



あわしまはみけつくに  
淡路島  
MI KE TSU KU NI  
御食国

## 「淡路島産食材 こだわり宣言店」とは?

淡路島産の食材に“こだわり”を持って積極的に利用することを、店主等が自ら宣言する、淡路島に所在する飲食店(宿泊施設を含む)をいいます。



このマークが  
めじるし!

## 「淡路島産食材こだわり宣言店」3つのこだわり

1. 年間に使用する生鮮食品の、おおむね5割以上(品名ベース)淡路島産の食材を使います。
2. 淡路島産食材の美味しさを引き出すよう、情熱をもって料理します。
3. その日店舗で使われている淡路島産食材をメニュー表などで店内に分かりやすく表示します。

「淡路島産食材こだわり宣言店」に登録されているお店には、下のマークが付与されています。



淡路島産の割合が  
8割以上のお店



淡路島産の割合が  
5割以上のお店

淡路島は、古代より<sup>みけつくに</sup>「御食国」と呼ばれ、皇室・朝廷に数々の食材を献上してきた「食」の島。  
さあ、あなたもマークを目印に淡路島を巡り、豊かな淡路島の食をお楽しみください。

## 食のブランド「淡路島」推進協議会

〒656-0021 兵庫県洲本市塩屋2-4-5 兵庫県淡路県民局 洲本農林水産振興事務所  
TEL 0799-26-2096 FAX 0799-22-1443  
<https://www.brand-awajishima.com>



みけつくに  
御食国



淡路島産食材

# こだわり宣言店

淡路の美味しいもんを**食べ尽くす**



淡路島産の食材にこだわった、淡路島の飲食店。



# INDEX

## カフェ・洋菓子 Cafe・Cake

- 01 KUN CAFE ..... 3
- 02 Café Marukou ..... 3
- 03 TAIYO COFFEE ..... 3
- 04 淡路たかたのケーキ ..... 3
- 05 星の果実園 ..... 3
- 06 ふくカフェ ..... 3
- 07 wakaba cafe ..... 3
- 08 和風カフェ 葉のん ..... 3
- 09 KUSAKA HOUSE ..... 3
- 10 Plants Cafe コハルビヨリ ..... 4
- 11 淡路島しふおんの店 fortune ..... 4
- 12 カフェ・スコーラ ..... 4

## 洋食 Western food

- 13 しぶれっと ..... 4
- 14 PASTA FRESCA DAN-MEN ..... 4
- 15 KUMI'S KITCHEN ..... 4
- 16 カフェレストラン 海 ..... 4
- 17 いたりあ亭 ..... 4
- 18 L'ISOLETTA ..... 5
- 19 農園レストラン 夢蔵 ..... 5
- 20 秘密基地 akari ..... 5
- 21 カドー・ドゥ・ラ・メール ..... 5
- 22 ミレット マルシェソラ ..... 5
- 23 淡路島オニオンキッチン 本店 ..... 5
- 24 淡路島オニオンキッチンうずの丘店 ..... 5
- 25 La Ruelle. .... 5
- 26 ダイニングスペース ベルデ ..... 5
- 27 リストランテ・スコーラ ..... 5

## 和食 Japanese food

- 28 麺乃匠 いづも庵 ..... 6
- 29 明石焼 志田 ..... 6
- 30 カフェ まるごキッチン ..... 6
- 31 パルシェ香りの湯・和食処 かおり ..... 6
- 32 淡路島 鼓や ..... 6
- 33 うどん工房淡家 津名店 ..... 6
- 34 淡路島台所 五感ダイニング そらと海 ..... 6
- 35 株式会社 新島水産 ..... 6
- 36 和匠 よし乃 ..... 6
- 37 ホテルニューアワジ内 パル淡道 ..... 7
- 38 金鮓 ..... 7
- 39 春吉 ..... 7
- 40 割烹寿司 福一 ..... 7
- 41 淡路島観光ホテル内 いそべ亭 ..... 7
- 42 さらしな ..... 7
- 43 Sushi Dining さくら川 ..... 7
- 44 中原水産 ..... 7
- 45 あわぢ 阿呷 ..... 7
- 46 日本料理 鮨 阿那賀 ..... 8
- 47 お好みハウス クルーズ ..... 8
- 48 コアラ家 ..... 8
- 49 松葉寿司 ..... 8
- 50 絶景レストラン うずの丘 ..... 8
- 51 うずしおレストラン ..... 8
- 52 やぶ萬旅館 ..... 8
- 53 味処 とつくり ..... 8
- 54 地魚地野菜 旬 ~SHUN~ ..... 8
- 55 練物屋 福良店 ..... 9
- 56 淡路島 さと味 ..... 9
- 57 とんかつ一番 ..... 9
- 58 いちじろう ..... 9
- 59 魚繁 有限会社 ..... 9
- 60 寿司一 ..... 9

## 和食・宿泊 Japanese food・Stay

- 61 湊小宿 海の薫とAWAJISHIMA ..... 9
- 62 ペンション ターニングポイント ..... 9
- 63 いかだや ..... 9
- 64 シーサイドペンション プラージュ ..... 10
- 65 淡路インターナショナルホテル ザ・サンブラザ ..... 10
- 66 淡路夢泉景 ..... 10
- 67 夢海游 淡路島 ..... 10
- 68 渚の荘 花季 ..... 10
- 69 ホテルニューアワジ ..... 10
- 70 海のホテル 島花 ..... 10
- 71 夢泉景 別荘 天原 ..... 10
- 72 民宿 淡路荘 ..... 11
- 73 あわぢ浜離宮 ..... 11
- 74 淡路島うずしお温泉 うめ丸 ..... 11
- 75 淡路島海上ホテル ..... 11
- 76 サンセットビューホテル けひの海 ..... 11
- 77 ホテルニューアワジ ブラザ淡路島 ..... 11
- 78 木村屋旅館 ..... 11
- 79 民宿 瀬登 ..... 11
- 80 料理民宿 はぶ荘 ..... 11
- 81 淡路島観光ホテル ..... 11

