

**昨年完売！冬でもサラダで食べられる淡路島産玉ねぎ
サラダ専用玉ねぎ「生一番」発売再開！
「淡路ハイウェイオアシス」にて販売中**

淡路島の玄関口、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、昨年大好評を博した淡路島玉葱サラダ専用「生一番」の発売を再開いたします。「新玉」と同様に、スライスしてそのまま生で食べることができます。「生一番」で玉ねぎ本来の味わいをお楽しみ下さい。

※収穫時期：6月（冷蔵保存で12月頃まで出荷可能）



■ 淡路島玉葱 サラダ専用「生一番」

淡路島の玉ねぎは肉厚で柔らかく、甘いのが特徴ですが、スライスして生で食べられるのは春収穫の「新玉」と呼ばれる早生(わせ)の玉ねぎです。夏以降に収穫される中生(なかくて)や晩生(おくて)の玉ねぎは長期保存に向き、辛みが強く、加熱することが前提の玉ねぎであるため、あまり生食向きではありません。

長期保存ができ、夏～冬でも「生」で食べられる玉ねぎがあったら・・・。

実はそんな夢のような玉ねぎが淡路島にはあります。その名も淡路島玉葱 サラダ専用「生一番」。昨年はメディアでも特集いただき、大好評のうちに予定販売期間の半分を待たずに完売しました。今年はより多くのお客様に長くお届けできるよう、作付けを拡充して万全の体制で生産しております。

■ 「生一番」誕生背景

「生一番」は、10年ほど前に淡路島の農家で生産が流行した玉ねぎの品種です。夏以降も長期保存ができ、みずみずしく、辛みが少なく生食向き。収穫量も多く、良いこと尽くめの玉ねぎかと思われましたが、実際に栽培してみると肥料のバランスが難しく、病気にもかかりやすいことが分かりました。生産と管理の難しさから敬遠され、年々生産する農家も減少してしまいました。今では生産・出荷している農家はごくわずかです。

しかし、南あわじ市の「原田青果（原田慎大社長）」は、生産農家も減少する中、この品種の可能性を信じ続け、「中嶋農法」の導入など10年以上研究を重ねて、販売可能な安定した品質を獲得することに成功いたしました。

■ 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」を科学的に把握し、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）野菜そのものの強さ、健康状態がまるで違います。」（原田慎大社長）



■ おすすめの調理方法

スライスした「生一番」をクッキングペーパーなどに並べ、1～2時間空気にさらしていただくと「生」で美味しくお召し上がりいただけます。トマトと共に玉ねぎドレッシングをかけて(左)。ひじきと玉ねぎスライスを合えて健康サラダに(右)。

「生」だからこそ味わえる玉ねぎの美味しさをご堪能ください。

「生一番」は風通しの良い冷暗所に保存し、2週間を目途にお召し上がりください。

冷蔵庫で保存していただくとより鮮度を保つことができます。



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 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>