

広がる楽しみ、 想像以上。

佐野SANDニューラルオープン

2021年頃から大規模リニューアルが進められてきた佐野サービスエリア。

約5年にわたる改修工事を経て、

2022年7月13日に先行オープンした下り線に続き、

2026年3月17日、上り線も装い新たにグランドオープンを迎えた。

かつてサービスエリアは、目的地へ向かう途中に立ち寄る

休憩の場に過ぎなかった。

しかし、近年その定義が見直されつつある。

その土地でしか味わえない

食や空間が体感できる“テーマパーク”のように、

新たな価値を生み出す存在へと進化を遂げようとしている。

立ち寄る場所から、訪れること自体を楽しむ

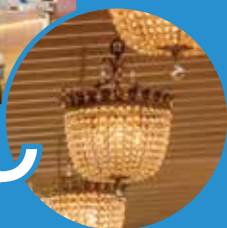
“目的地”へ——サービスエリアは、

次なるステージへと歩み始めた。



SANO SKY DINER

無形民俗文化財「浅間の火祭り」をイメージした照明の下、落ち着いた空間で一流シェフ監修の料理が味わえるレストラン



ニューヨークの名門「ザ・プラザホテル」の回廊に実際に飾られていた格式高いシャンデリアが荘厳な景観を生む

ら～めんの里



天井まで連なる木格子が圧倒的な存在感を放つ「らくめんの里」。人氣店のお土産ラーメンや限定品が並ぶ

上りフードコート



上り線の内外装は建築家・隈研吾氏が監修し、フードコートには市内で人気のラーメン店が初出店。また、一流シェフ監修のレストランも併設され、訪れる人を特別な体験で迎える

地域名産の苺をイメージした
鮮やかな色彩が特徴のモ
ニュメント。佐野市の活気や
あたたかみを表現している



さのまる
スタンプ



佐野市と提携し、高校生プロジェクトのメンバーが考案したハイウェイスタンプ。上下線で異なるデザインで、両方集めたい仕掛けに

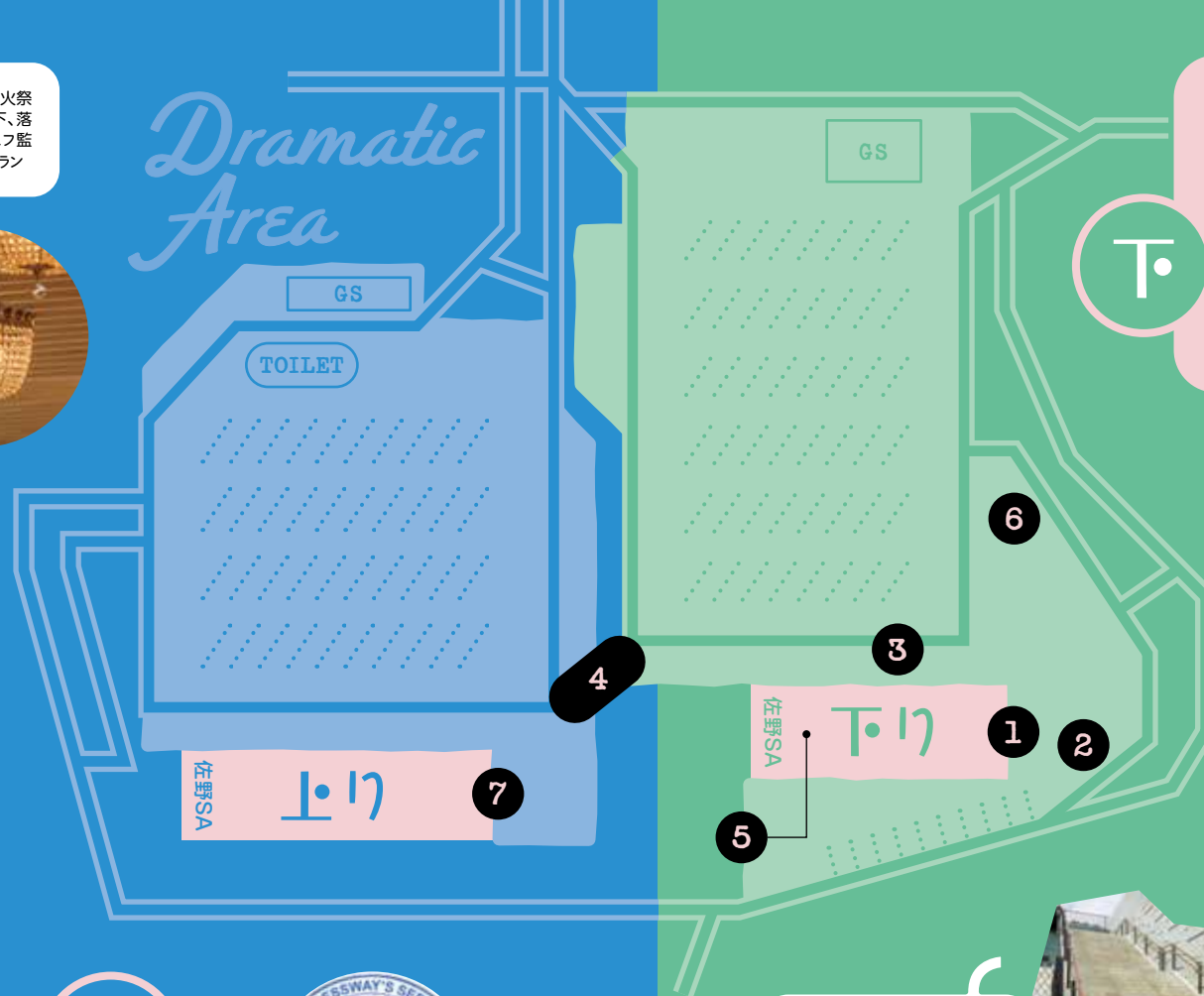
に足運び、それぞれの魅力を味わっているほか、犬の散歩コースとして訪れる地元住民の姿も見られるなど、日常に開かれた場としても親しまれてきた。

