

淡路島の生パスタ「ピチ」と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)」より冬季新メニュー登場！****～淡路島産「淡路どり」のクリームパスタと「えびすもち豚」の豆乳担々麺～**

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：ユーアールイー株式会社/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、2021年12月14日(火)より淡路島ブランドの「淡路どり」や「熟成玉ねぎ」、「えびすもち豚」などを使った冬季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。

**淡路どり挽肉と玉ねぎの親子クリーム (山椒風味)****淡路島えびすもち豚と小松菜の豆乳担々麺****冬季新メニュー：淡路どり挽肉と玉ねぎの親子クリーム (山椒風味) 1,100円 (税込)**

淡路島産「淡路どり」の挽肉の旨味が凝縮された荒めの「鶏そぼろ」と、たっぷりの淡路島産「熟成玉ねぎ」の甘味を存分に感じられるよう仕上げました。新鮮な卵黄と和節出汁のクリームを混ぜ合わせると、まるで「京風親子丼」。風味豊かな三つ葉と粉山椒のアクセントも絶妙です。メニュープロデュースを務める前田シェフが得意とする「食の分解と再構築※」を果たした逸品に。

※「食の分解と再構築」とは既存料理の食材が持つ構成要素(香り・味・食感)から特定の要素を抽出し分解、再び違う形に作り替えて全く新しい料理として再構成する思考プロセスです。

冬季新メニュー：淡路島えびすもち豚と小松菜の豆乳担々麺 1,430円 (税込)

淡路島産「えびすもち豚」の粗挽き肉にオリジナルブレンドのスパイスを調合、濃厚で味わい深い肉味噌に仕上げました。まるでポタージュのような、まろやかでクリーミーなスープは、深煎り練り胡麻のコク、ほど良い辛味と丸鶏エキスが印象的な本格「担々」。麺はもちろんモチモチ食感が特徴の極太生パスタ「ピチ」を使用した、今までにない新感覚の担々麺が誕生しました。

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

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>