

## ドライバーが選ぶSA・PAグルメランキング全国2位！ 淡路ハイウェイオアシスにて秋の新商品登場 ～淡路島玉葱「旨一番」と本館レストラン「みけ家」の季節限定メニュー～

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（所在地：兵庫県淡路市岩屋）では、淡路島玉葱の新商品「旨一番」や鱈（さわら）を使った期間限定メニューなど、秋の行楽シーズンに向けて他では買えない新商品・新メニューが続々登場しております。

### ■ 淡路島玉葱 煮ル焼ク揚ゲル「旨一番」

この夏に新登場し、予想をはるかに上回るハイペースで売れてしまったために**3週間足らず**で生産分が全て売り切れてしまった淡路島産玉ねぎ「生一番」。そんな「生一番」を生産している「**原田青果**」が贈る**一番シリーズ**が新たに登場。その名も**淡路島玉葱 煮ル焼ク揚ゲル「旨一番」**！

淡路島玉葱の代表的な中生（なかて）品種「ターザン」を、原田青果ならではの農法で作り上げた玉ねぎです。淡路ハイウェイオアシスでは生産者である「原田青果」から直接仕入れを行っております。

（販売価格：1.5kg 税込580円）



## ■ 「旨一番」とは

「旨一番」は5月上旬から6月にかけて収穫される「ターザン」と呼ばれる品種です。「ターザン」は美味しさはもちろん、各種病害に強いうえ、貯蔵性にも適しているため、淡路島たまねぎの名を全国区に押し上げた品種の代表格として多くの農家で栽培されています。南あわじ市の「原田青果」では、まるで健康診断のように**土壌を精緻に継続的に分析**し、玉ねぎ育成に過不足のないミネラルバランスを追求する「中嶋農法」を取り入れており、この中嶋農法で栽培された「ターザン」は、格別の味わいに仕上がりました。生食よりも、加熱調理に向いており、煮てよし、焼いてよし、揚げてよし、三拍子揃った玉ねぎです。肉じゃがやカレー、ハンバーグなど日常の料理に使う玉ねぎを「旨一番」にすると、料理の旨味がグンと深くなります。

## ■ 中嶋農法とは

「中嶋農法」とは、人や作物の生命に不可欠な土壌の“ミネラルバランス”に着目して開発された生科研独自の農法です。毎年、土の状態を精密に分析し、「土壌にどんなミネラルが足りていないのか」、「何が過剰なのか」を定量的に把握し、肥料やミネラルの過不足を調整しています。

「中嶋農法導入前とは野菜そのものの健康状態がまるで違う」と、原田青果の原田慎大社長(写真中央)。



## ■ おすすめの調理方法

加熱調理にして、料理の旨味を引き出すのにご使用いただくのが一番です。

大きめにサイコロ切りしてチャーハンなどの炒め物に。大きめのくし切りで肉じゃがやカレーなど煮込み料理に。玉ねぎの天ぷらも、いつもの3倍くらいの厚みで揚げるのがおすすめです。



玉ねぎごろごろチャーハン



肉じゃがならぬ肉たま



厚切り玉ねぎ天ぷら

## ■みけ家季節限定メニュー「淡路島産鯖と淡路鶏の茸鍋御膳」

「ドライバーが選ぶSA/PAグルメランキング全国2位（エアトリ調査）」に選ばれている淡路ハイウェイオアシス。そんなハイウェイオアシス本館レストラン「みけ家」では、季節の「鯖（さわら）」を使った逸品「淡路島産鯖と淡路鶏の茸鍋御膳（税込1,980円）」の販売を開始いたしました。

春が旬というイメージの強い鯖ですが、脂が乗ってくる秋からの鯖はまた格別です。そんな淡路島産の鯖をお造りで、天ぷらで、お鍋で、魅力を余すところなくご堪能いただける御膳です。

旨味がぎゅっとつまった「淡路鶏」と、4種類のキノコからも良い出汁が出ています。キノコは「ヒラタケ」、「マイタケ」、「タモギタケ」、「ブラウンえのき」の秋色豊かな4種類。淡路米の御飯と共に、彩りと風味をお楽しみください。



淡路島産鯖と淡路鶏の茸鍋御膳（税込1,980円）



淡路牛テールスープうどん（税込1,380円）

## ■仕込みに丸3日！旨味たっぷり「淡路牛テールスープうどん」

淡路牛の希少部位テールを3日間丁寧に仕込み、旨味たっぷりのスープと柔らかく煮込んだテール肉を合わせた珍しいうどんに仕上げました。「テール」は牛の尻尾の部分で、一頭の牛から一本分しかとれない希少部位です。常に動いている筋肉のため、そのままでは非常に硬い部位ですが、濃厚でコクのある味わいが特徴。長時間煮込むことで柔らかくなり、旨味も増していきます。

みけ家では圧力鍋を使い野菜とともに煮込んで寝かし、再び出汁で煮込むなど、仕込みにかかる時間は実に丸3日間！淡路牛テール肉の旨味を存分に引き出しました。体の底からエネルギーが湧いてくる美味しさを、淡路島産玉ねぎと共に召し上がりください。

# 会社概要

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	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>

