



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「みけつくに」「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>



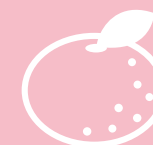
みけつくに
御食国



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 | ホシノカジツエンBloom..... | 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・スコラ..... | 4 |
| 13 | 淡路島カフェ..... | 4 |
| 14 | キッズベンション・フルーツジュース みこカフェ..... | 4 |

洋食
Western food

- | | | |
|----|----------------------|---|
| 15 | しぶれっと | 4 |
| 16 | PASTA FRESCA DAN-MEN | 4 |
| 17 | KUMI'S KITCHEN | 4 |
| 18 | カフェレストラン 海 | 5 |
| 19 | いたりあ亭 | 5 |
| 20 | L'ISOLETTA | 5 |
| 21 | 秘密基地 akari | 5 |
| 22 | カドー・ドウ・ラ・メール | 5 |
| 23 | ミレット マルシェ ソラ | 5 |
| 24 | 淡路島オニオンキッチン 本店 | 5 |
| 25 | 淡路島オニオンキッチン うずの丘店 | 5 |
| 26 | La Ruelle. | 5 |
| 27 | ダイニングスペース ベルデ | 5 |
| 28 | リストランテ・スコーラ | 6 |
| 29 | mong curry (モンカレー) | 6 |
| 30 | 鉄板 轟木 | 6 |

和食
Japanese food

- | | | |
|----|--------------------|---|
| 31 | 麵乃匠 いづも庵 | 6 |
| 32 | 明石焼 志田 | 6 |
| 33 | カフェ まるごキッチン | 6 |
| 34 | 淡路島 鼓や | 6 |
| 35 | うどん工房淡家 津名店 | 6 |
| 36 | 淡路島台所 五感ダイニング そらと海 | 6 |
| 37 | 株式会社 新島水産 | 7 |
| 38 | 和匠 よし乃 | 7 |
| 39 | ホテルニューアワジ内 バル淡道 | 7 |
| 40 | 金鮓 | 7 |
| 41 | 春吉 | 7 |
| 42 | 割烹寿司 福一 | 7 |
| 43 | 淡路島観光ホテル内 いそべ亭 | 7 |
| 44 | さらしな | 7 |
| 45 | Sushi Dining さくら川 | 7 |
| 46 | 中原水産 | 8 |
| 47 | あわぢ 阿伝 | 8 |
| 48 | 日本料理 鮪 阿那賀 | 8 |
| 49 | お好みハウス クルーズ | 8 |
| 50 | コアラ家 | 8 |
| 51 | 松葉寿司 | 8 |
| 52 | 絶景レストラン うずの丘 | 8 |
| 53 | やぶ萬旅館 | 8 |
| 54 | 味処 とつくり | 8 |
| 55 | 地魚地野菜 旬 ~SHUN~ | 9 |
| 56 | 練物屋 福良店 | 9 |
| 57 | 淡路島 さと味 | 9 |
| 58 | とんかつ一番 | 9 |
| 59 | いちじろう | 9 |
| 60 | 寿司一 | 9 |
| 61 | 京ばんざい | 9 |
| 62 | KUSHI-AGE天道 | 9 |

和食・宿泊
Japanese food・Stay

- | | | |
|----|------------------------|----|
| 63 | 湊小宿 海の薫とAWAJISHIMA | 9 |
| 64 | ペンション ターニングポイント | 10 |
| 65 | いかだや | 10 |
| 66 | シーサイドペンション プラージュ | 10 |
| 67 | 淡路インターナショナルホテル ザ・サンプラザ | 10 |
| 68 | 淡路夢泉景 | 10 |
| 69 | 夢海游 淡路島 | 10 |
| 70 | 渚の荘 花季 | 10 |
| 71 | ホテルニューアワジ | 10 |
| 72 | 海のホテル 島花 | 11 |
| 73 | 夢泉景 別荘 天原 | 11 |
| 74 | あわじ浜離宮 | 11 |
| 75 | 淡路島うずしお温泉 うめ丸 | 11 |
| 76 | 淡路島海上ホテル | 11 |
| 77 | サンセットビューホテル けひの海 | 11 |
| 78 | ホテルニューアワジ プラザ淡路島 | 11 |
| 79 | 木村屋旅館 | 11 |
| 80 | 民宿 瀬登 | 11 |
| 81 | 料理民宿 はぶ荘 | 12 |
| 82 | 淡路島観光ホテル | 12 |

