



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>



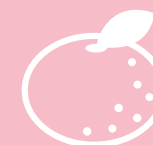
みけつくに
御食国



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。

カフェ・洋菓子
Cafe・Cake

- 01 Café Marukou3
- 02 TAIYO COFFEE3
- 03 ホシノカジツエンBloom3
- 04 ふくカフェ3
- 05 wakaba cafe3
- 06 和風カフェ 葉のん3
- 07 KUSAKA HOUSE.....3
- 08 Plants Cafe コハルビヨリ3
- 09 淡路島しふおんの店 fortune.....4
- 10 カフェ・スコラ4
- 11 淡路島カフェ.....4
- 12 キッズペンション・フルーツジュース みこカフェ.....4
- 13 HELLO KITTY SHOW BOX4
- 14 Cafetta4
- 15 さの小テラス.....4

洋食
Western food

- 16 しぶれっと4
- 17 PASTA FRESCA DAN-MEN5
- 18 KUMI'S KITCHEN ANANDA5
- 19 カフェレストラン 海5
- 20 いたりあ亭5
- 21 カドー・ドゥ・ラ・メール5
- 22 sola 5
- 23 あわじ島バーガー淡路島オニオンキッチン本店5
- 24 あわじ島バーガー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・スコラ 6
- 28 mong curry (モンカレー)..... 6
- 29 鉄板 轟木..... 6
- 30 フィッシュマイルバーガー..... 6
- 31 青海波 海の舎..... 6
- 32 クラフトサーカス クラフトキッチン... 6
- 33 Auberge フレンチの森 Grand Baobab... 6
- 34 Auberge フレンチの森 La Rose..... 6
- 35 Auberge フレンチの森 Prince Etoile... 6
- 36 miele the garden..... 6

- 37 miele7
- 38 海神人の食卓 棧敷7
- 39 スープ屋 五大陸7
- 40 Sole7
- 41 洋食屋 Donna7

和食
Japanese food

- 42 麺乃匠 いづも庵7
- 43 明石焼 志田7
- 44 カフェ まるごキッチン7
- 45 淡路島 鼓や7
- 46 うどん工房淡家 津名店.....8
- 47 淡路島台所 五感ダイニング そらと海8
- 48 株式会社 新島水産8
- 49 和匠 よし乃8
- 50 ホテルニューアワジ内 ノバル淡道8
- 51 金鮎8
- 52 春吉8
- 53 割烹寿司 福一8
- 54 Sushi Dining さくら川|8
- 55 中原水産8
- 56 あわぢ 阿伝9
- 57 日本料理 鮎 阿那賀9
- 58 お好みハウス クルーズ9
- 59 コアラ家9
- 60 松葉寿司9
- 61 絶景レストラン うずの丘9
- 62 やぶ萬旅館9
- 63 味処 とつくり9
- 64 地魚地野菜 旬 ~SHUN~9
- 65 練物屋 福良店9
- 66 淡路島 さと味10
- 67 とんかつ一番10
- 68 いちじろう10
- 69 寿司ー10
- 70 京ばんざい10
- 71 KUSHI-AGE天道10
- 72 JF淡路島岩屋直営「岩屋の魚屋」10
- 73 青海波 青の舎10
- 74 クラフトサーカス 海王市場10
- 75 海神人の食卓 宴10

宿泊
Stay

- 76 湊小宿 海の薫とAWAJISHIMA.....11
- 77 ペンション ターニングポイント11
- 78 ペンション プラージュ11
- 79 淡路インターナショナルホテル ザ・サンブラザ ..11
- 80 淡路夢泉景11
- 81 夢海游 淡路島11
- 82 渚の荘 花季11
- 83 ホテルニューアワジ.....11
- 84 海のホテル 島花11
- 85 夢泉景 別荘 天原12
- 86 あわじ浜離宮12
- 87 淡路島うずしお温泉 うめ丸12
- 88 淡路島海上ホテル12
- 89 サンセットビューホテル けひの海12
- 90 ホテルニューアワジ ブラザ淡路島 ...12
- 91 木村屋旅館.....12
- 92 民宿 瀬登12
- 93 料理民宿 はぶ荘12
- 94 あわかん12
- 95 Olive GLAMP 淡路島 Virgin Valley ...13

