

ミシュランガイド東京7年連続星獲得シェフがプロデュース！ 淡路島の生パスタと本格窯焼きピザが楽しめる 淡路ハイウェイオアシス「Trepici(トレピチ)」オープン ～魅力度UP！淡路物産館 同時リニューアル～

3月16日(月)プレオープン※／3月20日(金・祝)グランドオープン
淡路ハイウェイオアシス(兵庫県淡路市岩屋大林2674-3)

明石海峡大橋を望む高台に立地する淡路ハイウェイオアシス(所在地：兵庫県淡路市岩屋)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、代表取締役社長：井植敏彰)は、「淡路島生パスタと窯焼きピザ」Trepici(トレピチ)を3月16日(月)にプレオープン※、3月20日(金・祝)にグランドオープンいたします。ピチ専門店「Trepici(トレピチ)」では、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Trepiciオリジナルの配合でブレンドし、水だけで打ち上げた生地を丁寧に熟成した後、直径3ミリの特注の切り刃でカットした極太のモチモチ麺をお楽しみいただけます。さらに、高温の窯で一気に焼き上げ、外はかりっと中はもっちりとしたナポリ風ピザをパスタと一緒に楽しめるよう直径約20センチのミニサイズでご提供いたします。

※ランチ営業11時～15時(L.O14時30分)のみ



メニュー監修と総合プロデュースを担当いただいたのは、ミシュランガイド東京にて7年連続で一つ星を獲得した前田慎也氏。多彩な経験を活かし、パスタをイタリアンの概念から覆す、徹底的にこだわった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。尚、店名の「TREPICI」は、提供する「ピチPICI」の太さが直径3mm(3はイタリア語でTRE)であることから命名しました。

また、淡路ハイウェイオアシス内の「淡路物産館」も3月16日(月)より、リニューアルオープンいたします。今回のリニューアルでは、ナチュラルテイストの色調でより明るく快適な空間となり、当館限定スイーツ「淡路島サンセットまんじゅう まんまる(昨年末より先行販売中)」も一般発売を開始いたします。

【淡路ハイウェイオアシス「Trepici(トレピチ)」概要】

営業時間 : (平日) 昼11時～15時(L.O14時30分) 夜16時30分～20時(L.O19時15分)
(土日祝) 昼11時～15時(L.O14時30分) 夜16時30分～20時(L.O19時30分)

所在地 : 淡路ハイウェイオアシス(兵庫県淡路市岩屋大林2674-3) TEL : 0799-73-2011

客席数 : 店内62席

URL : <http://awajishimahighwayoasis.com/>

【Trepici(トレピチ)メニュー】※税込



蒸し淡路どり
小松菜のトマト味噌のピチ
¥1100



北坂たまごとベーコンの
豆乳カルボナーラ
¥1240



淡路牛と淡路島玉ねぎの
すき焼き風のピチ
¥1580



ベーコンと淡路島産玉ねぎのピザ
¥930

※メニュー内容は変更となる可能性もございます。

【前田 慎也(まえだ しんや)氏 プロフィール】

1973年京都府生まれ。

ロンドン、ニューヨークで修業を積み、その後再びロンドンのスターシェフ、ゴードン・ラムゼイグループのレストランに、外部から初のスーシェフ(副料理長)として入社。

すぐに才能を認められ、二ツ星“Petrus” や三ツ星“The Restaurant Gordon Ramsay”などでシニアスーシェフを務め、2008年2月に「ゴードン・ラムゼイat コンラッド東京」のシェフ・ド・キュイジーヌ(料理長)に就任。同年より、ミシュランガイドにて一ツ星を5年連続獲得。その後、2013年には、モダンフレンチレストラン「Collage」の料理長に就任し、2年連続でミシュランガイド一ツ星を獲得する。2016年5月に塩屋土地(株)に入社。グループ飲食関連事業本部部長に就任。2016年8月よりグループ内ホテルアナガ総料理長に就任。2019年10月よりグループ内ユアールエー(株)のレストラン全店のプロデュース開始。



【淡路物産館 リニューアル】



売り場面積を拡張



自社商品充実
海の幸 & 名物商品売場



レジでの対応客数を大幅にUP

淡路島、神戸、四国のお土産約1200点という島内随一の品揃えと、「ここにしかない」限定商品も多数取り揃えております。今回のリニューアルに伴い、一般発売が開始される「まんまる」は、誰もが愛するみるく饅頭に淡路島牛乳と藻塩を使用し、ほんのり甘くて塩味の効いた当館限定のスイーツです。また、野菜売り場のオアシスマーケットでは、農家さんから多種多様な野菜が届く産直売場ではなく、店長自ら厳選した「今、これを食べて欲しい」というセレクトショップとして展開いたします。



淡路島サンセットまんじゅう
まんまる ¥800

【AWAJI BEERについて】

AWAJI BEERは淡路島唯一のクラフトビールとして、1998年より販売を続けています。「島時間が育てる、世界に一つのクラフトビール」というコンセプトを掲げ、現在6種のビールを展開しています（トレピチでは、右の5種のビールを提供）。2018年には、世界で3番目の歴史を持つ、世界5大ビール審査会の1つ「インターナショナル・ビアカップ2018」にて「あわぢびーるピルスナー」が金賞、「あわぢびーるアルト」が銅賞を受賞し、さらなる進化を続けているクラフトビールです。



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	6,500万円
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 淡路牛肉・竹ちくわ等加工食品、クラフトビール 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)[ジェームス山自動車学院]、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」。明石海峡大橋を眺めながら、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、島の魅力を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

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/>