



**淡路サービスエリア・フードコート上下線各店で、
累計販売本数15万本など、大人気の「ととたまステック」が**

第16回ファベックス総菜・べんとうグランプリ2025において、優秀賞を受賞！！

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などが味わえるレストラン「ロイヤル」やフードコート、カフェa-too、ラーメン尊（みこと）等専門店を擁する淡路サービスエリアの飲食ゾーン（運営受託：ユーアールエー株式会社／所在地：兵庫県淡路市岩屋）。そのフードコート上下線店で、累計販売数が15万本を突破するなど大人気の「ととたまステック」が、株式会社日本食糧新聞社様主催の「第16回ファベックス総菜・べんとうグランプリ2025」において、優秀賞を受賞しました。

「魚(とと)のすり身」+「淡路島産玉ねぎ」で「ととたま」です

オリジナリティ

ととたまステックは、淡路島の玉ねぎと3種類のすり身を使った、新感覚のスティックスナックです。外はサクサク、中はふわふわのサクふわ食感にこだわりました。甘じょっぱい味わいがクセになること間違いなし。淡路サービスエリア・フードコート上下線などで販売しており、旅のおともにぴったりなここできしか味わえない逸品です。

商品コンセプト

「ととたまステック」は、旅の途中に気軽に楽しめるスナックをコンセプトにしています。淡路島産の玉ねぎをおいしくワンハンドで。お子さまから大人まで、みんなで楽しめる親しみやすいネーミングを目指しました。「魚(とと)のすり身」+「淡路島産玉ねぎ」で「ととたま」です。

満足度（内容（質・量）と価格のバランス、コストパフォーマンスなど）

一本で満足できるボリュームと手ごろな価格が魅力。累計販売本数が、15万本を突破するほどの人気ぶりで、サクふわな新食感にご好評をいただいています。



■ 販売価格、カロリー、重量など

販売価格	480円
カロリー	211kcal
商品の重量	85g
販売時期	通年



<本リリース(取材・掲載)に関するお問い合わせ>

ユーアールエー株式会社 販売企画部

TEL: 0799-75-2377 FAX: 0799-74-5522 E-mail: tatutani@ura.co.jp



ビジュアルなど

見た目も楽しいとたまスティック。黄金色に揚げたスティックは、見るからに美味しそうです。本体は約13cmの持ちやすいサイズで、食べ歩きにもぴったり。見た目も楽しく、どこでもサクッと楽しめる一品です。

淡路島産の厳選された玉ねぎと3種類のすり身を使用し、食感にこだわり仕上げたとたまスティック。サクサクのパン粉とふわふわのすり身のバランスが絶妙です。淡路SA上下線フードコートなどでの累計販売本数は15万本を突破した、自慢の snacks 商品です。



お買い求めは、券売機で

■「第16回ファベックス惣菜・べんとうグランプリ2025」について

惣菜・デリカ・中食業界の総合見本市「ファベックス」の特別企画として、2010年より毎年実施しているプロ向けの商品コンテストです。惣菜・弁当のスペシャリスト・専門家・業界団体により構成された審査委員会により、全国より応募された選りすぐりの商品の中から、金賞・優秀賞ほか各賞を決定。中食など業界関係者約10万人が来場するファベックス東京・中部・関西の各会場内にて表彰式と展示を行います。



■ 淡路サービスエリア上下線フードコート（明石海峡大橋を望む絶景）

淡路サービスエリア(SA)上下線の各フードコートの広々とした店内客席からは、雄大な明石海峡の大パノラマが広がります。特にカウンター席からの景観は抜群で、まさに絶景が目の前に広がります。

また淡路SAは、明石海峡大橋のすばらしい景観が間近で眺められることから「橋のみえる丘」とも名付けられ、潤いのある憩いのスペースとなっております。

レストラン・フードコート・売店・道路案内所・展望テラスなどがあり、ゆっくりとくつろぐことができます。

尚、淡路SA(上り)と淡路SA(下り)、淡路ハイウェイオアシスは自由に行き来できます。



淡路サービスエリア上り線フードコート

＜本リリース(取材・掲載)に関するお問い合わせ＞

ユーアールエー株式会社 販売企画部

TEL: 0799-75-2377 FAX: 0799-74-5522 E-mail: tatutani@ura.co.jp