中華・焼肉
Chinese food・Roast meat

- 96 あわ路飯店 真心13
- 97 しらさぎの宿 丸福13
- 98 らーめん 天天13
- 99 中華バル GEN13
- 100 のじま BBQ テラス.....13
- 101 クラフトサーカス 淡路島焼肉サーカス ..13
- 102 Ocean Terrace13
- 103 華炎鍋 シャングリラ13

淡路島の豊富な食材たち.....14

※営業時間や定休日については変更がある場合がございますので予めご了承ください。

★★★★
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



こののぼりが
宣言店の
目印です。



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！

宣店
登103
録2025

+

17

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。

19

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／11:30～15:00 (15:00以降は前日までの予約のみ)
ラストオーダーは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と思っています。

21

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／ランチ11:30～13:30
ディナー17:30～19:30
定休日／不定休

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。

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(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!

25

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。

18

あわじ島グルメマト® のお店
KUMI'S KITCHEN ANANDA

淡路市野島江崎560-17
☎050-3390-0093

営業時間／12:00～14:00 (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。

20

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.O13:30)
ディナー17:30～21:00 (L.O20:00)
※予約制
定休日／月曜日(祝日の場合は翌日)・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。

22

レストラン・カフェ
sola

南あわじ市榎列小榎列197-2
☎0799-20-1609

営業時間／11:30～17:00
17:00以降は予約制
定休日／月曜日

淡路島の食材を使った日替りランチのお店。テレビでも放映された黒米おはぎも販売中。

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。

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

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

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／ランチ11:30～15:30 (L.O14:00) 最終入店14:00
ディナー17:30～21:30 (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(祝日の場合は営業)

奥田政行氏プロデュースの淡路島産の野菜や魚介、淡路牛などを使ったイタリアンをご堪能いただけます。

29

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11:00～15:00
ディナー17:00～20:00
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お楽しみいただけます。

31

レストラン
青海波 海の舎

淡路市野島大川70
☎0799-70-9110

営業時間／ランチ11:00～15:00 (最終入店14:00)
カフェ14:00～17:00
ディナー17:00～21:00 (最終入店19:20)
定休日／木曜日

淡路島のすばらしい食材を一人でも多くのお客様にお届けしたいと思っています。

33

レストラン
Auberge フレンチの森 Grand Baobab

淡路市楠本字場中2593-8
☎0799-70-9063

営業時間／ランチ11:30～15:30 (最終入店13:00)
ディナー17:30～21:30 (最終入店19:00)
定休日／水曜日

淡路島の食材をふんだんに使用したフレンチ&イタリアンで非日常的な空間をお楽しみください。

35

レストラン
Auberge フレンチの森 Prince Etoile

淡路市楠本字場中2593-8
☎0799-70-9061

営業時間／ランチ11:30～15:30 (最終入店13:00)
ディナー17:30～21:30 (最終入店19:00)
定休日／木曜日

淡路島の食材とバスク地方の伝統料理を融合した新感覚フレンチをお楽しみください。

28

カレー (エスニック料理)
mong curry (モンカレー)

洲本市本町2-3-11 1F
☎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のチキンカレーが人気です。

30

ハンバーガー
フィッシュマイルバーガー

洲本市五色町都志522-2
☎0799-33-0531

営業時間／11:00～17:00
定休日／月曜日～金曜日

淡路島の新鮮な魚と野菜をふんだんに使ったフィッシュバーガー専門店。味もボリュームも大満足!