中華・焼肉
Chinese food・Roast meat

- | | | |
|----|------------------|----|
| 83 | あわ路飯店 真心..... | 12 |
| 84 | しらさぎの宿 丸福..... | 12 |
| 85 | らーめん 天天..... | 12 |
| 86 | 中華バル GEN..... | 12 |
| 87 | のじま BBQ テラス..... | 12 |

淡路島の豊富な食材たち……………13

食材の宝庫淡路島をめぐり
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／3月・8月・9月/木曜日・第3金曜日
それ以外の月/木曜日・金曜日
(祝日は営業)

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／水曜日

※変更がある場合はHPカレンダーで告知
火曜日はクッキーとジェラートの販売のみです

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 17:00)
定休日／木曜日

築100年以上の古民家で、ワッフルとコーヒーがおすすめ。是非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
イベント等による不定休あり

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薬膳ランチがお薦めです。



03 カフェ TAIYO COFFEE

淡路市志筑3111-32
☎0799-60-0266

営業時間／10:00～21:00 (L.O 20:30)
定休日／不定休

あっさりとした玉ねぎぽん酢「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 ホシノカジツエン Bloom

淡路市佐野2416-6
☎0799-70-9121

営業時間／8:00～18:00
定休日／火曜日
自農園の苺の商品は12月～5月になります

苺農園を持つホシノカジツエンの新店舗「ホシノカジツエンBloom」では淡路島の季節のフルーツのスイーツをはじめ、ジェラートやコンフィチュールも販売しています。



07 カフェ wakaba cafe

南あわじ市市円行寺192
☎0799-42-1930

営業時間／9:00～17:00 (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 (平日は16:00まで)
定休日／月曜日・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。淡路島の卵や牛乳を使ったバスクチーズケーキやプリン・シュウクリームをご用意してお待ちしております。



12 カフェ カフェ・スコーラ

淡路市野島基浦843
☎0799-82-1820

営業時間／
(平日)ランチタイム11:00～14:00 (L.O14:00)
カフェタイム14:00～17:30 (L.O17:15)
(土日祝)ランチタイム10:30～15:00 (L.O15:00)
カフェタイム15:00～17:30 (L.O17:15)
※土日祝でランチ料金に変更がございます。
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ビュッフェが大人気。特に甘い玉ねぎは一押しです。



13 カフェ 淡路島カフェ

淡路市尾崎3067-10
☎0799-70-7227

営業時間／7:30～14:30
定休日／火曜日・水曜日

淡路島の食材をメインにした細胞から健康になる食事とスイーツをご提供しています。



洋食

Western food

16 イタリアン PASTA FRESCA DAN-MEN

淡路市生穂新島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。ディナータイムは予約が可能です。



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／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です。島の米粉と食材を無添加で焼き上げたシフォンはしっとりもちり。



14 キッズベンション・フルーツジュース みこカフェ

淡路市王子1139
☎0799-62-1981

営業時間／12:00～15:00
定休日／不定休

“体は食べた物で出来ている”を motto に体に優しい淡路島の食材で手作りしています。



15 本格洋食・フレンチ しぶれっと

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/18:00～22:00 (CLOSE)
※ディナーフレンチコース・完全予約制
定休日／木曜日(祝日の場合は営業します)

島の食材とシェフが育てた有機野菜・フレッシュハーブを贅沢に使ったフレンチと本格洋食の店です。手作りデミソースの淡路牛ビーフカツ井はお薦めです。



17 あわじ島グルメマト®のお店 KUMI'S KITCHEN

淡路市野島江崎560-17
☎050-3390-0093

営業時間／17:00～20:00 (予約制)
定休日／営業日はInstagramにてご確認ください

海が見渡せる西海岸の高台に移転しました。



18

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(17:00以降は前日
までの予約のみ)
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)

海の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
てもらえると思います。

20

イタリアン
L'ISOLETTA

洲本市山手1丁目882-6
☎0799-25-5260

営業時間／ランチ12:00～15:00
14:00(L.O)15:00(Close)
ディナー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。

22

洋食
カドー・ドゥ・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／ライトミール11:30～16:00
ランチ11:30～15:00
ディナー17:30～21:30
(L.O19:30)
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。

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 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(オーダーストップ)
定休日／木曜日(祝日・繁忙期は状況により
臨時営業)※12/31、1/1
※2023年2月以降リニューアル工事のため仮設
店舗にて営業

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!

26

洋食
La Ruelle.

