

淡路島産グルメが堪能できる
メインダイニング釜玉カルボ“Trepici (トレピチ)” から
期間限定・木曜日限定メニュー登場！！
～ 2024年11月21日（木）より販売開始～

淡路ハイウェイオアシスなどを運営する、ユールールエー株式会社（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プ『waSTEP AWAJISHIMA』。その『waSTEP AWAJISHIMA』内、メインダイニング「釜玉カルボ“Trepici(トレピチ)”」では2024年11月21日（木）より、本年末までの木曜日限定、釜玉カルボ木曜日セット2種を提供開始いたします。

毎週木曜日は、釜玉カルボの日

釜玉カルボ木曜日セット 700円（税込）

- ◆ 2種の Pasta よりおえらびください
 - ・キノコとタマネギのチーズカルボ
 - ・焼きばら海苔とネギの明太子カルボ
- ◆ タマネギスープ
- ◆ 麦ごはん（リゾット用）

店内客席



■ 麺づくりに徹底的にこだわりました。



モチモチ食感が特徴のイタリアはシエナ発祥の「ピチ(Pici)」と呼ばれるパスタをモデルに、麺づくりに徹底的にこだわりました。

淡路島産デュラム小麦のセモリナ粉と北海道産小麦粉をブレンド。水だけで打ち上げた生地を丁寧に熟成し、直径3ミリの特注の切り刃でカットした極太麺です。

毎週木曜日は
釜玉カルボの日

釜玉カルボ木曜日セット 各セット **700円** 税込

釜玉カルボ/タマネギスープ/麦ご飯(リゾット用)



キノコとタマネギの
チーズカルボ

チーズと
卵黄の
ベーシック
カルボ



焼きばら海苔とネギ
の明太子カルボ

老舗
前田海産の
辛子明太子を
使用

週に一度のとーってもお得なセット!

■ 2024年10月4日（金）リニューアルオープン！！

和菓子カフェ「amaneya CASUAL」の和パフェ、和菓子など

ユーアールイー（株）グループ企業でもある、兵庫県姫路市の人気和菓子店「甘音屋（あまねや）」が、手がける和菓子カフェ「amaneya CASUAL」。

淡路島店限定のカフェメニューや手土産にもおすすめな和菓子を販売。ここでしか味わえない甘味をお楽しみください。



■ 淡路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

『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

■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592.2km²。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

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。



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（土）

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

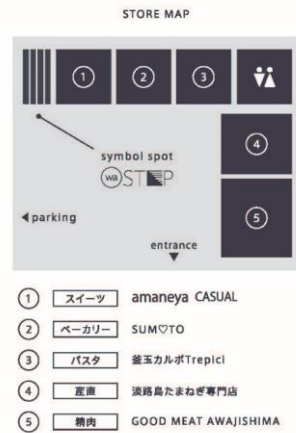
浦ICより5分

駐車台数：37台

連絡先：0799-74-3356（淡路島たまねぎ専門店）

公式Instagram：@wastep_awajishima

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



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、コロッセ、ハンバーグなど 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	淡路フェリーポート(株)、塩屋土地(株)、アイジー興産(株)[ジームス山自動車学院]、ホテルアナガ