

## 淡路島の玄関口“淡路ハイウェイオアシス”の グルメ・フードコート「おあしすキッチン」より 淡路島のブランド牛「柗座(くぬぎざ)牛」を使った新メニュー登場！ ～2021年10月9日(土)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：ユーアールエー株式会社／所在地：兵庫県淡路市岩屋)の、旅の途中にホッと一息お立ち寄りいただき、淡路島のグルメをお楽しみいただけるメニューをご用意している「おあしすキッチン」から、定番メニューに加え、淡路島の(有)大造畜産だけが生産しているブランド牛「柗座(くぬぎざ)牛」をふんだんに用いた新メニューが登場します。



『おあしすキッチン』は、島ならではの旬の食材を使った  
グルメフードコート。

ササッとスピーディーに、しっかり淡路島メニューなのが  
ポイントです。ライブキッチンの“見える”調理風景も楽しみ  
ながら、子どもも大人もおいしく満たされるメニューが  
大充実。さらに、大人気の淡路牛コロッケ、淡路玉ねぎ  
豚まんといった、テイクアウトメニューまで揃います。  
島のローカルフードを持って淡路島公園へ出かけ、家族や  
友だちと“島ピクニック”を楽しむ、なんてのもオススメです。



おあしすキッチン (通常営業時)

## ■ 新メニュー

**淡路梔座牛(くぬぎざ)牛スジうどん 980円(税込)**



**淡路梔座牛(くぬぎざ)牛スジとじ丼 1,200円(税込)**



## ■ 梔座(くぬぎざ)牛について



### **【大造畜産(梔座牛)】**

創業12年。  
淡路島の(有)大造畜産だけが生産しているブランド牛。  
その生産方法・品質に強いこだわりと自信があり、全日本牛枝肉コンクールで優秀賞を獲得するなど、島内外で高い評価を得ている。

東京、大阪から直接買いに訪れる。  
他の「淡路牛、淡路ビーフ」と十把一絡げになるのを避けるため、独自のブランド「梔座牛(くぬぎざぎゅう)」として出荷している。  
育成、精肉、販売まで自社で一貫して行っている。社名・ブランド名は社長の名前「梔座大造(くぬぎざたいぞう)」より。

### **【肉質】**

脂の融点が低く、舌の上でさっととろける。  
上質のサシがきめ細かく入っており、等級は4~5等級。

### **【牛】**

肉質の良い未経産の牝牛のみを1歳から17か月間飼育する。  
全て未経産の牝牛(肉質が良く柔らかい)。  
完全に成長して肉が固くなってしまいう前に出荷する。



# 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、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)[ジエムス山自動車学院]、ホテルアナガ

## 参考： 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>