## 中華・焼肉 Chinese food・Roast meat

- 82 あわ路飯店 真心 ..... 12
- 83 和牛肉 牛八 ..... 12
- 84 しらさぎの宿 丸福 ..... 12
- 85 らーめん 天天 ..... 12
- 86 淡路島かわらや ..... 12
- 87 中華バル GEN ..... 12
- 88 のじま BBQ テラス ..... 12

ピックアップインタビュー  
ホテルアナガカドー・ドゥ・ラ・メール 亀井 仁さん ..... 13

# 食材の宝庫淡路島をめぐる 地図を片手に「こだわり宣言店」へ！



# カフェ・洋菓子

Cafe・Cake

## 02 カフェ Café Marukou

淡路市郡家1168-2  
☎0799-70-1671  
営業時間/10月~3月/8:00~17:30 (L.O 17:00)  
4月~9月/8:00~18:00 (L.O 17:30)  
定休日/10月~2月/木曜日・金曜日  
3月~9月/木曜日・第3金曜日



目の前に広がる播磨灘で捕れたお魚御膳がお薦めです。シラスの釜あげ丼に季節の魚料理がつかます。

## 04 洋菓子 淡路たかたのケーキ

淡路市志筑3266-1  
☎0799-62-4144  
営業時間/テイクアウト 9:00~19:30  
喫茶 9:00~17:30  
定休日/火曜日・水曜日  
※変更がある場合はHPカレンダーで告知



淡路島産小麦(自家栽培小麦)を使ったクッキー、パイです。

## 06 カフェ ふくカフェ

南あわじ市倭文長田224  
☎0799-53-6170  
営業時間/10:00~18:00 (L.O 17:30)  
定休日/木曜日、第2・4金曜日



築100年以上の古民家で、ワッフルとコーヒーにこだわっています。ホッコリしに来てください。

## 08 カフェと和菓子製造販売 和風カフェ 菓のん

南あわじ市神代地頭方955-1  
☎0799-20-5048  
営業時間/10:00~18:00 (L.O 17:30)  
定休日/火曜日・第2月曜日(祝日は営業)



淡路の素材を使った、和菓子の販売と甘味処のお店。一つ一つ心を込めて手作りしています。

## 01 カフェ KUN CAFE

淡路市志筑1883  
☎0799-62-1353  
営業時間/11:00~17:00  
12歳以下入店不可  
定休日/月曜日・火曜日・水曜日



淡路島産のお米やたまねぎ、淡路島ポークを使ったお野菜たっぷりの菜膳ランチがお薦めです。

## 03 カフェ TAIYO COFFEE

淡路市志筑新島3111-32  
☎0799-60-0266  
営業時間/10:00~22:00 (L.O/21:30)  
※現在コロナ感染予防のため10:00~21:00 (L.O.20:30)で営業  
定休日/不定期



あっさりとした玉ねぎぼん酢「ぼんたま」で味付けした淡路牛と釜あげしらすの牛丼です。

## 05 カフェ 星の果実園

洲本市塩屋2-1-45  
☎0799-70-7300  
営業時間/平日 11:00~19:00  
土日祝 11:00~18:00  
定休日/不定休 ※詳しくはHPを  
自農園の苺の商品は12月~5月になります



星の果実園のイチゴ園で作った甘い完熟イチゴと淡路島ミルクのソフトクリームです。

## 07 カフェ wakaba cafe

南あわじ市市円行寺192  
☎0799-42-1930  
営業時間/9:00~18:00 (L.O 17:00)  
定休日/火曜日



淡路島の素材を使ったパンケーキが大人気!!ドリンク・スイーツメニューもたくさんご用意しています。

## 09 カフェ KUSAKA HOUSE

淡路市深草949-3  
☎0799-70-4563  
営業時間/11:00~17:00  
定休日/火曜日・金曜日(臨時休業あり)



古い倉庫をリノベーションしたカフェ&ショップです。主に自家農園の食材を使って提供しています。

## 10 カフェ Plants Cafe コハルビヨリ

淡路市久留麻3-1  
☎0799-70-1913  
営業時間/10:00~18:00  
定休日/月曜日(祝日営業)、火曜日、水曜日



バスクチーズケーキとドライフラワーの店。淡路島の卵や淡路牛をはじめ、島の食材を使ったスイーツや料理をお楽しみいただけます。

## 12 カフェ・スコーラ

淡路市野島葦浦843  
☎0799-82-1820  
営業時間/  
(平日)ランチ11:00~14:00 (L.O)  
カフェ 14:00~18:00 (L.O17:30)  
(土日祝)モーニング 10:00~11:00 (L.O10:30)  
ランチ 11:00~15:00 (L.O)  
カフェ 15:00~18:00 (L.O17:30)  
定休日/水曜日 ※詳しくはHPをご覧ください



淡路島産の野菜を20種類以上ご用意したサラダピュッフェが大人気。特に甘い玉ねぎは一押しです。

# 洋食 Western food

## 14 イタリアン PASTA FRESCA DAN-MEN

淡路市生種新島9-15  
☎0799-64-0777  
営業時間/平日11:00~15:00 (L.O 14:30)  
17:00~21:30 (L.O 20:30)  
土日祝のみカフェ/15:00~17:00  
定休日/木曜日(祝日の場合は翌日振替)



