

## 職人が握る本格的鮭処(すしどころ) 淡路ハイウェイオアシス「すし富」より4月限定メニュー登場！ 瀬戸内産「鯛」をあしらった数量限定メニュー **2022年4月1日(金)より販売開始**

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)の鮭処「すし富」では、2022年4月1日(金)より4月限定の季節の新メニューを販売いたします。また併せて、ご家族でのお食事にも最適なコースメニューも提供いたします。

### ■『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、こだわりのネタを採算度外視で提供する『すし富』。沼島の鱧や由良の赤雲丹、福良の淡路島3年とらふぐといった近海ものを中心に、その時々旬の旬をしっかりと堪能できるのがうれしい限り。また、シャリの赤酢は、昆布と塩とレモンで1か月熟成させ、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、どうぞ。



A5ランク 国産黒毛和牛 炙り牛寿司



**数量限定・4月限定メニュー**

**「卯月」鯛**

**4,000円 (税込)**

【造 里】鯛 焼霜造り オリーブポン酢

【焼 物】鯛と菜の花、筍の若狭焼き

【煮 物】鯛 煮付け

【お 鮓】本日のおすすめより七貫

【止 椀】吸い物

【水菓子】季節のデザート

**【瀬戸内産「桜鯛」】**

桜鯛とは、サクラの季節である3～5月に漁獲されるマダイのことを指します。初夏の産卵を前に抱卵しているこの時期はマダイの「旬」のひとつとされており、特別な名前と呼ばれています。また、産卵期のマダイのオスは顔のピンク色がより一層鮮やかになり、花びらを散らしたような白い斑点が出るため、これも「桜鯛」とよばれる理由のひとつのことです。メディアなどでも「マダイの旬は春、桜の時期の『桜鯛』」と書かれているのをよく目にするとところです。



おまかせにぎり鮓「御食国」(小鉢、吸物付)  
 特上(淡路牛炙り寿司付き) 5,000円(税込)



すし富お任せコース 4,300円(税込)

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	淡路フェリーボート(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

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>

