

淡路島

FREE  
¥0

AWAJISHIMA  
NARUTO  
ORANGE



幻の島果実

# 淡路島 なると オレンジ グルメ本

ランチ・スイーツ・お土産も  
全  
**65**  
メニュー掲載!

## 幻の島果実 淡路島 なると オレンジ MAP

- 淡路市エリア
- 洲本市エリア
- 南あわじ市エリア



問い合わせ  
食のブランド「淡路島」  
推進協議会  
☎0799-26-2098

兵庫県洲本市塩屋2丁目4-5  
兵庫県淡路県民局  
洲本農林水産振興事務所内

※このパンフレットに掲載している情報は、特に表記がない場合、2020年1月31日時点での有効な情報です。情報は変更となる場合がございますので最新の情報や詳細については各施設へお問い合わせください。  
※本媒体の掲載金額は、消費税8%または10%を含む総額表記となっております。





### 淡路島 鼓や

淡路島の食材を使った多彩なメニューを提供。「淡路島なるとオレンジ膳」の注目は淡路牛ローストビーフ丼！細切りの果皮の素揚げが散らされ、サクとした食感と爽やかな柑橘の香りをプラスする。

☎0799-85-0167 淡路市多賀1119-52 12時～L014時、17時～21時(L020時) 休木、水曜不定休あり 12台

なるとオレンジの皮を加えて爽やかな香りをアクセントに！  
店主●原田兼次さん

淡路島なるとオレンジ膳  
1980円(1日8食、前日迄に要予約)  
創作ご飯と味噌汁にも果皮が入る。ほか、玉ねぎフライ、刺身など

## 淡路市



吉巻特製  
牛タンシチュー  
2398円(1日5食)  
ミニサラダセット  
メニュー料金+108円  
シチューの具には人参やブロッコリーなど淡路島産野菜がゴロッと



### デミグラスソースの秘密は隠し味のオレンジジャム！

店主●上田寛己さん

### 淡波家

靴を脱いでくつろげるお座敷レストラン。淡路島なるとオレンジはジャムに仕上げ、分厚い牛タンシチューのデミグラスソースの隠し味に！ほろ苦い旨みでソースにコクと深みが増している。また、サラダのドレッシングにもオレンジ果汁をブレンド。

☎0799-84-0004 淡路市青波855-2 11時30分～24時(早めに閉店の場合があるので20時30分までに要連絡) 休不定 8台



### 皮も果汁もたっぷり使った瑞々しい味わいが自慢です。

パティシエ●野津良太さん



淡路島なるとオレンジムースのサヴァラン仕立て  
テイクアウト486円  
(1日10個、4月～7月限定)  
トッピングは皮のコンフィチュールやオレンジ風味のチョコレート

### ウェスティンホテル淡路

淡路島なるとオレンジの美味しさを凝縮した一品。オレンジシロップを染み込ませたプリオッシュ生地とオレンジムースを4層に仕立て、トッピングの皮のコンフィチュールに至るまで味の完成度が高い。

☎0799-74-1111 淡路市夢舞台2 10時～21時 休なし 600台

なるとオレンジと角切こんぶのおつくだに 650円  
なるとオレンジと茎わかめのおつくだに 550円  
ミネラルシュガーや有機大豆醤油など調味料はすべて無添加のもの



### 淡路島仲野水産

漁師兼水産加工会社を営む仲野さん手作りの2種の佃煮。角切りこんぶと淡路島産の茎わかめの佃煮、それぞれになるとオレンジのピールを混ぜ込み、香りと苦みを加える。白ご飯との相性も抜群。

