[NEWS RELEASE]

報道関係各位



2024年9月6日 ユーアールエー株式会社

waSTEP AWAJISHIMA 「AUTUMN FEST(オータムフェスト)」開催!!

淡路ビールフェス、植木市&ワークショップなど

【2024年10月5日(土)11時~16時】

淡路ハイウェイオアシスなどを運営する、ユーアールエー株式会社(所在地:兵庫県淡路市大磯6番地)が、2023年3月25日(土)にグランドオープンした、淡路島のいいところ、おいしいものをぎゅっと集めた大型総合ショッピングゾーン『waSTEP AWAJISHIMA』では、「AUTUMN FEST(オータムフェスト)」を2024年10月5日(土)11時~16時で開催します。毎回ご参加の方から好評を得ている、淡路ビールフェス、植木市&ワークショップでお楽しみください。

waSTEP AWAJISHIMAで「AUTUMN FEST」開催!



ワステップ淡路島オータムフェストは、淡路島で開催される秋のグルメ&ワークショップイベントです。クラフトビール「淡路ビール」の飲み放題や飲み比べなど、クラフトビールや淡路ビールのファンには見逃せない内容です。キッチンカーも登場して、ビールに最適のおつまみ等が、お買い求めいただけます。

また淡路島産のゴムの木各種・サイズがずらり勢揃いの「植木市&ワークショップ」も好評をいただいているものをスケールアップしての開催です。

カッター・ハリモをご従用の場合は伝達者指律の もと安全には十分にご介質ください。





2,000萬 4,000萬

「淡路ビールフェス」 ・90分飲み放題 (90分制) 前売券1500円、 当日券2000円 ・お好みの3種 飲比べ1200円、 ・単品500円

「植木市 &ワークショップ」 ・植木市 (5号サイズ) 2000円、 (7号サイズ) 4000円

- ・曲げ体験 所要時間20分 参加費2000円 (先着10名) ・リーファート
- ・リーフアート 所要時間20分 参加費100円 (随時受付)

【AWAJI BEER(現在)】

「AWAJI BEER」は、創業1998年。淡路島を代表するクラフトビールです。
2019年に新設した工場「AWAJIBREWERY」では、直売所を併設し、作り立てのビールが味わえます。
熱処理を施さず、さらに無濾過で仕込んでいるため、生きた酵母の味をそのままにお楽しみいただけます。ビール本来の深い味わい、そして豊かな香りを大切にして仕上げており、どんな料理にも合う柔らかい味わいが特徴です。

マイストは新商品のTPAの他に既存が6種類、窓はな暖越しの「ビルスナー」、スセープな根縁の香り感じる「レッドエール」

テイストは新商品のIPAの他に既存が6種類。爽快な喉越しの「ピルスナー」、シャープな柑橘の香り感じる「レッドエール」、小麦麦芽を使用した贅沢なビール「ヴァイツェン」、カラメル麦芽の深いコクが特徴の「アルト」、トロピカルフルーツのようなアロマが特徴のホップを使用し、ほどよい苦みとコクのあるビール「ペールエール」、淡路島産の天然レモンピールが香る「島レモン」をラインナップしています。





【製造のこだわり】

淡路島を囲む海中の音を聴かせながらビール酵母を発酵・熟成させる当社独自の「アイランド製法」で製造。 寄せる波の静かな音色。醸造中のビール酵母に島の海の音を聴かせて発酵・熟成させるのがあわぢびーるの秘密。 島の時間がおいしく育てています。クラフトビール本来の深い味わい、そして豊かな香りを大切に仕上げました。 淡路島の恵まれた海の幸、新鮮なお魚の味を壊さず、楽しんでいただける柔らかい味わいです。



製造職人が細心の注意を払う AWAJI BREWARY内



淡路島を囲む海での採音



海の音を流すBREWARY内スピーカー



< AWAJI BEER 7種類イメージ >

waSTEP AWAJISHIMA のテナントラインナップ

■夏季限定「かき氷」専門店amaneya CASUAL ちょっと大人の雰囲気の逸品たちをご堪能いただけます。

提供するのは、粉雪氷と絹糸氷の2系統のかき氷。2系統共に和風テイストで通常のかき氷とは異なる味わいです。 キメが細かい粉雪氷は口の中でスッと溶けて体験したことのない上品な食感です。 絹糸氷は、濃厚な宇治抹茶の糸ピンスが舌の上でふわっととろけるのが特長。