洲本市本町5丁目1-16
☎0799-24-5788

営業時間／ランチ11:30～14:00(L.O)
ディナー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。

19

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／ランチ11:30～15:00(L.O14:00)
ディナー17:30～21:00
(L.O20:00)
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。

21

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

淡路島の水と空気が育った恵みをふ
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。

23

レストラン・居酒屋
ミレット マルシェ ソラ

南あわじ市榎列小榎列183
☎0799-38-4014

営業時間／ランチ11:30～17:00
11:30～14:30(土・日)
17:00以降は予約制
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。

25

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

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

営業時間／9:00～16:00(オーダーストップ)
定休日／火曜日(祝日・繁忙期は状況により
臨時営業)※12/31、1/1

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。

27

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います。

28

イタリアン
リストランテ・スコーラ

淡路市野島暮浦843
☎0799-82-1820

営業時間／ランチ11:30～15:30(L.O14:00)最終入店14:00
ディナー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。

30

鉄板焼き
鉄板 轟木

淡路市野島轟木95-2
☎080-3203-3272

営業時間／ランチ11:00～14:00(L.O)
ディナー17:00～19:30(L.O)
定休日／火曜日

淡路島の食材を使ったカジュアルな
鉄板コースを、淡路の海と空を眺め
ながら愉しみいただけます。

31

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、
17:00～21:00(L.O20:00)
月・火・水は昼営業のみ
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。

33

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／11:00～14:00
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。

35

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
賞味ください。

29

カレー (エスニック料理)
mong curry (モンカレー)

洲本市本町2-3-111F
☎070-3975-1538

営業時間／ランチ11:00～14:00
定休日／日・月・火・水曜日

島の野菜と淡路どりを使用し、優し
いスパイス感で仕上げた旨みたっぷ
りチキンカレーが人気です。

和食
Japanese food

32

明石焼
明石焼 志田

淡路市富島1993
☎0799-82-0402

営業時間／土・日・祭 12:00～21:00
月～金 16:00～21:00
※夜は20:30までにお電話いただければ
ご予約承ります
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どうぞ。

34

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
17:00～20:00(L.O)
定休日／水曜日・木曜日

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。

36

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／ランチ11:30～15:00(L.O)
ディナー17:00～20:00(L.O)
当日の食材がなくなり次第閉店
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ぎっ
しりの元気の出るヘルシーご飯です。

37 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。



39 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
☎0570-079922

(ホテルニューアワジグループナビダイヤル)
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。



42 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.O 21:30)
ネタがなくなり次第閉店の場合があります
定休日／月曜日・火曜日

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



44 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。



38 和食
和匠 よし乃

洲本市大野694-3
☎0799-24-3421

※15:00以降21:00(出られない場合もあります)
営業時間／月～金18:30～
土日祝11:30～14:00、17:00～22:00
※完全予約制(3日前まで)です。
一度お問合せください。

定休日／不定休

淡路島旬の食材、春の桜鯛、夏の鰯・赤ウニ、秋の伊勢海老、冬の3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。



40 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。淡路島の美味しい魚。一度食べてみませんか。



41 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、酢めしの上にのせました。



43 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。



45 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。春は鰯、夏は赤ウニ、鰯、冬は3年とらふぐも。



46 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／不定休

自社で製造した旬の食材を使った丼です。



47 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。



49 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

<サラダのせ豚玉>
こだわり生地、地元玉子、地元野菜
一度ご賞味くださいませ!



51 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.O 20:30)
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楽しんでください。



53 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くださいませ。



48 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／ランチ11:30～15:00
(L.O 13:30)
ディナー17:30～21:30
(L.O 19:30)

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。



50 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／11:00～21:00
定休日／毎週月曜日

新鮮な生しらすを自家製のタレでご堪能ください。自慢の逸品です。



52 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
※12月メンテナンス休館あり12/31、1/1

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



54 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／第4月曜日・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。



55

和食・居酒屋
地魚地野菜 旬 ～SHUN～

南あわじ市神代国衙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 21:30)

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。

57

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／火曜日

大人気の桜鯛、夏のハモ、冬の3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。

59

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・第4火曜日
(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。

61

和食
京ばんざい

淡路市野島轟木95-2
☎070-1227-8903

営業時間／11:00～14:00(L.O)
17:00～19:30(L.O)

定休日／木曜日

京都のおばんざいを淡路の四季折々
の食材で仕上げました。心温まるひ
とときをお過ごしください。

和食・宿泊

Japanese food・Stay

56

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”海のプ
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。