32

洋食
クラフトサーカスクラフトキッチン

淡路市野島平林2-2
☎0799-82-1855

営業時間／平日11:00～19:00
土日祝10:30～20:00
定休日／木曜日(祝日の場合は営業)

淡路牛を使ったクラフトバーガーや直径40cmの名物島ビザは見た目のインパクト大です!

34

レストラン
Auberge フレンチの森 La Rose

淡路市楠本字場中2593-8
☎0799-70-9062

営業時間／ランチ11:30～15:30 (最終入店13:00)
ディナー17:30～21:30 (最終入店19:00)
定休日／火曜日

季節と共に彩りを変える淡路島の食材を、和とフレンチを掛け合わせてご用意いたします。

36

レストラン・カフェ
miele the garden

淡路市野島藁浦816
☎0799-70-9031

営業時間／平日10:00～19:00 (L.O18:00)
土日祝9:30～19:00 (L.O18:00)
定休日／水曜日

淡路島産レモンやレモン果汁を使用した「まるでカプリ島にきたような気分を味わえる」カフェです。

37

レストラン・カフェ

miele

淡路市野島墓浦785-9

☎0799-80-2600

営業時間／平日10:30～19:00 (L.O18:00)
土日祝10:00～19:30 (L.O18:30)
定休日／火曜日(祝日の場合は営業)

淡路島産しらすポウル1杯のせ放題
やっています! 新鮮な脂ののったしらす
をご賞味ください。

39

レストラン

スープ屋 五大陸

淡路市野島轟木95-2 Ladybird Road1F

☎080-7598-8090

営業時間／平日11:00～19:00 (L.O18:30)
土日祝10:00～18:00 (L.O17:30)
定休日／火曜日
※時期により営業時間・定休日に変更になる可能性あり

淡路島食材と巡るスープの旅! テイク
アウトもできるのでテラス席で海を眺
めながらお食事できます。

41

レストラン

洋食屋 Donna

淡路市野島轟木95-7

☎090-3324-3048

営業時間／ランチ11:00～15:00
ディナー17:00～19:00
※季節により変更の可能性あり
定休日／水曜日

淡路島のミネラルたっぷりの野菜た
ち。見た目も味も美味しい料理にか
らだもころも満たされます。

42

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・水曜日は昼営業のみ
定休日／木曜日(祝日の場合は営業)

大人気メニュー「玉ねぎつけ麺華」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。

44

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。

38

レストラン・鉄板焼き

海神人の食卓 棧敷

淡路市野島常盤1042

☎0799-70-9090

営業時間／11:00～21:00
(ランチL.O13:30・ディナーL.O19:30)
定休日／火曜日

淡路が誇る高級食材をお客様の目
前で焼き上げる鉄板焼き、すき焼
きをお楽しみください。

40

レストラン

Sole

淡路市野島轟木95-2 Ladybird Road海側2F

☎080-4949-5081

営業時間／11:00～19:00
※変更になる可能性あり
定休日／水曜日

淡路島産の野菜や魚を使用したサラ
ダやパスタ、リゾットを取り扱って
います。

和食

Japanese food

43

明石焼

明石焼 志田

淡路市富島1993

☎0799-82-0402

営業時間／月～金 16:00～20:00
土日祝 12:00～20:00
定休日／水曜日

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。

45

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。

46

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／平日11:00～14:00
土日祝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
自慢のうどんにのせました。一度ご
賞味ください。

48

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 14:30)
定休日／火曜日・水曜日(不定休あり)

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。

50

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。

52

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.O14:00)
17:30～(L.O20:30)
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。その皮を香ばし炙り、酢めし
の上にのせました。

54

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・第1、3月曜日

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、鰻、冬は3年とらふぐも。

47

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ざっ
しりの元気の出るヘルシーご飯です。

49

和食

和匠 よし乃

洲本市大野694-3

☎0799-24-3421

※15:00以降21:00(出られない場合があります)
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
鰻・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。