麺一筋、創業110余年の淡路麺業が営む生パスタ専門店。淡路島の食材をふんだんに使用したパスタ料理をお楽しみください。

## 16 レストラン・カフェ カフェレストラン 海

淡路市佐野634-1  
☎0799-70-1353  
営業時間/9:00~11:00 (モーニングのみ)  
11:30~22:00 (20:00以降は予約のみ)  
コロナ対策のため要問合せ  
ラストオーダーは各30分前  
定休日/月曜日(祝日の場合は次の日)



海に見える手作りログハウスカフェレストランです。食事も景色も満足してもらえそうです。

## 11 洋菓子 淡路島しふおんの店 fortune

南あわじ市福良甲1530-2  
☎0799-52-3607  
営業時間/10:00~17:00  
定休日/毎週火曜日・水曜日



淡路島の最南端。漁師町のシフォンケーキ専門店。無添加で島の米粉を使ったシフォンはもちり。



### 淡路島の食材 【たまご】

心地よい海風と自然溢れる淡路島の温暖な気候は鶏の飼育にも適しています。徹底した品質管理により、新鮮でおいしい卵を生産しています。

## 13 洋食・フレンチ しづれっと

淡路市多賀197 淡路市ふるさとセンター内  
☎080-3774-2025  
営業時間/ランチ/12:00~14:00 (L.O)  
ディナータイム(現在お休み中)  
18:00~20:00 (オーダーストップ)  
定休日/木曜日



島の食材を贅沢に使うフレンチ洋食の店です。手作りデミソースの淡路牛のビーフカツ丼はお薦めです。

## 15 あわじ島グルメマト®のお店 KUMI'S KITCHEN

淡路市岩屋11-1  
☎050-3390-0093  
営業時間/11:00~16:00  
土・日・祝のみ営業



安心安全な自家栽培野菜をメインで使っています。おすすめは、あわじ島グルメマト®サラダ、淡路島えびす鯛のトマトパエリアです。Vegan Menuにも対応いたします。

## 17 イタリアン いたりあ亭

洲本市栄町3丁目1-43  
☎0799-24-5399  
営業時間/11:30~15:00 (L.O 14:00)  
17:30~21:00 (L.O 20:00)  
定休日/月曜日(祝日の場合は翌日)  
月1回不定休



自家菜園の野菜と淡路島の魚介を駆使したイタリア料理専門店です。

18 イタリアン  
L'ISOLETTA

洲本市山手1丁目882-6  
☎0799-25-5260

営業時間/12:00~13:30(L.O)  
18:00~20:00(L.O)  
定休日/火・水曜日

淡路ビーフの炭火焼き、玉ねぎパウダー添え。



19 フレンチ・イタリアン  
農園レストラン 夢蔵

洲本市五色町鮎原小山田89  
☎0799-30-2260

営業時間/ランチ/11:30~15:00  
(L.O 14:30)  
ディナー/18:30~20:30(L.O)  
定休日/不定休※ディナーのみ完全予約制

自社農園と淡路島の野菜、魚介類、お肉を味わうパスタランチと完全予約制ディナーのお店です。



20 飲食・レストラン  
秘密基地 akari

洲本市宇原77-1  
☎0799-20-4721

営業時間/火~日曜日・祝/10:00~16:00  
夜は共に18:00~22:00  
定休日/月曜日

淡路島の水と空気で育った恵みをふんだんに使っています。本当の淡路島を食べてほしいと思っています。



21 洋食  
カドー・ドウ・ラ・メール

南あわじ市阿那賀1109ホテルアナガ内  
☎0799-39-1111

営業時間/10:00~15:30(アラカルト)  
11:30~14:00(ランチ)  
17:30~21:00(ディナー)  
定休日/無休

淡路の海の幸、山の幸を盛り込んだ「四季のフランス料理」をご堪能ください。



22 レストラン・居酒屋  
ミレット マルシェ ソラ

南あわじ市榎小榎183  
☎0799-38-4014

営業時間/11:30~22:00(L.O 21:00)  
定休日/月曜日

雑穀エキスパートが作る、テレビでも放映された黒米おはぎとヘルシー家庭料理の店。



23 ハンバーガー・あわじ島バーガー  
淡路島オニオンキッチン 本店

南あわじ市福良丙947-22道の駅うずしお  
☎0799-52-1157

営業時間/9:30~16:30(平日)  
9:00~16:30(土・日・祝)  
定休日/木曜日(木曜日が祝日、長期休みは営業)、12/31、1/1は休館

第3回全国ご当地バーガーグランプリ1位受賞!淡路島玉ねぎが主役のご当地バーガー!



24 ハンバーガー・あわじ島バーガー  
淡路島オニオンキッチン うずの丘店

南あわじ市福良橋丙936-3  
うずの丘大馬門橋記念館  
☎0799-52-2888

営業時間/9:00~16:00  
定休日/火曜日(火曜日が祝日、長期休みは営業)、12/31、1/1は休館

全国ご当地バーガーグランプリ1位姉妹店。淡路島のおいしい食材を挟んだご当地バーガー。



25 洋食  
La Ruelle.

