

鮫職人が握る淡路島の本格鮫処「すし富」から
淡路島3年とらふぐを使った
冬限定数量-特別メニューが新登場！
2024年12月1日(金)より提供開始

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、鮫職人が握る淡路島の本格的鮫処「すし富」(オアシス館内2F)では、2024年12月1日(金)より冬季限定の季節の新メニューを提供いたします。

■すし富 数量限定・冬季限定-特別メニュー：「淡路島3年とらふぐ」 8,500円(税込)

- 小鉢 3年とらふぐ てっぴ
- 焼物 3年とらふぐ 白子焼
- 揚げ物 3年とらふぐ 唐揚げ
- 鍋 かぶのみぞれ鍋
(3年とらふぐ、レタス、菊菜、舞茸、
金時人参)
- お鮫 本日のおすすめより五貫
3年とらふぐ二貫
- 水菓子 季節のデザート



【淡路島3年とらふぐ】

『淡路島3年とらふぐ』の養殖が行われている福良港では30年ほど前からトラフグの養殖に取り組んでおり、当初は出荷する前に死んでしまうこともありましたが、試行錯誤を重ね、20年ほど前から実績もあがるようになってきました。他の養殖場では、リスクの少ない2年間育成された800g以下のものが多く出荷されていますが、『淡路島3年とらふぐ』は、1年間長く育て生存率の下がるリスクを負いながら1.2~1.8kgにまで育てられ出荷されます。1.2kg上になると、養殖魚特有の黒いすじも消えて、身がしまり、天然のトラフグとほとんど変わらない美味しさになります。



■『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』。沼島の鰹や由良の赤雲丹、福良の淡路島3年とらふ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。



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 F C 事業 ミスタードーナツ、ザ・丼、牛角 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)[ジェームス山自動車学院]、ホテルアナガ |