

鮨職人が握る淡路島の本格鮨処 淡路ハイウェイオアシス「すし富」より 淡路島産「鱧(サワ)」を使った5月限定数量メニュー登場！ 2022年5月1日(日)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：ユアールエー株式会社／所在地：兵庫県淡路市岩屋)の鮨処「すし富」では、2022年5月1日(月)より1か月限定の季節の新メニューを販売いたします。



■数量限定・5月限定メニュー： 「皇月」鱧 4,000円(税込)

- 【造 里】鱧 焼霜造り
- 【焼 物】鱧と筍の木の芽焼き
- 【蓋 物】鱧の養老蒸し
- 【お 鮨】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

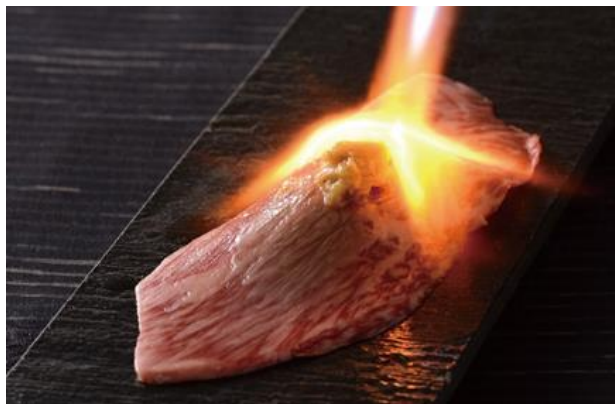


■『鮭処「すし富」』 淡路島の旬に職人技が光る、圧倒的に本物の一貫

「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』。沼島の鱧や由良の赤雲丹、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。



2021年にリニューアルオープンした店内



A5ランク 国産黒毛和牛 炙り牛寿司



おまかせにぎり鮭「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)

■淡路島産 鯖

「淡路島の鯖(サワラ)」は、流し網漁と一本釣り漁によって淡路島内で水揚げされます。

今までサワラは京阪神・東日本では塩焼きや西京漬(味噌漬)で食べるのが一般的でした。しかし、淡路島の地元漁師は「サワラは“刺身・タタキ・茶飯”など“生”で食べるのが一番おいしい!」「この淡路の御馳走を全国に届けたい!」という思いで、「淡路島サワラ食文化推進協議会」を設立して、淡路島の新名物としてサワラの生食文化の普及を図っています。



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>