こうした広がりや背景に、佐野サビエリアは「のびのびと、ワクワク過ごせる空間」をテーマに掲げ、訪れる人が思い思いの時間を楽しめる環境づくりを目指している。また、上下線それぞれに異なる役割を持たせられる点も、このエリアの魅力だ。首都圏へ向かう上り線には、東北や北関東から首都圏へ向かう人の流れを受けて、各地の銘菓や佐野ならではの特産品が並び、旅の余韻を持ち帰る楽しみを演出する。さらに施設は、内装・外装のデザイン監修を隈研吾建築都市設計事務所が手掛け、フードコートには市内で人気のラーメン店が初出店。加えて、旅の疲れを癒してほしいとの想いから、有名なシェフ監修のレストランも併設されるなど、食と空間の両面から地域の魅力を発信する構成となっている。

一方、下り線には、首都圏を発つ人々を意識し、東京駅で親しまれている菓子など都内で人気の土産が並びとともに、「屋外にも手土産の楽しみが広がっている。麵ソファやお客がひろいテラス、ドッグランなどといったファミリー層向けの多彩な設備が整い、開放的な雰囲気のおかげで心躍るような体験ができる滞在環境が用意されている。

往來する人の流れに寄り添うように設計されたこの場所は、異なる役割を持つ上下線が体となりエリア全体でひとつの「テーマパーク」のような世界観を生み出している。

7 SANOMEDIA



下り線は景色を一望できる開放的な空間が魅力。芝生エリアなどに代表される、家族やペットと一緒に楽しめる屋外施設が充実しており、地域性豊かな工夫が随所に施されている。



開放的な景色を堪能できる芝生エリア。お子様連れに人気のある場所で、天候次第では富士山が望めることも



お空がひろいテラス

さのいろソファ



さのまる像

佐野ラーメンを模してつくられたもちもち触感の「麺ソファ」。テーブルはラーメンの具材になっているユニークなデザイン



1972年の供用開始時に設置された階段は、老朽化と急勾配のため改修がおこなわれ、リニューアル後は上下線を徒歩で移動できる全国でも珍しい構造となった。



ドッグラン

愛犬がのびのびと遊べるドッグランや、ペットと飼い主が一緒にくつろげるカフェスペースも併設されている。



麵ソファ

単なる休憩の拠点にとどまらず、滞在を楽しむ場として、サービスエリアは、いま、新たな価値を備えた存在へと進化している。高速道路の管理・運営をおこなうZHO(株)東日本および株式会社ネクスコ東日本エリアトラクトでは、2011年頃から利用者数の多い旗艦エリアや地域性豊かな観光名所となるエリアに、新たな価値を付加する取り組みを展開し始めた。

そうした取り組みの中で、今回のリニューアルを機に、地域性豊かな佐野サービスエリアは、上下線ともに「ドラマチックエリア」に選定された。「ドラマチックエリア」とは、地域の特色を生かした食や手土産に加え、施設の構成や演出を通じて、その場所ならではの魅力を発信し、旅の目的地となる場を創出する取り組みのことだ。

佐野サービスエリアは、佐野ラーメンに代表される地域性の高い食文化に加え、上下線を徒歩で行き来できる全国でも数少ない立地特性を併せ持つ点が評価され、選定に至った。上下線を階段で行き来できるこの構造により、エリア全体を回遊しながら楽しむ利用スタイルが生まれている。連日多くの来訪者が上下線の双方