洲本市本町5丁目1-16  
☎0799-24-5788

営業時間/11:30~14:00(L.O)  
17:00~23:30(L.O)  
定休日/なし

淡路島産の無農薬野菜や由良の魚介、淡路牛等を使用した完全予約制のフレンチレストランです。



26 イタリアン  
ダイニングスペース ベルデ

洲本市栄町2-1-20  
☎0799-53-6494

営業時間/ランチ 11:30~14:00(L.O13:30)  
ディナー 18:00~22:00(L.O21:00)  
定休日/火曜日・水曜日のランチ

淡路島で生まれ育ったシェフ自ら生産者や漁港に向き仕入れた淡路島の食材を使用しております。



27 イタリアン  
リストランテ・スコーラ

淡路市野島藁浦843  
☎0799-82-1820

営業時間/11:30~15:30(L.O14:00)最終入店14:00  
18:00~21:30(L.O20:00)最終入店19:30  
※詳しくはHPをご覧ください  
定休日/水曜日

食材はもちろんのこと塩やお酢等の調味料、ノベルティに至る備品まで淡路島産にこだわっています。



和食  
Japanese food

29 明石焼  
明石焼 志田

淡路市富島1993  
☎0799-82-0402

営業時間/12:00~22:00(土・日・祝)  
16:00~22:00(月・火・水・木・金)  
定休日/不定休

淡路北坂卵と北淡のタコのだしがとてもおいしい明石焼。淡路牛と淡路たまねぎのたたき等もどうぞ。



31 和食  
パルシェ香りの湯・和食処 かおり

淡路市尾崎3025-1  
☎0799-85-1126

営業時間/平日11:30~14:30(L.O 14:00)  
土日祝11:30~14:30(L.O 14:00)  
17:00~21:00(L.O 20:00)  
定休日/不定休

魚料理以外にも地元産若鶏を使用したチキン南蛮定食がおすすめです。また、ご当地丼も人気ですよ。



33 うどん  
うどん工房淡家 津名店

淡路市中田551-1  
☎0799-62-2121

営業時間/11:00~14:00、17:00~20:00  
定休日/基本火曜日、不定休

淡家の出汁で甘辛く炊いた淡路牛を自慢のうどんに載せました。一度ご賞味下さい。



35 和食  
株式会社 新島水産

洲本市由良町由良2581-2  
☎0799-27-1786

営業時間/入店予約2部制11:00~12:45  
13:00~(L.O 15:00)  
定休日/火曜日、不定休

アワビ・タコ・ウニ・ハモ・フグなどの海産物を当店名物、磯焼料理、季節のお鍋でご堪能ください。



28 うどん  
麺乃匠 いづも庵

淡路市志筑3522-1  
☎0799-62-6002

営業時間/11:00~15:00、17:00~20:00(L.O)  
定休日/木曜日(祝日の場合は営業)

大人気の玉ねぎつけ麺のほか、淡路牛を使用したメニューなど、淡路島の食材を活かした料理をぜひご堪能ください。



30 和食  
カフェ まるごキッチン

淡路市黒谷1395-3  
☎0799-70-4217

営業時間/10:00~14:00  
土曜日・日曜日のみ営業  
※大型バスの乗り入れはできません

地元野菜を使った五斗長(ごっさ)ランチと、淡路食材の五斗長カレーをぜひお召し上がりください。



32 和食  
淡路島 鼓や

淡路市多賀1119-52  
☎0799-85-0167

営業時間/12:00~14:00  
17:00~21:00(L.O 20:00)  
定休日/木曜日(水曜日不定休)

淡路牛ローストビーフユッケ丼。当店特製ユッケダレでお召し上がりください。



34 和風創作レストラン  
淡路島台所五感ダイニング そらと海

淡路市竹谷8-1  
☎0799-70-8592

営業時間/11:30~15:00 L.O  
17:00~20:00 L.O  
定休日/毎週火曜日及び第3水曜日・木曜日

がんばっている自分にご褒美ご飯をコンセプトにした淡路島の食材がしりの元気の出るヘルシーご飯です。



36 和食  
和匠 よし乃

洲本市大野694-3  
☎0799-24-3421

営業時間/17:00~22:00(L.O 21:00)  
定休日/不定休(基本は月曜日)

淡路島旬の食材、春の桜鯛、夏の鰯・赤うに、秋の伊勢海老、冬の三年とらふぐ、淡路ビーフ、島の新鮮野菜等でお迎えおもてなし致します。



**37** 和食ダイニング  
ホテルニューアワジ内バル淡道

洲本市小路谷20ホテルニューアワジ内  
☎0799-23-2200

営業時間/11:30~14:00  
17:30~24:30  
(L.O夕食21:30、夜食24:00)  
定休日/火曜日の昼・不定休

淡路島の食材を使用した牛丼、海鮮  
淡路島ぬーどる、生しらす丼は料理  
長お薦めの逸品です。



**38** 寿司  
金鮓

洲本市本町4丁目1-46  
☎0799-24-5460

営業時間/17:00~22:00  
定休日/日曜日

淡路島の美味しいお米、野菜。淡路  
島のおいしい魚。一度食べてみませ  
んか。



**46** 和食  
日本料理 鮨 阿那賀

南あわじ市阿那賀1109ホテルアナガ内  
☎0799-39-1111

営業時間/11:30~14:00、17:30~21:00  
定休日/無休

季節の鮮魚と新鮮な野菜。  
ここでしか味わえない「アナガ料理」  
をお楽しみください。



**47** お好み焼き  
お好みハウス クルーズ

南あわじ市湊110シーバ内  
☎0799-36-0155

営業時間/9:30~21:00  
定休日/水曜日

地元産のトマト、玉ねぎ、ピーマンを  
使ってピザ風のお好み焼きに仕上げ  
ました。




淡路島の食材  
【淡路島たまねぎ】

全国的に有名な淡路島の  
たまねぎは、美味しさと大人  
気。その秘密は、他の産  
地のたまねぎと比べて甘く  
て柔らかいことです。その  
美味しさは品種を選び、じ  
っくり時間をかけて育て  
上げ、丁寧に乾燥させる淡  
路島独特のたまねぎの栽培  
方法によって得られます。