☎0799-65-0419 淡路市佐野2706-1 9時～18時 休水 8台

フルーティーな香りと苦みが醤油味の佃煮と合うんです！  
店主●仲野英明さん



### オレンジの島復活！

## オレンジ農家 × 島の料理人

“おいしい”で救う

## 淡路島なるとオレンジ

江戸の昔から淡路島はオレンジの島だった！

かつては「花とミルクとオレンジの島」といわれるほど柑橘の栽培が盛んだった淡路島。「僕が子どもの頃は、柑橘の香りが島内のあちこちから漂っていました」と、オレンジ農家三代目の若宮さんが教えてくれた。中でも、当時は「鳴門オレンジ」と呼ばれていた淡路島の固有種が主に作られていたそう。約300年前に発見されて以来、この島でしか栽培されず、ほぼ原種のまま現在まで残っている希少種だ。「昔は淡路島のお土産といえば鳴門オレンジだった。風味の良さが評価され、昭和前半ころまでは高値がついたものです」と、若宮さん。その後、生産量が落ち込み、存続を危ぶまれたが、地域が一丸と

なつて立ち上がり、起死回生！この希少種を淡路島ブランドとして広めようと2018年、「淡路島なるとオレンジ」と改称し、新たな一歩を踏み出した。

唯一無二の美味しさに復活の願いを込めて。

生産農家さんは70歳以上の方が多しな、孫世代が頑張る姿も！おじいさんの畑を継いだという30代の森さんご夫婦は、「果汁が多く、果皮の香りが強いので皮ごと搾るとすごく美味しい。昔懐かしい柑橘の味です」と語ってくれた。地元の料理人たちが復活に向け、新作料理やスイーツ、土産を続々と開発！2020年もその勢いは衰えず、「淡路島なるとオレンジ」として新たな歴史が着々と刻み始められている。

### 淡路島なるとオレンジのまとめ

- 約300年前に淡路島で発見された固有種
- 淡路島を統治していた徳島藩主が「なると」と命名
- 淡路島だけで生産されている希少種
- 果皮の豊かな香りと甘酸っぱくほろ苦い果汁が特徴
- 2018年(平成30年)9月に「淡路島なるとオレンジ」に名称統一

### オレンジ農家さん



#### 森果樹園 × ツギキ

☎0799-32-0909 洲本市五色町 鮎原西368 園春夏限定バーラー(2020年は3/5～8/1) 木金土13時～17時 ※GWは4/30～5/5営業 13台 ※淡路島なるとオレンジ、加工品などの販売のお問い合わせは E-mail: info@tsu-gi-ki.jp にて

①オレンジ農家の森知宏さん・晶子さん夫婦。知宏さんはデザイナー、晶子さんは建築士の顔も持つ ②果実販売のほか、果汁100%ジュースなどの加工販売も ③島の小さな山の上にある

#### 若宮ミカン農園

☎0799-27-0353(FAX共通) 洲本市 由良町由良623 ※淡路島なるとオレンジの注文は5kg～、電話またはFAXにて

①淡路島なるとオレンジは樹勢が強く、果実がたわわに実る。5月頃は花と果実の両方の香りが広がるそう ②樹齢200年近い古木もある ③オレンジ農家三代目の若宮公平さん







淡路島なるとオレンジ  
パウンドケーキ(1日60個)  
※ランチビュッフェ  
(1800円)のデザート  
なるとオレンジの香りが  
しっかりと効く。ビュッ  
フェの日に味わおう

爽やかでほろ苦さのある  
口どけのいいケーキです。  
調理技術指導顧問 ● 由良健さん

パルシェ香りの館

島食材を知り尽くしたシェフによるパウンドケーキ。なるとオレンジピールのコンフィチュールを生地に混ぜ、「都美人酒造」のリキュールで香りづけする。きめ細かい生地とすっきりとした風味が上品。

☎0799-85-1162 淡路市尾崎3025-1 日11時30分  
～14時30分(LO14時) 休不定(HPを確認) 日200台



甘さ控えめであっさりした  
ケーキを目指しました。  
パティシエ ● 畠田和子さん

淡路島なると  
オレンジのムース 432円  
(3月中旬～5月限定、  
1日8個、テイクアウト可)  
果肉が入っているので、香  
り、酸味、苦みがダイレクトに



