

明石海峡の大パノラマ！日本初のPici(ピチ)専門店 淡路ハイウェイオアシス「Trepici(トレピチ)」より 6月25日（土）スタートの新メニュー登場！

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：ユースールエー株式会社／所在地：兵庫県淡路市岩屋)の、オープンして以来大人気を博している「淡路島生パスタと窯焼きピザ Trepici(トレピチ)」は、6月25日(土)より淡路島ブランドの淡路島産「釜揚げシラス」「鳴門ワカメ」を使った新メニューを販売いたします。

雄大な明石海峡を一望できる広々とした店内で、こだわりの新感覚パスタと窯焼きピザをお楽しみください。



■ 淡路島産釜揚げシラスと鳴門ワカメ

1,240円（税込）

淡路島産「釜揚げシラス」と「鳴門ワカメ」を存分に楽しめる新メニュー。和風出汁と薄口醤油で仕上げました。オリジナルパスタの「ピチ」との組み合わせで、釜揚げシラスの旨味を引き立てます。

* 淡路島産釜揚げシラスについて

淡路島産の釜揚げしらすは、水揚げされて間もない生きた状態に近い「生しらす」を釜で茹で上げて程よく水分を飛ばしたものです。味わいは、ふっくらと仕上げで苦味はほとんどありません。

シラスは、イワシの稚魚ですが、獲れるイワシの種類は季節で変わります。

毎朝、地元の近海で水揚げ上げされたシラスから新鮮で最良のしらす厳選して釜揚げにして提供されます。



※ソースを活かす極太麺 淡路島生パスタ「Pici (ピチ)」

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当店オリジナルの配合でブレンド。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。モチモチ食感が特徴のイタリアはシエナ発祥の「Pici (ピチ)」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。「Pici (ピチ)」としては日本初の専門店です。

メニュープロデュースは、ミシュランガイド東京にて、7年連続で星を獲得した前田慎也。パスタをイタリアンの概念から覆し、淡路島の食材をふんだんに用いた独創的なメニューを創り出しました。



直径3ミリのトレピチ専用極太麺



前田慎也シェフ

明石海峡大橋を望む絶景

広々とした店内からは雄大な明石海峡の大パノラマが広がります。ペット同伴可能な開放的なテラス席では、爽やかな秋風を感じながらお食事をお楽しみいただけます。



会社概要

会社名 : ユーアールイー株式会社
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
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)[ジームス山自動車学院]、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>