**39** 寿司・地魚料理  
春吉

洲本市五色町都志524-8  
☎0799-33-1200

営業時間/11:30~(L.O 14:00)  
17:30~(L.O 20:30)  
定休日/第1・3・5水曜日  
毎週木曜日(不定休あり)

新鮮なサワラの皮と身の間に旨味が  
凝縮。その皮を香ばしく炙り、酢めし  
の上のせました。



**48** 和食・洋食  
コアラ家

南あわじ市八木養宜上1029  
☎0799-42-5396

営業時間/11:30~22:00  
定休日/月曜日

地元の新鮮な魚を使う為、時期やそ  
の日の仕入によって、井の内容が変  
わることがあります。



**49** 和食  
松葉寿司

南あわじ市広田広田528-1  
☎0799-45-1019

営業時間/11:00~14:00  
17:00~21:00(L.O20:30)  
定休日/水曜日

激しい潮流にもまれた美味しい3年  
とらふぐの色々な料理を淡路島でお  
楽しみ下さい。



**40** 割烹・寿司  
割烹寿司 福一

洲本市本町1丁目4-18  
☎0799-22-0515

営業時間/11:00~14:30  
17:30~22:00(L.O21:30)  
ネタがなくなり次第閉店場合があります  
定休日/月曜日(祝日の場合は翌日)

淡路島産の新鮮で美味しい魚と匠の  
技で おもてなしいたします。  
ぜひ当店へお越しください。



**41** 和食  
淡路島観光ホテル内 いそべ亭

洲本市小路谷1053-17  
淡路島観光ホテル  
☎0120-22-9700

営業時間/19:00~24:00  
定休日/月曜日・火曜日(8月は無休)

淡路牛、淡路玉葱としめじをバター  
ソテーし、チキンスープで仕上げた  
バター香る牛丼。



淡路島の食材  
【みかん】



淡路島の温州みかん産地  
は海に囲まれているため、  
夜間や冬季の気温は高く  
安定しています。また、海  
岸近くでは太陽光の照り  
返しもあるため、甘みが強  
く、酸味とのバランスがと  
れた、味にこくのあるみか  
んとして知られています。

**50** 和食  
絶景レストラン うずの丘

南あわじ市福良丙936-3  
うずの丘大鳴門橋記念館  
☎0799-52-2888

営業時間/10:00~15:30(L.O 15:00)  
定休日/火曜日(火曜日が祝日、長期休  
みは営業)、12/31、1/1は休館

濃厚うすスープに海鮮串をしゃぶしゃ  
ぶ。ぐには旨みたっぷりの絶品う  
す雑炊をお召し上がりください。



**42** うどん・そば  
さらしな

洲本市桑間528-6  
☎0799-26-0498

営業時間/11:00~14:30  
定休日/水曜日

淡路島産の食材を使って一つ一つ手  
作りの品々を提供するお店です。



**43** 寿司・割烹  
Sushi Dining さくら川

洲本市本町4丁目3-13  
☎0799-24-3918

営業時間/11:30~14:30、17:30~22:00  
(L.O 21:30)  
定休日/日曜日

リーズナブルに淡路島の厳選ネタを  
楽しんで欲しいです。春は鮭、夏は  
赤ウニ、冬は3年とらふぐも。



**51** 和食  
うずしおレストラン

南あわじ市福良丙947-22 道の駅うずしお  
☎0799-52-1157

営業時間/カフェ/9:00~15:00L.O  
食事/10:00~15:00L.O  
定休日/木曜日(木曜日が祝日、長期休  
みは営業)、12/31、1/1は休館

淡路島の地魚の中でも、白身魚だけを使った  
海鮮丼がコンセプト。派手さは無いが、淡路  
島らしさ、おいしさを追求した白い海鮮丼。



**52** 和食  
やぶ萬旅館

南あわじ市福良乙4  
☎0799-52-0017

定休日/不定休

淡路島最古の旅館。当館名物料理  
「鯛めん」をはじめ、淡路島ならで  
はの多彩な旬の味覚料理をご賞味  
下さいませ。



**44** しらす釜揚げ丼  
中原水産

洲本市炬口1-1-41  
☎0799-22-1406

営業時間/10:00~16:00  
定休日/月曜日

自社で製造した旬の食材を使った  
丼です。



**45** 和食  
あわぢ 阿伝

南あわじ市福良甲1528-25  
☎0799-52-1514

営業時間/昼食/12:00~14:00(土日祝のみ)  
夕食/17:00~21:00(要予約)  
定休日/水曜日(臨時休業有)

一押しは郷土料理をアレンジした  
「鯛素麺」。丸ごと一尾入った迫力と  
鯛からのだしの風味は最高です。



**53** 和食  
味処 とっくり

南あわじ市福良甲512-91  
☎0799-52-1388

営業時間/17:00~23:00(L.O 22:30)  
定休日/火曜日

漁師町という恵まれた土地柄。新鮮  
な魚介類をお手頃な価格で提供す  
ることができます。



**54** 和食・居酒屋  
地魚地野菜 旬 ~SHUN~

南あわじ市神代国衛1197-5  
☎0799-42-1029

営業時間/昼/コース料理(前日予約)  
夜/17:30~23:00(L.O 22:00)  
定休日/月曜日

店主自ら福良港へ毎日仕入れに行っ  
ています。  
淡路島の旬をご堪能ください。



**55** ねり製品販売  
**練物屋 福良店**

南あわじ市福良甲1530-2  
☎0799-52-0120  
営業時間/10:00~17:00(木曜16:00まで)  
定休日/水曜日

グルメ大国淡路島の“最高級”海のブランド食材(3年とらふぐ・はも・サクラマス)を蒲鉾の上に贅沢にドドーンと乗付けました。食感と旨味がそのまま味わえる島かまぼこです。