上下線一体型の
「ドラマチックエントリ」



FOOD COURT

萬福

みかも山丼

テラスから望む「みかも山」をイメージした一品。三元豚ロースカツとチキンカツが織りなす、圧巻のボリューム。



TAKEOUT

旅のイロドリカフェ

フラッペ（ポップコーン）

ポップコーン風味が香るユニークなフラッペ。コーンの自然な甘みとキャラメルソースが溶け合う、ここにしかない味。



TAKEOUT

旅のイロドリカフェ

さのまる焼き（ラーメン味）

伝統工芸・天明鋳物で「さのまる」専用の焼き型を製作し、佐野ラーメン味のさのまる焼きとして完成させた夢のコラボ。



RESTAURANT

SANO SKY DINER

佐野 鶏バーコー麺

ザ・キャピトルホテル東急「ORIGAMI」出身の名シェフ、笹木浩一氏が監修した、「黒から揚げ」の味わいを活かした一杯。

FOOD COURT

SANON

佐野ラーメンナポリタン

「佐野ラーメン」の麺を使用した創作ナポリタン。野菜の甘味とトマトの酸味が溶け合う、世代を超えた人気メニュー。



FOOD COURT

栃乃木

耳うどん

佐野の郷土料理。鬼の耳に見立てた「耳うどん」で無病息災を祈願し、地域性に富んだ親しみのある味わいを表現した。

FOOD

佐野サービスエリア上下線内のフードコート、レストラン、カフェより、地域の魅力を最大限に活かした選りすぐりのメニューを一挙ご紹介。

上下線を行き来すれば、佐野の味わいを食べ尽くした“佐野通”になれるかも!?



FOOD COURT

くろはかま亭

超厚切り 豚角煮丼

栃木県産の豚肉を使った角煮丼。長距離運転や力仕事に携わる方のためにつくられた、ボリューム満点メニュー。

TAKEOUT

PICNIC+Plus

栃木牛乳ソフト

「レモン牛乳」でおなじみの栃木乳業の牛乳を使用したソフトクリーム。濃厚なミルクのコクとすっきりとした後味が魅力。



FOOD COURT

さのや

特製佐野ラーメン

地元製麺所と共同開発した、手打ち風特製麺が魅力。佐野ラーメンらしさが堪能できる、フードコートの常識を超える一杯。



いちごソース

TAKEOUT

PICNIC+Plus

いもフライ

定番のフルーツソースや佐野SA限定のいちごソース、人気のハニーマスタードなど、全5種類のフレーバーが楽しめる。



FOOD COURT

みかも庵

佐野の母ちゃん煮うどん

上り線の料理長が子ども時代、「母ちゃん腹減ったー」と言ったときに出てきたメニューを再現した思い出の味。

17 上  麺屋ようすけplus	13 上 下  麺屋 貴	9 上  銘店万里	7 下  中里製麺	5 上 下  小竹屋さのこ子	1 上 下  一乃胡
18 上  森田屋総本店	14 上 下  麺や大山	10 下  麺工房かみおか	TEMUYAGE SANO RAMEN BOX 佐野といえば、やっぱり佐野ラーメン!! 上下線に並ぶお土産麺の中から、贈答用にも適した箱入り麺をセレクト。 自宅で食べ比べるもよし、大切な人への手土産にするもよし。 佐野ならではの味わいを、心ゆくまでご堪能あれ。 上下線それぞれでしか手に入らない商品もあるため、見逃せないラインナップ。 ※50音順		2 上 下  大金
19 上 下  大和	15 上 下  麺屋たかひろ	11 上 下  麺処りょうや			3 上  押山
20 上  らーめんの里	16 上 下  麺屋ようすけ	12 上 下  麺の城山	8 上 下  日向屋	6 上 下  田村屋	4 上 下  クリタ食品

TEMIYAGE

お土産は佐野ラーメンだけじゃない!!

ここでしか手に入らない限定スイーツや、知る人ぞ知る名品が勢ぞろい。

ラーメンに負けず劣らずの佐野土産をチェックして、味の宝探しに出かけよう!!



地元農家で生産された、栃木県産いちごとトマトを使ったゼリー。甘みが口いっぱい広がる、フルーティーな後味が魅力。

佐野SAオリジナル

いちごゼリー

トマトゼリー



ミルクチーズケーキ 苺

東京駅や空港で人気の「東京ミルクチーズ工場」と栃木県産スカイベリーのコラボ。この味が楽しめるのは全国でもここだけ。



ふんわり揚げ煎

黒ごしょう 醤油

梅 チーズ

栃木県内の米売店とコラボしたオリジナル揚げ煎。盲導犬協会への寄付につながるドネーション商品としても人気。



AOYAカンバーニュ

レモンケーキ

ストロベリーケーキ

小山市の老舗和菓子店がプロデュースする「AOYAカンバーニュ」が高速道路に初出店。SAで買えるのは上り線だけ。



佐野ラーメンそっくりのモンブランケーキ。地元洋菓子店「いちごとバナナ」が手がけた、遊び心と佐野愛にあふれた一品。

MEGA佐野らーめんケーキ

日光HIMITSU豚

食べるハンバーグ

ラー油にんにく増し

激辛にくみそ

栃木県のブランド豚「日光ひみつ豚」を使用。A5ランクの肉の旨味を凝縮した逸品。3種類の味からお気に入りを探してみてください。

