

## 淡路島東海岸に誕生した淡路島産グルメが堪能できる大型総合ショップ 『waSTEP AWAJISHIMA (ワステップ アワジシマ)』内 メインダイニング 釜玉カルボ“Trepici (トレピチ)”より、 2024年4月26日 (金) 新メニュー登場！！

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、4月26日（金）より淡路島産食材を用いた新メニューを提供いたします。



■「粗挽き淡路牛とネギのトマトラグー」 1450円（税込）



■「淡路島産釜揚げシラスと明太子の柚子胡椒出汁」 1200円（税込）



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。

また新メニューの使用食材「淡路牛」「淡路島産釜揚げシラス」は、ピチとの相性も抜群です。



## ■ 店長からのおすすめコメント

「粗挽き淡路牛とネギのトマトラガー」で使用しております淡路牛は、淡路島等で生まれ育つ、または淡路島での飼育期間が他の場所より長い和牛のことを言います。淡路島の豊かな自然の下で安全に飼育された淡路牛は上級品質の牛肉です。また「淡路島産釜揚げシラスと明太子の柚子胡椒お出汁」で使用する、淡路島産釜揚げシラスは、白色で優しい甘みとふわふわしてやわらかい食感が特徴的です。ふわりと広がる磯の香りなど、口触り、歯応え、のどごしなど島の味がご堪能いただけます。

## waSTEP AWAJISHIMA のテナントラインナップ

### ■ 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



### 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592.2km<sup>2</sup>。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。

### 各店舗および運営会社

#### sumheart

運営：sumheart（淡路市）

#### 釜玉カルボTrepici

運営：ユーアールエー株式会社（淡路市）

#### 淡路島玉ねぎ専門店

運営：ユーアールエー株式会社（淡路市）

#### GOOD MEAT AWAJISHIMA

運営：合同会社GOOD MEAT（淡路市）

## 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 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)[ジエーム山自動車学院]、ホテルアナガ