

## 鮨職人が握る淡路島の本格鮨処 淡路ハイウェイオアシス「すし富」より 2回目の旬を迎えた「鱧」を使った10月限定数量メニュー登場！

淡路島の玄関口に位置し、明石海峡大橋を眺めながら旬の食材を味わえるレストランや、特産品のショッピングを楽しめる淡路ハイウェイオアシス(運営：ユアールエー株式会社／所在地：兵庫県淡路市岩屋)の鮨処「すし富」では、2024年10月より1か月限定の季節の新メニューを販売いたします。



### ■数量限定・季節メニュー

#### 「神無月」鱧

6,000円(税込)

【造里】鱧 造里

【鍋】鱧 鱧鍋

松茸・玉葱・レタス・菊菜

【お鮨】本日のおすすめより七貫

【水菓子】季節のデザート



## ■『鮭処「すし富」』 淡路島の旬に職人技が光る、圧倒的に本物の一貫

「淡路島の寿司をもっと知ってもらいたくて」と、こだわりのネタを提供している鮭処『すし富』。沼島の鱧や由良の赤雲丹、福良の淡路島3年とらぶぐといった淡路島近海ものを中心に、その時々旬が、しっかりと堪能いただけます。またシャリの赤酢は、昆布と塩とレモンで1カ月熟成させ、さらに塩と砂糖を加えて仕上げることで、とてもまろやかな味わいに。丁寧かつ手間ひまかけた淡路島だけの一貫をお楽しみください。

### ■旬の魚 淡路島の鱧（はも）【戻り鱧】

鱧の旬の時期は1年に1度ではなく、実は2度あるといわれています。通常、鱧の旬の時期といわれる6月から7月にかけてが1回目の旬。最初の旬の時期（6月から7月）の鱧は、白身魚らしいさっぱりとした風味が味わえます。またこの時期の鱧は、京都の祇園祭との結びつきが強いため、祇園祭は別名「鱧祭」とも言われています。そして2回目の鱧の旬の時期は中秋～晩秋の頃です。鱧は産卵し、その後の鱧は食欲も旺盛で脂ものってきます。この時期の鱧は、「戻り鱧」と言われ、鱧の脂の持つ奥深い旨みが味わえます。そして秋は、鱧に限らずさまざまな秋の味覚が登場をします。特に鱧と松茸のコンビは絶妙で、この時期の鱧を「松茸ハモ」と称することもあるようです。同じ魚であっても異なる味わいが得られる。それが鱧という魚の奥の深い所といえます。



### すし富のおすすめメニュー



### ■おまかせにぎり鮭 御食国（みけつくに）「松」

5,800円（税込）

旬彩三種、蓋物、鮭十貫、吸物



### ■特上海鮮ちらし鮭 3,000円（税込）

先付け、吸物



### ■A5国産黒毛和牛炙り寿司 700円（税込）

## 淡路ハイウェイオアシスについて

兵庫県立淡路島公園内に位置し、島内の玄関口となる「淡路ハイウェイオアシス」。明石海峡を眺めながら、地元ならではの旬の食材を存分に味わえるレストランや、淡路島の特産品などショッピングが楽しめる淡路物産館を併設する、島の魅力ぎゅっと詰め込んだ施設です。休憩だけでなく、1日中遊んで過ごせる施設です。

神戸淡路鳴門自動車道 淡路サービスエリア上下駐車場より  
連絡道路で直結。一般道路からも利用可能。

大型観光バス51台、普通車560台収容 ※駐車無料

淡路ハイウェイオアシス 兵庫県淡路市岩屋大林2674-3  
TEL0799-72-0220 <http://www.awajishimahighwayoasis.com/>



淡路北スマートインターチェンジについて(淡路市) <http://www.city.awaji.lg.jp/soshiki/kikaku/27330.html>



## 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 複合商業施設運営 waSTEP AWAJISHIMA (2023年3月開業) F C 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(株)、塩屋土地(株)、アイジー興産(株)[ジェームス山自動車学院]、ホテルアナガ