58

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・鮭、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
鮭すき、冬は3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
牛井もオススメです。

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。

62

和食
KUSHI-AGE天道

淡路市野島轟木95-2
☎070-3172-0655

営業時間／11:00～14:00(L.O)
17:00～19:30(L.O)

定休日／月曜日

目の前で職人が淡路島の旬の食材を
サクッと揚げた串揚げは絶品。海を
眺めながらお楽しみください。

63

宿泊
湊小宿 海の薫とAWAJISHIMA

南あわじ市福良甲1529-7
☎0570-079922

(ホテルニューアワジグループナビダイヤル)

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。

64

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
もてないたします。

65

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。

67

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。

69

和食・旅館
夢海游 淡路島

洲本市山手1-1-50
☎0570-079922

(ホテルニューアワジグループナビダイヤル)

定休日／不定休

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
お召し上がりください。日帰り、宿泊
でゆったりとした時間を温泉旅館で
お楽しみくださいませ。

71

和食・旅館
ホテルニューアワジ

洲本市小路谷20
☎0570-079922

(ホテルニューアワジグループナビダイヤル)

定休日／不定休

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。

65

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。

66

宿泊・ランチ
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/11:30～13:30
定休日／ランチ/日曜日～水曜日
宿泊/不定休

海鮮丼セット、淡路牛ローストビーフ并
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。

68

和食・旅館
淡路夢泉景

洲本市小路谷1052-2
☎0570-079922

(ホテルニューアワジグループナビダイヤル)

定休日／不定休

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。

70

和食・旅館
渚の荘 花季

洲本市小路谷1053-16
☎0570-079922

(ホテルニューアワジグループナビダイヤル)

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。

71

和食・旅館
ホテルニューアワジ

洲本市小路谷20
☎0570-079922

(ホテルニューアワジグループナビダイヤル)

定休日／不定休

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。

72 リゾートホテル
海のホテル 島花

洲本市小路谷1277-5
☎0570-079922
(ホテルニューアワジグループナビダイヤル)

定休日／不定休

淡路島の旬の食材を和食コースや炭火焼コースにてご堪能頂けます。



73 和食・旅館
夢泉景 別荘 天原

洲本市小路谷1052-2
☎0570-079922
(ホテルニューアワジグループナビダイヤル)

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。



74 ホテル
あわじ浜離宮

南あわじ市松帆古津路970-81
☎0570-079922
(ホテルニューアワジグループナビダイヤル)

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 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。



77 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。



79 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ください。中でも鯉料理は絶品です。



80 民宿
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 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。



中華・焼肉
Chinese food・Roast meat

83 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、18:00～20:00
定休日／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。



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／11:00～13:30
定休日／日曜日

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 バーベキューテラス
のじまBBQテラス

淡路市野島臺浦843
☎0799-82-1820

営業時間／11:30～15:00(L.O 14:00)
17:00～20:00(L.O 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／水曜日(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ください。



82 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。



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11:00～14:00/17:30～21:00
定休日／月曜日・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。



86 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(L.O)
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。



淡路島の豊富な食材たち

御食国として知られる豊かな食の宝庫

御食国(みけつくに)とは、日本古代から平安時代まで皇室朝廷に海水産物を中心とした御食料を貢いだ国のことです。

若狭、志摩と並び、多くの食材に恵まれた淡路島もまた、古くから朝廷に数々の食材を納めてきました。

古事記の仁徳天皇の頃には「旦夕淡路島の寒泉を酌みて、大御水献りき」とあり、毎日飲む水までもが、ここ淡路島から朝廷に運ばれていました。

朝廷からのお墨付きを頂いていた淡路島の食材。あれから千数百年の時を経て、人々の努力で更に磨き上げられた現在、淡路島ブランドとして、全国にその名を轟かせている食材の数々をご紹介します。



淡路牛

日本を代表する松坂牛や神戸牛もそのルーツは「淡路牛」にあります。淡路島では、優れた母牛ばかりを選定し計画的な交配を行う事により生まれた優秀な資質を保存継承しています。



たまねぎ

秋に植えられたたまねぎは、淡路島の温暖な冬の気候のもと栄養分をしっかりとめ込み、適度な柔らかさと甘さが特徴の淡路島を代表する野菜です。たまねぎ、お米、レタスの三毛作で作られています。



淡路島えびす鯛

明石海峡や鳴門海峡の急流にもまれて育った淡路島の鯛は、身が分厚くよくしまって食べ応えがあります。本来の上品で淡泊な味わいをいかす活け造りや、宝楽焼きなどが有名です。



