

淡路牛×淡路玉ねぎ = 間違いない

— 肉の旨みを極めた“ハンバーガー”で、挑戦者からナンバーワンへ —

『AWAJISHIMA BURGER WORKS』淡路サービスエリア（下）に、2026年3月12日（木）オープン！

淡路島に新たな食の名所が誕生します。

このたび、淡路サービスエリア下り線飲食ゾーン(運営受託：ユーアールエー株式会社／所在地：兵庫県淡路市大磯/代表取締役：井植敏彰)内に、ハンバーガー専門店『AWAJISHIMA BURGER WORKS』を2026年3月12日（木）オープンいたします。私たちは“挑戦者としてのスタート”を掲げながらも、ナンバーワンのハンバーガーショップを目指し、淡路島を訪れるすべてのお客様に「また来たい」と思っただけの味を追求してまいります。大変お忙しいことは存じますが、貴媒体でご取材いただければ幸いです。



商品コンセプト

『AWAJISHIMA BURGER WORKS』が目指すのは、肉の旨みをまっすぐに感じられる、シンプルで誠実なハンバーガーです。淡路島に立ち寄るすべてのお客様に、旅の途中で“本格クオリティのハンバーガー”と出会っていただきたいという想いから開発をスタートしました。

原材料へのこだわり

選りすぐりの牛肉に、淡路牛の上品な旨みを加えたオリジナルパティを開発。引き方、切り方にこだわり、つなぎに頼らず仕上げることで、肉本来の力強い味わいを引き出しています。さらに、試行錯誤を重ねて完成させたオリジナルバーベキューソースや、淡路島産玉ねぎのソテー、淡路島産レタスなど、地域の食材が持つ魅力も存分に活かしています。

製法・仕込みのこだわり

味の一体感を生み出すのは、自家製マヨネーズソース。味わいに奥行きを与えます。粗挽きパティは成型が難しく、開発時には何度も試行錯誤を重ねました。それでも妥協せず、肉の旨みを最大限に引き出すための製法を確立しました。

味・食感・香り

一番の魅力は、粗挽き肉ならではの“肉肉しさ”の力強い旨み。特製ビーフパティを主役に、淡路島産玉ねぎソテーとレタスがチーズバーガーの準主役として存在感を放ち、香り・食感・味わいのバランスを整えています。

商品の強み・差別化ポイント

次に来ていただいたときには、もっと好きになってもらえる店でありたい。その想いを胸に、シンプルでまっすぐなハンバーガーを追求しています。余計な装飾はしない。

ただ、真正面から“うまい”を追求する。

多くの人から求められているメニューをここ淡路島の玄関口「淡路SA」で体験していただきたく存じます。

※オープン記念特別キャンペーン「先着1000名様にオリジナルデザインの限定マグネット」をプレゼント

オープンを記念し、期間中にご来店いただいたお客様へ、当店オリジナルデザインの限定マグネットをプレゼントいたします（先着1000名様）。日頃の感謝を込めた特典としてご用意しております。



<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（広報担当）販売企画部 担当：立谷一磨

TEL: 0799-75-2377(74-3257) FAX: 0799-74-5522 E-mail: tatutani@ura.co.jp



チーズバーガー 単品 1,080円
バーガーセット 1,680円
ドリンクセット 1,380円



プルドボークバーガー 単品 1,680円
バーガーセット 2,280円
ドリンクセット 1,980円



ハンバーガー 単品 790円
バーガーセット 1,390円
ドリンクセット 1,090円



ダブルバーガー 単品 1,190円
バーガーセット 1,790円
ドリンクセット 1,490円



ダブルチーズバーガー 単品 1,500円
バーガーセット 2,100円
ドリンクセット 1,800円

サイドメニュー



フライドポテト
淡路島産藻塩
400円

淡路島産オニオンリング
400円

フライドポテト
海苔バター醤油
400円



イメージパース

AWAJISHIMA BURGER WORKS ロゴデザイン
コンセプト



【工場のコンベアをイメージ】

「WORKS=工房・制作所」と言う言葉から、工場などのコンベアをイメージし、アームがハンバーガーを掴み、次々と“つくり上げられていく瞬間”を切り取ったようなビジュアルを考えた。

【旅先のワクワク感に寄り添う】

パンズを持ち上げる事によって、ビジュアルに動きを出し、“いま、まさに”つくられている”臨場感”を表現。また、バーガーが完成していく工程をコマ送りのようなイラストで展開することで、旅先で感じるワクワク感に寄り添い、相乗するようなロゴを目指した。

【他にないこだわり】

「WORKS」と言う言葉を大切に、「ゼロから作り上げたこだわりのハンバーガー」という、目に見えない時間や工程を、「〇〇工房」という言葉から想起されるクラフト感と、“そこにしかないもの”“他にないこだわり”という価値観で表現した。

＜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(広報担当)販売企画部 担当:立谷一磨

TEL: 0799-75-2377(74-3257) FAX: 0799-74-5522 E-mail: tatutani@ura.co.jp

店舗名 : **AWAJISHIMA BURGER WORKS** 営業時間 : 土日祝 : 10:00 - 21:00
※初出店 平日 : 11:00~21:00
住所 : 兵庫県淡路市岩屋2568 (※当面の間10:00~21:00)
淡路サービスエリア下り線内 定休日 : なし
オープン日 : 2026年3月12日(木)

■ 淡路サービスエリア下り線 (明石海峡大橋を望む絶景)

淡路サービスエリア上下線

兵庫県淡路市岩屋3118-1淡路サービスエリア上り線
TEL0799-72-4661

兵庫県淡路市岩屋2568淡路サービスエリア下り線
TEL0799-72-4667

<http://www.instagram.com/awajisa.gourmet/>

淡路北スマートインターチェンジについて

http://www.awajishimahighwayoasis.com/access/smart_IC.html

淡路サービスエリア下り線

淡路サービスエリア(SA)下り線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。



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 : 600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 竹ちくわ等加工食品、クラフトビールAWAJI BEER (淡路ビール)、ハンバーグなど

F C 事業 ミスタードーナツ

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) [ジームス山自動車学院]、ホテルアナガ

<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 (広報担当)販売企画部 担当:立谷一磨

TEL: 0799-75-2377(74-3257) FAX: 0799-74-5522 E-mail: tatutani@ura.co.jp