



※こだわりの淡路島食材を使用した「スープ屋 五大陸」の最新情報をお届けします。

2024年3月21日

こだわりの淡路島食材を使用した世界のスープが集結「スープ屋 五大陸」 チリやオーストラリア、モロッコのスープが追加！新メニューを3月21日より提供！

淡路島西海岸シーサイドモール「Ladybird Road」内にある「[スープ屋 五大陸](#)」では、淡路島産の鯛や玉ねぎ、淡路牛すじを使用し、新たにチリ、オーストラリア、モロッコの3カ国の味を再現したスープメニューを3月21日（木）より提供いたします。



▲Ladybird Road 外観



▲ハリラスープ（モロッコの伝統的なスープ）

今回、各国で人気の高いスープが新登場。淡路島産の鯛や玉ねぎを使用し、魚介の味わいがぎゅっと詰まった旨味を感じられるチリの伝統的なスープ『パイラマリーナ』は、淡路島産鯛の持つプリプリとした歯ごたえと相性が抜群。また、オーストラリアの料理によく活用される長ネぎの一種「リーキ」を使用した『リーキポトフ』は、淡路島産の玉ねぎに加え、マイルドな風味を持つリーキを使用することで、より味に深みのあるポトフに仕上げました。そして、淡路牛すじ肉と野菜、レンズ豆・ガルバンゾ（ひよこ豆）を使用したモロッコの伝統的なスープ『ハリラスープ』は、豊かなトマトの風味とスパイスのバランスが取れた深い味わいが特徴です。お好みでレモンを絞っていただき、さっぱりと爽やかな味わいをお楽しみいただけます。

日本にいながら、世界旅行をしている気分を味わえるスープを淡路島食材と併せてご賞味ください。

■新メニュー 概要

提供開始： 3月21日（木）

料 金： スープセット（お好きなスープ+お好きなパン or ごはん+サラダ）1,980円（税込）
単品 1,380円（税込）

場 所： Ladybird Road 内「スープ屋 五大陸」（兵庫県淡路市野島轟木 95-7）

営業時間： 11：00～19：00（L.O 18：30）※季節によって変更の可能性あり

定休日： 火曜日

H P： <https://www.awaji-chefgarden.com/ladybirdroad>

Instagram： <https://www.instagram.com/soup.gotairiku/>

お問合せ： Ladybird Road 事務局 TEL 0799-64-7530

▼報道関係者からのお問い合わせ
株式会社パソナグループ 広報部
担当/野村、四戸

Tel： 03-6734-0215
E-mail： p.kohobu@pasonagroup.co.jp