常のメニューが5倍以上になって登場する「メガ盛り企画」を開催いたします。



高さ20センチの「メガ盛り あんかけ揚げ麺」



1キロを超える「メガウィンナーコルネ」

■「ガチャめし」で昨年夏に盛り上がりを見せた西紀SAの新企画。今度は「メガ盛り」！

2017年8月に開催した、「ガチャめし」で盛り上がりを見せた「西紀サービスエリア下り線」。GW期間にも「ガチャめし」のように、ただサービスエリアに寄るだけでなく面白かった旅の思い出の一部になりたいと、「西紀サービスエリア下り線」内のレストラン、スナックコーナー、ベーカリー、外売店で協力し、それぞれの目玉メニューを大きさ5倍以上の「メガ」メニューへと開発した「メガ盛り企画」を考案いたしました。

高さ20センチとなった「あんかけ揚げ麺」、重さ1キロを超える「ウィンナーコルネ」、麺量が5倍となった「冷やし出石そば」、直径8センチの「踊りたご焼き」というように、通常メニュー4種が「メガ」メニューへ進化いたしました（詳細は別紙参照）。「メガ盛り」メニューを注文して食べてみたい、お土産としてお持ち帰りいただくなどして、旅先や道中で話題にさせていただけたらと思います。

当サービスエリアといたしましては、「メガ盛り企画」でGW期間のお客様のご旅行をより楽しいものにできたらと考えております。

■「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。愛犬も一緒に車で出かけた！そんな愛犬家のために、ドッグランを設置しております。施設内は、ノーリードで自由に散歩することができます。

●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

■「メガ盛り企画」メニュー詳細

【メガ盛り あんかけ揚げ麺】

麺の量：5倍（300グラム）
重さ：総重量約2.5キロ（餡のみで2キロ超）
皿の大きさ：約30センチ
高さ：約20センチ
価格：4,800円（通常1,030円）
提供場所：レストラン
提供時間：14:00～17:00
商品説明：2キロを超える野菜たっぷりの餡を、高さ20センチの揚げ麺タワーを上から少しずつ崩してお召し上がりいただけます。



通常の「あんかけ揚げ麺」と「メガ盛り」版

【メガ盛り 冷やし出石そば】

麺の量：5倍（160グラム）
高さ：約20センチ
価格：3,800円（通常780円）
提供場所：スナックコーナー
提供時間：14:00～17:00
商品説明：麺量5倍のデカ盛り出石そばの上に丹波篠山名物の黒豆かき揚げを3枚、海老の天ぷら3尾をトッピングしました。



麺量5倍の「メガ盛り 冷やし出石そば」

【メガウィンナーコルネ】

重さ：約1キロ（通常のウィンナーコルネ70グラムの14倍）
長さ：36センチ以上
面積：約420平方センチメートル
価格：2,500円（通常210円）
提供場所：ベーカリー
提供時間：7:00～21:00
個数：1日あたり平日3個、土・日・祝日5個限定
商品説明：通常70グラムのウィンナーコルネの14倍で、重さは1キロ超え！重量感たっぷりのパンに、ジューシーなジャンボウィンナーが想像以上のおいしさです。



長さ36センチ以上の「メガウィンナーコルネ」

【メガ踊りたご焼き】

重量：1玉150グラム（通常の踊りたご焼きの5倍以上）
長さ：直径8センチ
個数：4個（おまけで通常の踊りたご焼き2個付き）
価格：2,000円（通常6個＝500円）
提供場所：外売店
提供時間：平日8:00～14:00、土日祝8:00～18:00
個数：1日あたり最大5個（売り切れ次第終了）
商品説明：通常の踊りたご焼きの6倍以上の生地をつかったボリューム満点のメニュー！おまけで通常の踊りたご焼きがついてくるので、大きさを比べて楽しむこともできます。（焼きあがるのに30分程度かかります）



直径8センチの「メガ踊りたご焼き」

※価格は全て税込み価格です

ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。
ご取材のご希望などございましたら、試食もして頂けますのでご連絡下さい。
ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●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