**56** 寿司・海鮮・和食  
**淡路島 さと味**

南あわじ市湊284  
☎0799-36-2603  
営業時間/11:30~14:30(L.O 13:30)  
17:30~21:00(L.O 20:30)  
定休日/水曜日

大人気の桜鯛、夏のはも、冬の三年とらふぐなど当店では淡路島の新鮮な魚介類を味わえるお料理を取り揃えておりますのでぜひご堪能ください。



**57** 和食・洋食  
**とんかつ一番**

南あわじ市市円行寺104  
☎0799-42-0194  
営業時間/11:00~14:00  
17:00~22:00(L.O 21:30)  
(夏期・冬・冬期3年とらふぐは要予約)  
定休日/月曜日(月曜日が祝日の場合は火曜日)

淡路牛しゃぶしゃぶ・すき焼き。夏は鱧すき、冬は三年とらふぐに淡路島の野菜をドッサリ入れて舌鼓。淡路島牛丼もオススメです。



**58** 和食  
**いちじろう**

淡路市富島998  
☎0799-82-2382  
営業時間/11:00~14:30  
17:00~21:00  
定休日/月曜日(月曜日が祝祭日の場合は火曜日)

地元の漁港を中心に新鮮なお魚を刺身や寿司、丼ぶりで提供しています。ぜひ淡路の味をご堪能ください。



**59** 和食  
**魚繁有限会社**

淡路市志筑新島6-7  
☎0799-62-0035  
営業時間/11:00~14:00(L.O(月・火・木))  
夜はご予約のみ  
17:00~20:00(L.O(金・土・日・祝日))  
定休日/水曜日

この新鮮さ!このボリュームでこの値段?お客様の美味しい笑顔が活力です!いらっしゃいませどうぞ。



**60** 寿司・割烹  
**寿司一**

淡路市志筑1193-1  
☎0799-62-3312  
営業時間/11:00~20:30  
定休日/木曜日

淡路島で育った海の幸、山の幸を使ったお寿司や料理をぜひご賞味ください。



**61** 宿泊  
**湊小宿 海の薫とAWAJISHIMA**

南あわじ市福良甲1529-7  
ホテルニューアワジグループ予約センター  
☎0799-22-2521  
営業時間/17:30~20:00  
定休日/不定休

南あわじで水揚げされた魚や地野菜等、新鮮かつ鮮やかな料理をお楽しみください。



**和食・宿泊**  
Japanese food・Stay

**62** ペンション  
**ペンションターニングポイント**

淡路市浅野南620  
☎0799-82-2337  
定休日/不定休

島のおいしさをたくさんの人に伝えたい。そんな思いをぎゅっと詰めておもてなしいたします。



**63** 民宿  
**いかだや**

淡路市岩屋1402  
☎0799-72-2279  
定休日/不定休

海あり山ありの淡路島。四季折々の旬鮮素材をお召し上がりください。



淡路島の食材  
**【ハモ】**



関西ではなじみの深い淡路島近海で獲れるハモは、骨も皮も柔らかく、身には淡泊な中にも甘みがあります。淡路島たまねぎとともに味わう「はもすき」は淡路島ならではの食べ方です。

**65** 旅館  
**淡路インターナショナルホテル ザ・サンプラザ**

洲本市小路谷1279-13  
☎0799-23-1212  
営業時間/要問い合わせ  
定休日/無休

温暖な淡路島は海の幸、山の幸が豊富です。素材の特色を十分に活かせる工夫を常に心がけています。



宿泊・ランチ  
**64 シーサイドペンション プラージュ**

淡路市釜口1973-2  
☎0799-70-4764  
営業時間/ランチ/11:30~14:00  
定休日/ランチ/月曜日、火曜日  
宿泊/年中無休

海鮮セット、淡路牛ローストビーフセット、お造り盛り合わせ、ステーキ等、淡路島産をたっぷり使用しています。



和食・旅館  
**66 淡路夢泉景**

洲本市小路谷1052-2  
☎0799-22-0035  
定休日/無休

淡路島で獲れた食材をいかしたお料理を提供しております。美味なる時間をお楽しみください。



和食・旅館  
**67 夢海游 淡路島**

洲本市山手1-1-50  
☎0799-22-0203  
定休日/無休

四季折々の地元食材を厳選し、丹精込めて提供する職人技の料理を是非お召し上がり下さい。日帰り、宿泊でゆったりとした時間を温泉旅館でお楽しみ下さいませ。



和食・旅館  
**68 渚の荘 花季**

洲本市小路谷1053-16  
☎0799-23-0080  
定休日/無休

島の旬の食材にこだわり、「新鮮・あつあつ・作りたて」をテーマに真心を込めて調理いたします。



和食・旅館  
**69 ホテルニューアワジ**

洲本市小路谷20  
☎0799-23-2200  
定休日/無休

淡路島近海で獲れた四季折々の新鮮で美味しい魚介類をご堪能ください。



リゾートホテル  
**70 海のホテル 島花**

洲本市小路谷1277-5  
☎0799-24-3800  
定休日/無休

淡路島の旬の食材を創作料理コースや炭火焼コースにご堪能頂けます。



和食・旅館  
**71 夢泉景 別荘天原**

洲本市小路谷1052-2  
☎0799-23-0335  
定休日/無休

「食材の宝庫」と言われる淡路島の新鮮な海の幸、山の幸をふんだんに使った出来立ての料理をご堪能ください。



淡路島の食材  
**【淡路島3年とらふぐ】**



鳴門海峡の目の前にある福良湾で養殖されている「淡路島3年とらふぐ」は、通常2年で出荷されるころを、3年かけてじっくり育てたトラフグです。早い潮流の中で育てているので、身のしまり、歯ごたえが抜群に良いことが特長です。