洋菓子店クローバー

地元の人に愛される洋菓子店  
では、さっぱり系のなるとオレンジ  
のムースがおすすめ。下段は  
スポンジケーキ、中段になると  
オレンジの果肉を入れたムース、  
上段は果肉を使ったゼリーと  
三層仕立て。

☎0799-73-6186 淡路市浦103  
日10時～19時 休火 日5台



クリスタルボンボン  
(小)110円、(大)150円  
岩屋の町にべっこう飴  
工場があったことから、  
考案してできた一品



淡路島なるとオレンジと鳥蜂蜜入り  
ミニクグロフ 1つ250円  
クグロフはプリオッシュのような生地  
で作る焼き菓子のこと。抹茶味もあり



淡路島なるとオレンジ  
と鳥蜂蜜入り  
マドレーヌ 1つ150円  
なるとオレンジのコン  
フィを生地に混ぜ込ん  
だしっとりマドレーヌ

手作りコンフィと鳥蜂蜜の  
コラボスイーツを作りました!

店主 ● 坂本光子さん

※すべて販売は3月上旬～なくなるまで  
※すべて要予約

自家焙煎珈琲ミコ(8蜂蜜)  
＜珈房アザリア内＞

版画家であり、養蜂も営む坂本さん  
の手作りスイーツ。自家製の蜂蜜  
で作るなるとオレンジのコンフィを  
使って4種を販売する。レトロなべ  
っこう飴からドリンク、焼き菓子ま  
で好みのお菓子を予約して。

☎0799-72-0121 淡路市岩屋157-2 日  
月～全・要予約、土・11時～16時 休日 日1台

オレンジ香るクッキーです。  
サプライズの1個を探してね!

横山彩加さん、藤井春奈さん



淡高なるオレクッキー  
1袋(100g)150円  
※めく女市・学校祭での  
限定販売  
1袋に1つだけ淡路島  
形のクッキーが入っ  
ているので見つけよう

兵庫県立淡路高等学校  
農業や商品づくりなどを学ぶ「花と緑と  
海のめぐみ系列」の学生が開発!淡高伝  
統レンビのクッキー生地、みじん切りの  
なるとオレンジの皮を練り込んで焼き上  
げた。オレンジの風味が活きたクッキー。

☎0799-82-1137 淡路市富島171-2 園めぐみ  
市(6月・11月の各月3回)、学校祭(12月上旬)での  
限定販売(詳細未定) 日あり

ここのわ ベーグルアンドカフェ  
coconowa bagel&cafe

古民家のベーグル専門店。チーズケーキ  
風クリームに果皮を練り込み、トッピング  
には蜂蜜と砂糖で煮詰めたなるとオレンジ  
の 슬라이スが。まろやかなチーズテイ  
ストに爽やかなオレンジ風味がマッチ。

☎0799-70-6986 淡路市佐野2575-2 日全～  
日:10時～15時 休月～木 日10台



なるオレチーズ  
(なるとオレンジと  
チーズケーキ風クリーム)  
テイクアウト330円  
(5月～6月限定、1日10個  
イートイン可)  
ベーグルの生地はもっ  
ちり食感。店内カフェ  
でイートインもOK

苦みと酸味も感じられる  
ちよっぴり大人味です!!  
店長 ● 北川玲奈さん



クサカハウス  
KUSAKA HOUSE

古い倉庫をリノベーションした  
カフェ&ショップ。自家農園の果実  
で手作りするジャムの中でも、なると  
オレンジのジャムは香りが抜群!  
甘みの後にほろ苦さが広がり、アイ  
スに添えるのもおすすめ。

☎0799-70-4563 淡路市深草949-3  
日10時30分～17時30分 休火・全 日3台

余分なものは一切使わない  
自家製の無添加ジャムです。  
右から店主 ● 名手けい子さん、一葉さん、千景さん

なるとオレンジジャム  
小594円・大756円  
(4月上旬～7月上旬限定)  
材料は、収穫したばかり  
のなるとオレンジの  
果肉と砂糖だけ!



