

淡路北スマートインターチェンジ（通称：ハイウェイオアシス） 開通記念 淡路島産玉ねぎ100%のスープが出てくる世界初の蛇口が進化して登場！ 「淡路たまねぎスープスタンド」3月17日（火）リニューアル

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、淡路北スマートインターチェンジ開通（3月29日（日）15時）を記念し、リニューアルした「淡路たまねぎスープスタンド」を3月17日（火）にお披露目いたします。「淡路たまねぎスープスタンド」とは、淡路島産玉ねぎを100%使用したスープが蛇口から出てくる、世界初のスタンドです。



◆スイッチを押すと淡路タマ子がおしゃべり! ?

2つの蛇口から注がれる100%淡路島産の玉ねぎを使用したスープは、コンソメ味。今回のリニューアルにより、淡路ハイウェイオアシスイメージキャラクターの淡路タマ子さんを立体的に再現しています。またスイッチを押すとお話しする、大幅なモデルチェンジを実施しました。

本スタンドは、ミネラルたっぷり甘い淡路島産玉ねぎを贅沢に100%使用した「淡路たまねぎスープ」を世界中の人にもっと手軽に、思う存分堪能して欲しいという思いから2年前に設置し、この度淡路北スマートインターチェンジ開通記念（通称ハイウェイオアシス）としてリニューアルしました。これにより、さらに淡路島の肥沃な大地、そして周りを海に囲まれ食材に恵まれた淡路島の素晴らしさを「淡路たまねぎスープスタンド」を通じて、多くの人々に体感・理解してほしいという思いが込められています。

淡路たまねぎスープスタンド 概要

場所：淡路ハイウェイオアシス オアシス館内 提供時間：11:00～17:00

料金：無料（お一人様何回でも試飲可）

※年中無休

寸法：幅 1000mm ×高さ 1880mm ×奥行 1480mm / 蛇口数：2口

※左記は完成イメージです。



淡路ハイウェイオアシスの土産品人気No.1商品「淡路たまねぎスープ」

累計販売総数6000万食を誇り、淡路島のお土産の中でもその知名度の高さは抜群です。これまで淡路ハイウェイオアシス内にあった試飲コーナーでは、長蛇の列となるほどの人気商品。試飲されたお客様がおひとりさまで10～20パックをまとめ買いされることも珍しくありません。温暖な気候と風土で育った、「甘い・柔らかい・瑞々しい」と全国的に有名な淡路島産玉ねぎを丁寧にソテーして引き出した甘みと、コンソメのしっかりとした味わいが絶妙にマッチした深みのある味わいです。

これまでの商品は全部で6種類、コンソメ（プレーン）・カレー・ポタージュ・はるさめ・プレミアム・アソート です。



コンソメ(税込550円・10食)

カレー(税込550円・10食)

プレミアム (税込890円・5食)

ポタージュ(税込760円・5食)

はるさめ(税込690円・5食)



3つの味を飲み比べアソート (税込760円)
 コンソメX3
 ポタージュX3
 カレーX2

淡路島産玉ねぎの美味しさの秘密

兵庫県・淡路島といえば言わずと知れた全国屈指の「玉ねぎ王国」。兵庫県は全国でも2番目の玉ねぎ収穫量を誇ります(※)。甘い・柔らかい・瑞々しいと三拍子揃った淡路島の玉ねぎは言わずと知れた名産品。そのおいしさには淡路島ならではの秘密があります。第一に「日照時間が長く、温暖な瀬戸内海式気候であること」、第二に「水はけが良く、潮風が運ぶミネラルたっぷりの肥沃な土壌であること」、第三に「じっくりと約7か月の時間をかけて育てられていること(※通常の玉ねぎは約4か月で収穫)」。これらの生育条件が甘みと瑞々しさ、そして柔らかい果肉を生み出します。

※「玉ねぎ収穫量」1位:北海道 2位:兵庫県 3位:佐賀県 『出展：農林水産省統計平成29年発表』
 また2位の兵庫県の中でも90%以上が淡路島で収穫しています。



《淡路ハイウェイオアシスイメージキャラクター》

(コンセプト)

ここは、オアシスアイランド。
 個性的な淡路島名産品キャラクターたちが
 毎日楽しく暮らす場所。
 ここを訪れるすべての人々を歓迎してくれます。



たい坊やん

淡路タマ子さん

オクトパス將軍

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 FC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

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>

6つの味と、とっておきの思い出がいっぱい。

1 **みけ家** 食事処「みけ家」
淡路島の旬を味わうレストラン。
ご家族みなさまでお楽しみいただけます。

2 **おし富** 動物「おし富」
淡路島の旬と職人の細やかな仕事
が光る、オアシス自慢の銘菓。

3 **Cafe Oasis** カフェオアシス
サイダー、ミルクソフト、淡路島バーガー
など、名物を気軽に楽しむカフェ。

4 **あしずキッチン** うどん・丼
「あしずキッチン」
うどん、丼のフードコート。
淡路島食材のお弁当も人気です。

5 **Tre.pici** 淡路島生バスタと
窯焼きピザ「トレピチ」
直径3ミリの太麺「ピチ」を使った
淡路島生バスタと窯焼きピザのお店。

6 **大富** 精料理「大富」(土日祝
営業)
五感で楽しむ旬のコースや逸品料理。
名物「鯛めし」は絶品!

お土産おすすめ商品
おすべて
オアシス館で
販売中!

淡路玉ねぎドレッシング
淡路玉ねぎソープ
あしずびーる 烏いし

ちくわたけん
たいっやん
オクトパス博覧
淡路タマ子さん
あしずキッチン

最新情報はSNSでも随時更新中!

淡路タマ子 @awajishimaasis
あしずキッチン awajishimahighwayoasis
淡路ハイウェイオアシス awajishimaasis