51

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

淡路島のおいしいお米、野菜。淡路
島のおいしい魚。一度食べてみませ
んか。

53

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・火曜日

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

55

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／飲食10:00～16:00
物販 9:00～18:00
定休日／不定休

自社で製造した旬の食材を使った
丼です。

56

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)

3年とらふくコース(11月～3月)
2年もののふくではなく、全て3年とらふくのみを使用。淡路産野菜、米、酒、ポン酢もオススメ。

58

お好み焼き
お好みハウス クルーズ



南あわじ市湊110シーパ内
☎0799-36-0155

営業時間／9:30～21:00
定 休 日 ／水曜日

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

60

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
17:00～20:00(L.O19:30)
定 休 日 ／水曜日

激しい潮流にもまれた美味しい3年とらふくの色々な料理を淡路島でお楽しみください。

62

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。

64

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/17:30～22:00(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

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11:30～13:30
ディナー17:30～19:30
定 休 日 ／不定休

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。

59

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 ／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。

61

和食
絶景レストラン うずの丘

A plate of various small dishes (kaiseki).

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・12/31、1/1
※12月メンテナンス休館あり

濃厚うにスープに海鮮串をしゃぶしゃぶ。♂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。

63

和食
味処 とっくり

A plate of various small dishes (kaiseki).

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・第4月曜日

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。

65

ねり製品販売
練物屋 福良店

A plate of various small dishes (kaiseki).

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のっけました。食感と旨味がそのまま味わえる島かまぼこです。

66

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・不定休あり

大人気の桜鯛、夏のはも、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。

68

和食
いちじろう

A plate of various small dishes (kaiseki).

淡路市富島998
☎0799-82-2382

営業時間／ランチ11:00～14:30
ディナー17:00～21:00
定 休 日 ／月曜日・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。

70

和食
京ばんざい

A plate of various small dishes (kaiseki).

淡路市野島轟木95-7
☎070-1227-8903

営業時間／ランチ11:00～15:00
ディナー17:00～20:00
定 休 日 ／火曜日・金曜日

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。

72

和食
JF淡路島岩屋直営「岩屋の魚屋」

A plate of various small dishes (kaiseki).

淡路市岩屋1414番地27(淡路島タコステ内)
☎080-9651-5834

営業時間／11:00～18:00
定 休 日 ／水曜日

淡路島の中でも岩屋で水揚げされたものを多く使用しています。新鮮な岩屋の魚をぜひご賞味ください!

74

和食
クラフトサーカス 海王市場

A plate of various small dishes (kaiseki).

淡路市野島平林2-2
☎0799-82-1855

営業時間／平日11:00～19:00
土日祝10:30～20:00
定 休 日 ／木曜日(祝日の場合は営業)

新鮮な魚介をその場で捌き、活け造りや握り寿司、シーフードBBQを海辺のテラス席で楽しめます。

67

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・鱧、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3年とらふぐに淡路島の野菜をドッサリ入れて吉鼓。淡路島牛丼もオススメです。

69

寿司・割烹
寿司一

A plate of various small dishes (kaiseki).

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。

71

和食
KUSHI-AGE天道

A plate of various small dishes (kaiseki).

淡路市野島轟木95-2
☎070-3172-0655

営業時間／ランチ11:00～15:00
ディナー17:00～20:00
定 休 日 ／不定休
※お問い合わせください。

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。

73

和食
青海波 青の舎

A plate of various small dishes (kaiseki).

淡路市野島大川70
☎0799-70-9109

営業時間／ランチ11:00～15:00(最終入店14:00)
ディナー17:00～21:00(最終入店19:30)
定休日／木曜日

鰯・天ぷらを中心に、淡路島ならではの和食を愉しめる全席海に面したレストランです。

75

和食
海神人の食卓 宴

A plate of various small dishes (kaiseki).