淡路市 エリア

ポーグフィレ肉のロースト  
※ランチタイムコース(2750円)の一品  
(2日前迄に要予約)  
真空調理の豚肉に季節野菜やエ  
ディブルフラワー(食用花)を添えて

ソースやマーマレードに  
ハーブティーも作りました。

オーナー ● 川田耕三さん、好恵さん



日本一のフィッシングホテル  
淡路島観光ホテル

夕食のデザートに、なるとオレンジプリンを提供。  
オレンジ果皮を加えたカラメルが、味のアクセント  
に!朝食ビュッフェのオレンジティーは、自社菜園の  
玉ねぎの皮とオレンジ果汁・果皮を煮している。

☎0799-26-0111 洲本市小路谷1053-17 日100台



淡路島なるとオレンジプリン  
※宿泊の夕食・全席コース  
(1泊2食付1万7000円～)の一品  
なめらかな口当たりのカ  
スタードプリン。カラメル  
ソースの風味が◎

淡路島なるとオレンジティー  
※宿泊の朝食ビュッフェ  
(1泊2食付1万4000円～)のドリンクの一品  
健康にいいと注目を集めるケル  
セチンが豊富な玉ねぎの皮を使用



洲本市 エリア

オレンジプリンや特製茶を  
宿泊メニューでどうぞ!  
調理部顧問 ● 堂本秀幸さん



カフェとベーカリーで  
新メニューを販売中です!  
カフェ副店長 ● 山崎穂乃さん  
ベーカリー責任者 ● 西尾忠弘さん



のじまスコアラ

閉校した校舎を利用した複合施設のカ  
フェとベーカリーで新商品が誕生!カフェでは  
淡路島産レモンとなるとオレンジを組み合  
わせたスイーツピザを。ベーカリーは、なると  
オレンジマーマレード入りのパンが2種!

☎0799-82-1820 淡路市野島藁浦843 園カ  
フェ・スコアラ:11時～18時(LO17時30分)・カ  
フェタイム14時～(土日祝15時～)、のじまベーカ  
リー:10時30分～19時(11月～2月は18時迄) 休水(祝日の  
場合は営業) 日80台

淡路島産のレモンと  
淡路島なるとオレンジの  
デザートピザ 1100円  
(提供はカフェタイムのみ)  
カスタードソースの上にな  
るとオレンジのマーマ  
レードとレモンが



エルトロアワジシマ  
HARB de AWAJISHIMA TEA  
淡路島なるとオレンジフラワーブレンド  
3ティーバッグ入り700円  
(6月販売予定～なくなり次第終了)  
その名の通り淡路島なるとオレンジ  
の花を使ったハーブティー。材料  
はすべて淡路島産だけをブレンド

しぶれっと  
淡路島風フランス料理が店のコ  
ンセプト。ランチメニューでは豚肉  
料理のソースやデザートに淡路島  
なるとオレンジを使う。さらに、花と  
果皮入りのオリジナルハーブティ  
ーも開発!上品な風味を楽しんで。

☎080-3774-2025 淡路市多賀197(淡路  
市ふるさとセンター) 日11時30分～LO14  
時、18時～LO20時(ディナーコースの予約のみ) 休木 日ふるさとセンター-駐車場利用

①淡路島なるとオレンジの  
ミルクアイス 330円  
②淡路島なるとオレンジ  
米粉のサヴォワ 550円  
※ともにランチタイム限定の  
アフターデザート(2日前迄に要予約)  
ミルクアイスには淡路島牛乳「匠」  
を使用。ケーキはフランスの伝統菓  
子サヴォワをアレンジしたもの





**甘酸っぱいオレンジと  
チーズクリームが好相性!**  
店主●谷口 誠さん

なんとオレンジと  
マスカルポーネ 240円  
(1日約10個、3月~6月限定)  
フレッシュな果肉とオ  
レンジピールをトッピ  
ングしたスイーツパン