72 民宿 淡路荘

南あわじ市松帆慶野371-3  
☎0799-36-3103  
定休日 / 不定休



米・野菜の多くは自家栽培で、肉・魚共に淡路島産を提供します。

74 旅館 淡路島うずしお温泉 うめ丸

南あわじ市阿那賀1137-9  
☎0799-39-0206  
定休日 / 無休



淡路玉ねぎの濃厚スープで鯛と地野菜のしゃぶしゃぶ。玉ねぎも一緒に味わえる宝楽焼とのコースです。

76 ホテル サンセットビューホテル けひの海

南あわじ市松帆古津路970-76  
☎0799-37-3000  
定休日 / 不定休



淡路島の旬食材を使った和食会席料理をお楽しみいただけます。

78 旅館・食堂 木村屋旅館

南あわじ市沼島899  
☎0799-57-0010  
定休日 / 不定休



沼島近海でとれた魚を大にご堪能下さい。その中でも鰯料理は絶品です。

80 料理民宿 料理民宿 はぶ荘

南あわじ市灘土生15-14  
☎0799-56-0128  
営業時間 / 昼 11:30~14:30  
夜 17:00~23:00 (終了)  
定休日 / 水曜日※水曜日夜予約対応あり



目の前が海、港町らしく、水揚げされた魚介を目玉に!! オコゼ、イセエビを中心に、はも料理も絶品。

73 ホテル あわじ浜離宮

南あわじ市松帆古津路970-81  
ホテルニューアワジグループ予約センター  
☎0799-22-2521  
定休日 / 不定休



淡路牛や旬の魚介、直接農家さんから仕入れる新鮮な野菜など島の恵みを存分にお楽しみください。

75 和食・旅館 淡路島海上ホテル

南あわじ市福良甲21-1  
☎0799-52-1175  
営業時間 / お日帰り 11:00~14:00  
17:30~21:00 (L.O 20:00)  
定休日 / 無休



新鮮な魚介類は瀬戸内の賜物。御食国の宿に相応しい四季折々の味覚をご堪能ください。

77 リゾートホテル ホテルニューアワジ プラザ淡路島

南あわじ市阿万吹上町1433-2  
☎0799-55-2500  
営業時間 / 11:30~14:00  
17:30~20:00 (L.O 20:00)  
定休日 / 不定休



南あわじの食材を中心に、山海の恵みを最大限に活かした和と洋の料理を提供しております。淡路島ならではの新鮮な食材が持つ素材本来の味覚をご堪能ください。

79 民宿 瀬登

南あわじ市福良丙772-25  
☎0799-52-1566  
営業時間 / 11:00~21:00  
定休日 / 不定休



淡路島の魚、野菜を使っています。材料にこだわっています。

81 ホテル 淡路島観光ホテル

洲本市小路谷1053-17  
☎0120-22-9700  
営業時間 / (お料理提供時間) 12:00~21:00  
定休日 / 月曜日・火曜日 (季節により営業)



淡路島の旬の恵みを使った会席料理をお楽しみください。

中華・焼肉 Chinese food・Roast meat

83 焼肉 和牛肉 牛八

淡路市中田4163  
☎0799-62-2951  
営業時間 / 11:30~14:00、17:00~21:00  
定休日 / 水曜日  
BBQステイをはじめました



当店は但馬牛、淡路和牛、神戸牛その他黒毛和牛のみを使用しています。野菜は地産地消がモットーです。

淡路島の食材 【淡路島牛乳】



「花とミルクとオレンジの島」と古くから言われてきたように、淡路島は酪農が盛んなところ。自然豊かな淡路島で生産された牛乳は、淡路島をはじめ、関西、遠くは関東でも愛飲されています。

86 焼肉・瓦焼 淡路島かわらや

南あわじ市松帆脇田甲105-2  
☎0799-36-2303  
営業時間 / 11:00~15:00  
17:00~(前日までの予約受付)  
定休日 / 木曜日



日本たった1軒だけの瓦焼き専門店。瓦にゆっくりと熱を伝える事により、食材の旨みを逃さず焼き上げます。

88 バーベキューテラス のじまBBQテラス

淡路市野島暮浦843  
☎0799-82-1820  
営業時間 / 11:30~15:00 (LO 14:00)  
17:00~20:00 (LO 19:30)  
※営業期間は3月中旬~11月中旬  
※詳しくはHPをご覧ください  
定休日 / 月曜日~金曜日 (祝日の場合は営業)



淡路島のお米、牛肉、野菜を使ったBBQセットをご用意しています。夕日と一緒に楽しみ下さい。

82 中華 あわ路飯店 真心

淡路市富島1660  
☎0799-82-0219  
営業時間 / 11:00~14:00、17:30~21:00  
定休日 / 毎水曜日 (祝日の場合は営業)



淡路島の米、牛肉、野菜を使った料理は勿論のこと、玉ねぎを贅沢に使ったドレッシングやソースもご賞味ください

84 焼肉・海鮮・洋食 しらさぎの宿 丸福

洲本市由良町由良2379-9  
☎0799-27-2229  
営業時間 / 平日 11:00~14:00 / 17:30~21:00  
土日祝 11:00~15:00 / 17:30~21:00  
定休日 / 木曜日