■淡路<u>ハイウェイオアシスの人気パスタ店の2号店!ここでしか味わえないカルボナーラ</u> 『釜玉カルボ"Trepici(トレピチ)"』

淡路ハイウェイオアシスの人気店「淡路島生パスタと窯焼きピザ"Trepici(トレピチ)"」の2号店「釜玉カルボ"Trepici(トレピチ)"」がオープン。パスタをイタリアンの概念から覆す、こだわりの太麺に淡路島の食材をふんだんに用いたメニューをお楽しみいただけます。







■淡路島ブランドの玉ねぎを多種ご用意!玉ねぎセレクトショップ 『淡路島たまねぎ専門店』

淡路島産玉ねぎを生産している農家さんの中でも品種、肥料、農薬、栽培方法等にこだわりを持ち、なおかつ美味しい玉ねぎをラインナップし、多い時期では8種類の玉ねぎを揃えています。淡路島産玉ねぎを始め、自社栽培のトマトや旬な野菜、当社が扱う「あわぢびーる」、ドレッシングなど、淡路島ブランドを体感できるセレクトショップです。







■ カレーパングランプリ2022 西日本揚げカレーパン部門で金賞受賞! 淡路牛カレーパンが名物のパン屋『sumheart(サンハート)』

『sumheart』は、1年前に淡路島出身のメンバーでUターンし、洲本商工会議所チャレンジショップでの起業を経てオープンしたカレーパン専門店です。2022年7月に開催された「カレーパングランプリ2022西日本揚げカレーパン部門」で金賞を受賞した看板メニュー「淡路牛カレーパン」を中心に、様々なパンを販売いたします。







■ 淡路ビーフを始め、淡路島産のお肉や惣菜が購入可能な精肉店 『GOOD MEAT AWAJISHIMA』

『GOOD MEAT AWAJISHIMA』では、ブランドお肉の「淡路ビーフ」や、あわぢびーるの搾りかすをエサに使った淡路牛をメインに使用しています。ご自宅用やバーベキュー用のお肉から、コロッケやミンチカツといった惣菜、冷凍のピザや餃子など、幅広くお楽しみいただけます。







ウォールアートを制作した、夫婦イラストユニット はらぺこめがねについて

2011年はらぺこめがねを結成。絵本に『フルーツポンチ』(ニジノ絵本屋)、『やきそばばんばん』(あかね書房)、『くだものさがしもの』(PHP研究所)、『かんぱい よっぱらい』(岩崎書店)、『みんなのおすし』(ポプラ社)、『にくのくに』(教育画劇)などがある。「食べ物と人」をテーマに幅広く活動している。







施設概要





WaSTEP AWAJISHIMAについて

施設名:waSTEP AWAJISHIMA (ワステップ アワジシマ)

開業日:3月25日(十)

所在地:兵庫県淡路市大磯7-2

アクセス:神戸淡路鳴門自動車道淡路ICより7分

浦ICより5分

駐車台数:37台

連絡先:0799-74-3356(淡路島たまねぎ専門店)

公式インスタグラム:@wastep_awajishima

ホームページhttps://www.wastepawajishima.com/

■施設コンセプト

知ってますか?淡路島って意外と広いんです。

面積は592.2㎞。東京都より少し小さいくらい。

約13万人の人が暮らしている島です。

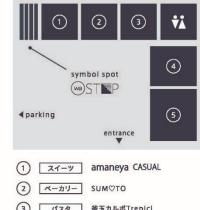
そんな淡路島のいいところ、おいしいものをぎゅっと集めて

「waSTEP AWAJISHIMA」は誕生しました。

和(なごやか)に過ごし、話(はなし)が弾み、輪(つながり)の広がる 場所。淡路島に遊びに来てくださったお客様にとっても、淡路島とともに生き る住民のみなさんにとっても、1STEP上の淡路島へ。

「waSTEP AWAJISHIMA」は私たちとあなたの「wa」をつなぐ場所。

STORE MAP



釜玉カルポTrepici

淡路島たまねぎ専門店

GOOD MEAT AWAJISHIMA

会社概要

会社名	ユーアールエー株式会社	
所在地	〒656-2302 兵庫県淡路市大磯6番地	
設立	1963年(昭和38年)5月13日	
資本金	5,000万円	
代表	代表取締役社長 井植 敏彰	
従業員数	660名	
事業内容	フードサービス全般	
	レストラン・ショップ	淡路ハイウェイオアシス、サービスエリア内レストラン・フードコート、
		パーキングエリア内レストラン・ショップ、ゴルフ場内レストラン
	食品製造	竹ちくわ等加工食品、クラフトビール、コロッケ、ハンバーグなど
	FC事業	ミスタードーナツ、ザ・丼
	事業所給食	サンフードサービス(株)
関連会社	淡路フェリーボート㈱、塩屋土地㈱、アイジー興産㈱[ジェームス山自動車学院]、ホテルアナガ	