サヴァァベーカーリー  
SaVa? BAKERY

2019年1月オープンのベ  
ーカーリー。クロワッサン生地で作  
るバター風味豊かな新作パン  
に注目! 底に敷き詰めたオレ  
ンジ果汁・果皮入りのマスカル  
ポーネチーズが、トッピングの  
果肉の酸味が一層引き立つ。

☎0799-30-5908 洲洲本市五色町  
広石下1459-1 曜9時~18時、土日祝  
8時30分~ 曜火・第3水 曜約6台

つづくにゃ  
津之国屋 洲本店

産直市場で販売する手作りドライフル  
ーツに、「淡路島なるとオレンジ」が登場!  
約5~7mmにスライスして砂糖に漬け込  
み、ゆっくと低温乾燥。パリパリとした食  
感、素材本来の酸味&苦みが味わえる。

☎0799-24-2360 洲洲本市納265-1 曜10時~18  
時 曜なし 曜約20台



なんとオレンジの美味しさを  
そのまんま楽しめましょ!  
商品企画部部長●安居輝美さん



ドライフルーツ 淡路島なると  
オレンジ 1袋410円(1日20袋)  
そのままはもちろん紅茶に浮かべ  
たり、洋酒のおつまみにも最適

淡路島なるとオレンジのフレンチ  
トーストセット 1300円(4月~6月限定)  
淡路島牛乳、北坂たまご、淡路島は  
ちみつと島の名産品づくしの一品



**ふんわりフレンチトーストに  
ほろ苦いジャムが合います。**  
店主●池澄 純栄さん

toneko

1階でおやつとコーヒー、2階で猫  
と遊べる「猫カフェ」。好評のフレン  
チトーストに、手作りのなるとオレ  
ンジジャムを添え、苦みの効いた味  
を楽しめる。仕上げにかける淡路島  
はちみつの優しい甘さも◎。

☎080-5770-2828 洲洲本市五色町鮎原  
上14-3 曜11時~17時(LO16時30分) 曜  
金、不定 曜5台



ごはん家nana  
2019年2月オープンのお洒落な定食屋  
さん。人気のワッフルにはバニラアイスと  
塩ミルクアイス、ホイップクリーム入り♪  
さらになるとオレンジのジャムと果肉をの  
せ、甘さと酸味、苦みのバランスが◎。

☎0799-53-5033 洲洲本市本町7-4-41 曜11時30  
分~18時(LO17時)、夜は要予約 曜木 曜5台



アイスとなるとオレンジの  
甘塩っぱさがクセになります♪  
店長●nanaさん

淡路島なるとオレンジワッフル 825円  
(3月~秋頃(予定)限定、売切次第終了)  
注文を受けてから焼いてくれるワ  
ッフルには、淡路島牛乳を使用

パンナコッタ 淡路島なるとオレンジの  
ソース 550円(4月~6月限定)  
砕いたビスケットを散らし、パンナ  
コッタの食感のアクセントに



**アマレットの甘い香りと  
オレンジの酸味がマッチ♪**  
店主●桜井 力さん

ダチカレッタ  
DA CICARETTA

珈琲専門店の人気スイーツ・パン  
ナコッタを淡路島なるとオレンジバ  
ージョンにアレンジ。アマレットリ  
キュール入りのココのあるパンナコ  
ッタと、酸味の効いたなるとオレン  
ジソースは相性抜群。トッピングに  
はマーメイドジャムも!