淡路島3年とらふぐ

ミネラル豊富な天然の漁場で、国内産の稚魚のみを、通常は2年で育てるところを、3年かけることで、より引き締まったひと味がう濃厚な旨味・歯ごたえ・コクと絶品を極めました。



鰯

かつて淡路島から、「鰯」を京都へ献上していたことにちなみ毎年7月に鰯道中という神事が行われています。夏の鰯は、脂がのりより美味しさを増し、湯引き、天ぷらなど、どんな食べ方でも楽しめます。



生しらす

「生しらす」は岩屋港で水揚げされた中から、職人が目利きした最高鮮度の「きれいもん」のみを使用。さらに、半生、もしくはよく乾燥させた「しらす」は「ちりめん」として島を代表する海産物です。



サワラ

「ハレ」の日には“生”のサワラの料理は欠かせないもの。味はさっぱりしつつ甘さがあり、中トロのようにとろけて旨い。地元では生のサワラは皿まで紙めると言われるほどの美味しさです。



淡路島サクラマス

低い水温と鳴門海峡の速い潮流の中で自然に近い条件で育てられている「淡路島サクラマス」。脂がのりつつも、あっさりとした味わいはまさに絶品。春しか食すことのできない淡路島の逸材です。



いちじく

淡路島のいちじくは実が大きく、甘みは多いのが特徴で、出荷期間も8月上旬から11月中旬までと他より約2週間長くなっています。新たな秋の人気食材として注目が集まっています。



淡路島なるとオレンジ

200年ほど前に蜂須賀藩の家臣が庭にまいた唐柑のタネから生まれた淡路島原産・交配なしで島内だけで栽培されているオレンジで、果皮の豊かな香りと甘酸っぱくほろ苦い果汁が特徴です。



アカウニ

由良のアカウニは、濃厚な旨みで甘みが強いのが特長で、日持ちを良くするためのミョウバンは使っていません。雑味のない、そのままの美味しさが堪能でき、料亭や寿司屋では極上品として扱われています。



レタス

淡路島のレタスは堆肥を使った土づくりと温暖な気候によりふんわり美味しく育ちます。牛の飼育が盛んなことから堆肥で土づくりが行われシャキッとした鮮度を保つため集荷場で冷やしてから出荷しています。



マダコ

淡路島のマダコは、口に入れた瞬間に香ばしい甘い香りが漂い、上品な旨味が特徴です。ほぼ全域で小型底びき網やたこつばにより漁獲されていて、特に海峡やその周辺では餌が多くよく肥えています。



びわ

北淡のびわは、水はけの良い山の斜面で太陽の恵みを十分に受けて育ち大きくて甘いことが特長です。また、灘のびわは南向きの傾斜地で栽培されており、排水性も良いため、糖度が高くて甘いのが特長です。



ノリ

淡路島のノリは、香りがよく旨みが多くパリッとしているうえに破れにくいのが特徴です。養殖方法は一般的なひび立てではなく、水面にノリ網を浮かして養殖する浮子(あば)式浮流養殖と呼ばれる方法です。



ワカメ

淡路島のワカメは、色が鮮やかで柔らかさの中にもこしがあり、中でも鳴門海峡のワカメは、鳴門ワカメと呼ばれて有名です。素干しワカメ、灰干しワカメ、湯通し塩蔵ワカメ等の加工方法があります。



牛乳

淡路島牛乳は品質に万全を期すための近代設備・検査体制を完備し、新鮮さが自慢です。淡路島では水田と野菜を組み合わせた複合農業が行われており、土づくりのためにも牛の飼育が一役かっているのです。



トマト

淡路島のトマトは、温暖な地域で栽培され、堆肥や有機質肥料を使った土づくりとかん水を控える工夫により、味が濃いのが特長。特に春トマトは糖と酸が絶妙にバランスのとれたうま味とソフトな食感で人気です。



いちご

淡路島のいちごは、さちのか、さがほのか、紅ほっぺなどの優秀品種を高い生産技術で甘く大粒に育てています。島スイーツとしてもおなじみで、苺タルトなどに使われています。12月～6月までが旬です。



手延べそうめん

福良で漁師の冬の副業として根付いた手延べ素麺は、有名ブランドの機械化がどんどん進む中昔ながらの手作業にこだわって麺を延ばし、寒い時期に二昼夜かけて行われる作り過ぎない素朴な味が特徴の麺です。