淡路市野島常盤1042
☎0799-70-9089

営業時間／11:00～21:00
(ランチL.O14:00・ディナーL.O20:00)
定 休 日 ／火曜日

淡路島の海の幸・山の幸を存分に引き出した野趣溢れる海賊料理を堪能ください。

宿 泊

Stay

77 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。



79 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。



81 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ブナビダイヤル)

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料理を是非お召し上がりください。



83 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ブナビダイヤル)

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。



76 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ブナビダイヤル)

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。



78 1日1組限定の宿 ペンション プラージュ

淡路市釜口1973-2
☎0799-70-4764

定 休 日 / 不定休

淡路島の新鮮な魚介類を当館にてさばきたてをご提供。淡路牛ステーキもアツアツ鉄板にて。



80 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ブナビダイヤル)

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。



82 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ブナビダイヤル)

定 休 日 / 不定休

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。



84 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ブナビダイヤル)

定 休 日 / 不定休

淡路島の旬の食材を和洋コースや炭火焼コースでご堪能いただけます。(夏季ビュッフェ期間あり)



85 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ブナビダイヤル)

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。



87 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。



89 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。



91 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いにご堪能ください。その中でも鰯料理は絶品です。



93 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。



86 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ブナビダイヤル)

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。



88 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。



90 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
☎0570-079922
(ホテルニューアワジグループブナビダイヤル)

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。



92 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。



94 ホテル あわかん

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。



95 グランピング Olive GLAMP 淡路島 Virgin Valley

淡路市楠本中山2945-9
☎080-3861-0535

定休日／無休



自社農園で採れた新鮮な野菜と、数々の国際コンテストで受賞した世界最高峰のオリーブオイルをご賞味ください。

96 中華 あわ路飯店 真心

淡路市富島1660
☎0799-82-0219

営業時間／11:30～14:00

定休日／水曜日(祝日の場合は営業)



新メニュー海峡ラーメン、ジャンボなめこあんかけラーメンも出ました。海峡ラーメンは鯛一枚と淡路産ワカメが入っています。

98 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。

100 バーベキューテラス のじまBBQテラス

淡路市野島墓浦843
☎0799-82-1820

営業時間／ランチ11:30～15:00(L.O14:00)

ディナー17:00～20:00(L.O19:30)

※営業期間は3月下旬～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。夕陽と一緒に楽しめください。

102 レストラン Ocean Terrace

淡路市野島墓浦816
☎0799-82-1907

営業時間／ランチ11:30～15:30

ディナー17:00～21:00

定休日／木曜日



淡路島の食材の美味しさをビュッフェ形式でご提供。最高級の淡路牛・淡路ビーフとご堪能ください。

中華・焼肉 Chinese food・Roast meat

97 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こそ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。

99 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。

101 焼肉 クラフトサーカス 淡路島焼肉サーカス

淡路市野島平林2-2
☎0799-82-1855

営業時間／平日11:00～19:00

土日祝10:30～20:00

定休日／木曜日(祝日の場合は営業)



特選の淡路牛を使ったドデカシリーズはインパクト大!極上の焼肉を海の見えるテラス席で楽しめます!

103 レストラン 華炎鍋 シャングリラ

淡路市野島轟木95-7 Ladybird Road山側2F
☎080-7520-6010

営業時間／ランチ11:00～15:00(L.O14:30)

ディナー17:00～19:00(L.O18:30)

※時期により変更の可能性あり

定休日／火曜日



淡路島の新鮮な食材を使用した特製火鍋や手作りの本格飲茶を海を眺めながらいかがでしょうか。

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ため込み、適度な柔らかさと甘さがあります。

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。

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

ひと味ちがう濃厚な旨味・歯ごたえ・コクと絶品を極めました。

鱧



かつて淡路島から、「鱧」を京都へ献上していたことにちなみ毎年7月に鱧道中という神事が行われています。

夏の鱧は、脂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舐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月中旬までと他の産地より

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

網やたこつぼ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バ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、莓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。