精肉店を営む店だからその希少部位もあります。手作りハンバーグや丸福丼は大好評メニューです。

85 ラーメン らーめん 天天

南あわじ市湊里163-2  
☎0799-36-3644  
営業時間 / 月曜日~日曜日  
11:00~14:00で終了  
定休日 / 火曜日



ピチピチのワカメ、美味しい煮玉子、甘い玉ねぎ、「淡路島ありがとう」のラーメンです。

87 中華バル 中華バル GEN

洲本市塩屋1-2-15  
☎090-6077-0303  
営業時間 / ランチ 11:30~13:30 (平日のみ)  
ディナー 18:00~21:00 (LO)  
定休日 / 不定休



淡路島産の牛肉、雪姫ポーク、鶏、魚、野菜、米を使用し、他フカヒレなどの本格中華コースをご用意しています。

淡路島の食材 【淡路ビーフ】



淡路島は世界に誇る和牛のブランド「但馬牛」の日本最大の産地です。ここで生まれた但馬牛のうち、基準を満たすものだけが淡路ビーフとなります。脂肪の風味、香りと上品な甘みを持つ赤身との絶妙のハーモニーが、淡路ビーフの美味しさです。

# 四季折々の島の食材が主役です。



RED U-35  
2021  
BRONZE EGG  
受賞

亀井 仁さん

ホテルアナガ カドー・ドウ・ラ・メール  
副料理長

## Pickup interview

新時代の若き才能を発掘する、日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35 2021」でBRONZE EGGを受賞されたホテルアナガ「カドー・ドウ・ラ・メール」副料理長 亀井 仁さんへインタビュー。

### この島でしか出会えない一皿を。 新進気鋭のスーシェフに聞く 驚きを添えた料理へのこだわり

**魚介も野菜も果物も肉も。  
淡路島は素材の宝庫です**

淡路島の南西端に立地するホテルアナガのフランス料理レストラン「Cadeau de la Mer (カドー・ドウ・ラ・メール)」で副料理長を務めています。島に来て4年になりますが、料理人としてこれほど恵まれた環境はないと実感しています。海と山が近いので、鮮度抜群で質の良い食材がとにかく豊富。魚介類、野菜、果物、肉…。提供する料理のほぼすべてを島の素材でまかなうことができます。

レストランでは季節ごとにコースの内容を変えますが、メニューの構成は常に素材ありきです。旬の味覚を一番おいしく召し上がっていただける料理を追求しながらコースを組み立て、一皿ごとにちょっとした驚きを楽しんでもらえるよう工夫しています。目指しているのは、淡路島でしか出会えないフランス料理。都会のレストランではなかなか手に入らない新鮮な素材を主役に、いつ来ても驚きや発見、感動のある料理を提供したいと考えています。

**高いレベルの地産地消。  
生産者と近いからこそ**

例えば、よく使う食材の一つに玉ねぎがありますが、淡路島産は他の産地のものとはまったく違います。辛みが少なく、柔らかくてみずみずしく、甘みに富んでいるのが特徴で、調理法しだいで変幻自在の味わいが堪能できます。一方で目新しい野菜の栽培に挑戦する生産者さんも多く、「こんな野菜を作ったよ」「おいしいから使ってみて」と声をかけてもらう機会にも恵まれています。野菜に限りませんが、作り手の皆さんのこうした熱意や高い技術が淡路島の食材のレベルアップに貢献していることは間違いありません。

生産者と料理人の距離が近く、顔の見える関係であることも淡路島の強みです。日々高



いレベルで地産地消を実践しているのも、島外から足を運んでもらっても必ず満足していただけるかと自負しています。

**コンテストに挑戦。  
受賞が自信になりました**

料理人としての経験を積むなか、昨年は「RED U-35」という日本最大級の若手料理人コンペティションに挑戦しました。与えられたテーマは「未来のための一皿」。淡路島はもちろん、世界的にもその減少が深刻化しているミツバチをモチーフに、「生命力」と題した作品で応募しました。

料理の右側は花が咲き、生命力があふれる山をイメージ。玉ねぎのピュレを絞ったトーストを置きました。左側は豊かな自然が育てた果物を象徴するため、白レバーのムースをフルーツに見立てています。最後にハチミツ漬けにしたハチを添えて自然と生命力を表現。未来への希望を託しました。

初めてのコンテストでしたが、入賞となる「BRONZE EGG」を受賞することができました。大きな自信になります。これもやはり島の食材があつてのこと。これからも、ここでしか作ることができないフランス料理を極めたいと思います。

(2022年1月11日 インタビュー)



① 高校卒業後に進学した調理学校で和洋中すべての料理を学んだ亀井仁さん。ソース作りから素材の調理まで一つひとつに丁寧に構築していくフランス料理の奥深さと華やかさに魅了され、この道に進んだという。大阪の人気フレンチレストラン「ル・クロ」を皮切りに、丹波やフランス・パリの系列店で腕を磨き、2017年に「Cadeau de la Mer」へ。現在は副料理長（スーシェフ）として厨房に立ち、陣頭指揮を執る。

③ 若き才能の発掘を目的に「ぐるなび」などが主催する日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35 2021」で「BRONZE EGG」を受賞した作品。料理名の「生命力」には食と自然の未来への思いを込めた。

④ ある日のメニュー「特選淡路ビーフのグリル」。素材の持ち味を最大限に生かしながら、一皿ごとに洗練された美しさを追求するのが「Cadeau de la Mer」の料理。ゆつたりと流れる時間のなか、目で舌で存分にその美味を味わいたい。

21 ホテルアナガ カドー・ドウ・ラ・メール



「海からの贈りもの」という名のフランス料理レストラン。季節の食材が自慢のランチとディナーのほか、ライトスナックメニューも人気。リゾートホテル内のレストランとあって、海を望む抜群のロケーションも楽しめる。

南あわじ市阿那賀1109ホテルアナガ内  
☎0799-39-1111