☎080-5362-9897 洲洲本市栄町2-3-35  
曜12時~18時、20時~23時30分 曜木、水  
の夜 曜周辺駐車場利用



淡路島なるとオレンジ  
ガトーショコラ 400円  
※時期により提供できない  
場合もあり、要予約  
手作りガトーショコラ  
も新メニュー。生地はき  
め細かく舌触りがいい



淡路島なるとオレンジ・パイ 350円  
※時期により提供できない場合もあり、要予約  
パイの中には、なるとオレンジ酢を混ぜ  
たオレンジマーメイド入り



淡路鶏のなるとオレンジ煮 1300円(要予約)  
フルーティーかつ、ごっくりとした  
ソースが美味。バターライス付き

鳥のクーヘン コーヒーと  
クーヘンセット 2個付き780円  
※テイクアウト11個入り2300円  
(予約がベター)  
トッピングはなるとオレンジマー  
メイドに加え、リンゴとシナモン



ランチとデザートの方で  
味わうのもおすすめです。  
店主●船越雅雄さん



海が見える喫茶(民宿 厚浜内)  
店内から厚浜を見晴らす絶好のロケ  
ーション。ランチでは、淡路鶏のソテーに、なると  
オレンジ煮のソースをかけた新作がデ  
ビュー。さらにドイツ菓子・クーヘンにマー  
メイドを加えたおやつも♪  
☎0799-28-0150 洲洲本市中川原町厚浜1117-1  
曜全~日・祝の12時~16時 曜月~木 曜約20台

CAFE&KITCHEN ju・ju

新メニューのポイントは、手作りのなると  
オレンジピール! ブランデーをほどよく  
効かせたピールを、濃厚なガトーショコラ  
とふわふわなチョコシフォンにイン。香り  
と苦みが効いた大人味のケーキに。

☎0799-22-1148 洲洲本市本町4-3-16 曜6時~  
18時 曜不定 曜なし



アイス以外はテイクアウトOK。  
お土産にしてもおすすめです。  
店主●庄瀬さん



淡路島なるとオレンジ  
チョコレート  
シフォンケーキ 950円  
※時期により提供できない  
場合もあり、要予約  
新作のチョコシフォン、  
しっとり生地にピールが  
食感のアクセントに

淡路島なるとオレンジ  
ソフトアイス(バニラ)  
小 450円  
※時期により提供できない  
場合もあり、要予約  
オレンジの皮をカップ  
に見立てて、アイスの上  
からマーメイドを



cafe maaru

洲本港沿いに立つカフェでは、看板の  
「淡路島ばあむ」を使ったなるとオレンジ  
Ver.が好評。ばあむの上に果皮のハニーソ  
ースを混ぜた生クリーム、トップのジェラ  
ートにも同じくハニーソースがかかる。

☎0799-20-5624 洲洲本市海岸通1-7-19 曜11時  
~18時(LO17時) 曜火 曜指定有料駐車場を利用  
(サービス券あり)

洲本市  
エリア

AWAJISHIMA  
NARUTO  
ORANGE



淡路島なるとオレンジと  
ホワイトチョコのピザ  
単品1382円  
Wベリーチョコレートピザ  
とのセット 2678円  
(ネット販売のみ  
3月~7月限定)  
冷凍食品なので冷蔵庫  
で自然解凍してから、  
オーブントースターへ

淡路島勤太郎PIZZA

ネット注文限定の、淡路島食材に  
こだわる手作りピザ店。なるとオレ  
ンジのスイーツピザは、ホワイトチ  
ョコと皮の蜜煮、マシュマコがのり、  
チョコの甘さと皮の苦みがマッチ!  
仕上げのミントが爽やか。

☎0799-53-6007(問い合わせのみ)  
※注文はHPから:https://kantaro-pizza.jp

おうちで手軽に楽しめる  
ホットスイーツピザです。

スタッフ●吉良奈々さん



淡の琥珀 920円  
寒天を使う和菓子「錦玉羹(きんぎょくか  
ん)」をアレンジ。透明感があって涼やか



御菓子司 原口松竹堂  
淡路島なるとオレンジのピ  
ールと果汁を使った寒天菓  
子。砂糖は高純度の白ザラメ  
糖を使い、和菓子の伝統手  
法で表面をパリッと仕上げた。中  
に閉じ込められたオレンジの  
風味が後から追いかけてくる。  
☎0799-22-1470 洲洲本市栄町  
4-1-3 曜7時~19時 曜水 曜3台

オレンジの風味を閉じ込めた  
見た目も上品な和菓子です。  
四代目●原口 悦さん



ミルフィーユ風なると  
オレンジばあむ 850円  
(4月~6月限定)  
「淡路島ばあむ」は島産  
の卵や米粉、牛乳を使  
ったバウムクーヘン



なるとオレンジのほろ苦さが  
淡路島ばあむの甘さと合います♪  
店主●漁 真里奈さん

cafe maaru

洲本港沿いに立つカフェでは、看板の  
「淡路島ばあむ」を使ったなるとオレンジ  
Ver.が好評。ばあむの上に果皮のハニーソ  
ースを混ぜた生クリーム、トップのジェラ  
ートにも同じくハニーソースがかかる。

☎0799-20-5624 洲洲本市海岸通1-7-19 曜11時  
~18時(LO17時) 曜火 曜指定有料駐車場を利用  
(サービス券あり)





あわじ島なるとオレンジ酢カクシ  
ティクアウト550円(通年)  
2019年夏頃に生まれ  
た新メニュー。販売以  
来、売れ行きも好調!

酢とゼリー、ドライフルーツで  
オレンジの美味しさをギュッと!  
スタッフ ●堀勇利さん



あわじ島バーガー 淡路島  
オニオンキッチン うずの丘店  
「うずの丘 大鳴門橋記念館」にあ  
るご当地バーガー店のいちおしド  
リンク。なるとオレンジ酢を炭酸で  
割り、ピール入りオレンジゼリーと  
ドライなるとオレンジを加えた。シ  
ュワッとすっきりした味わい。  
☎0799-52-2888 西南あわじ市福良丙  
936-3 営業9時~L016時 休火(祝日の場合  
は営業)、12/31・1/1 回130台

うずの丘 大鳴門橋記念館/  
道の駅うずしお

好評売り出し中の「島ビスケ」「淡路島な  
るとオレンジグミ」に続いて、マドレーヌが  
仲間入り!果皮を生地にふんだんに練り込  
むことで、なるとオレンジの特徴である苦み  
と甘酸っぱさを活かした大人のテイスト。  
<うずの丘 大鳴門橋記念館>☎0799-52-2888  
西南あわじ市福良丙936-3 営業ショップうずの丘味  
市場9時~17時 休火(祝日の場合は営業)、12/31・  
1/1 回130台  
<道の駅 うずしお>☎0799-52-1157 西南あわじ  
市福良丙947-22 営業ショップうずのくに9時~17時  
休木(祝日の場合は営業)、12/31・1/1 回60台



AWAJISHIMAなるとオレンジマドレーヌ  
4個入り756円(通年)  
果皮の食感も楽しめるしっとりしたマ  
ドレーヌ。おやつにちょうどいい!



3種類のオレンジスイーツは  
お土産にもぴったりです。  
ショップうずのくに 店長 ●笹田和樹さん

淡路島なると  
オレンジグミ 432円  
プルプルしたグミは、  
食感も良好。果実の味  
味がそのまま



島ビスケ 648円  
果皮の粉末を混ぜ込んだ  
プレーンと、濃塩チョコ  
味の2種が入る。付属  
の「魔法の粉」をつけ  
ると、さらに味の変化が!



なるとオレンジとベーコンの  
パワーサラダ 950円(提供は淡路島  
なるとオレンジのシーズン限定)  
一皿でビタミン、ミネラル、たんぱ  
く質と一緒に摂れるのが嬉しい!

ビタミンCたっぷりだから  
美容と健康にもおすすめ。  
店長 ●藤川浩也さん



淡路島の特別なうどん屋  
KEKKOI  
そのまま飲んで美味しい、こだわり出汁  
のうどん店。春のサラダうどんは、なるとオ  
レンジと同じ頃に旬を迎える「淡路島サク  
ラマス」とコラボレーション!洋風仕立  
てのオレンジソースの香りが◎。  
☎0799-20-4518 西南あわじ市市円行寺187 営業11  
時~18時(L017時) 休全 回5台

サラダ感覚で味わえる  
さっぱりとした創作うどんです。  
オーナー ●藤江明美さん



南あわじ市  
エリア

AWAJISHIMA  
NARUTO  
ORANGE



濃厚な生チョコの中に  
オレンジが隠れています。  
オーナー ●境学さん

La Ruelle.

無農薬野菜や由良港の魚など島食材で  
もてなすフランス料理店。コース料理に登  
場する新作スイーツは、チョコとオレンジ  
の組み合わせ。ドーム形の生チョコケーキ  
の中には果汁とジャムがとろ〜り!  
☎0799-24-5788 西洲本市本町5-1-16 営業11時30  
分~L014時、17時~L023時30分 休木 回なし

なるとオレンジの  
ドームショコラ  
(2月頃~6月頃限定・  
要予約)  
※ランチコース(2500円~)、  
ディナーコース(4500円~)の  
1品。またはアラカルトの日替わ  
りデザート(650円)として提供  
ドームショコラの下に  
敷かれるのは甘酸っぱ  
いブルーベリーソース



淡路島なるとオレンジパイ  
12枚 2052円、16枚 2700円  
フレッシュバターを生  
地に手作りマーマレ  
ードを練り込んだパイ

食事にスイーツ、土産まで  
なるとオレンジ三昧です。  
パティシエ ●亀井美帆さん



淡路島なるとオレンジの  
シブースト 540円  
(4月~6月頃限定)  
メレンゲとカスタードの  
シブーストクリームにオ  
レンジの皮が入る



淡路島なるとオレンジの  
ロールケーキ  
540円(4月~6月頃限定)  
生地になるとオレンジ  
の皮、クリームには果肉  
のコンポートをイン!

淡路島なるとオレンジ  
と明石鯛のボンファン  
単品1300円(税込別)  
セット2300円  
(税込別/パン、スープ、  
サラダ・なるとオレンジ  
のスイーツ付き)  
(4月~6月頃限定)  
魚介の出汁とオレンジ果  
汁、白ワインを合わせたソ  
ースは味のバランスが◎



※時計回りから なるとオレンジデニッシュ 324円、  
ミニクロ 75円、なるとオレンジケーキ 194円、  
くるみオレンジ 216円、  
なるとオレンジメロンパン 151円  
どのパンにも、なるとオレンジの手づくりママー  
レードが混ぜ込まれている

ぴいたあパン  
惣菜パンからスイーツ系まで多彩な種  
類が並ぶ町のパン屋さん。淡路島なるとオ  
レンジを用いたパンは、なるとオレンジケ  
ーキやなるとオレンジメロンパン、なると  
オレンジデニッシュなど約5種も!  
☎0120-26-0656 西洲本市下加茂1-7-3 営業7時~  
19時 休日・祝 回8台



爽やかななるとオレンジパンは  
食事にもおやつにもどうぞ。  
スタッフ ●杉岡由一さん

洲本市  
エリア

淡路島なるとオレンジスカット  
ジュース 1本1500円(5月~9月限定)  
1本に約10個分の果実を搾ったと  
いう果汁100%ストレートジュース



淡路島なるとオレンジ寒天ジュレ  
400円(5月~9月限定)  
果汁を入れたジュレは上品な香りと  
甘酸っぱさ、苦みのバランスが良い

太陽と潮風を受けて育った  
果実の美味しさをどうぞ!  
園主 ●若宮公幸さん

若宮ミカン農園  
淡路島なるとオレンジを栽  
培する農園が作った加工品。果  
実をひたすら搾った果汁100  
%ジュースはほろ苦さが魅力。  
ジュレは食物繊維たっぷりの  
寒天とミネラル分が豊富な粗  
糖を合わせたヘルシーな一品。  
☎・FAX0799-27-0353 [販売]道の  
駅あわじ、スーパーまるなか、御食菜  
採館などで販売 ※「淡路島なると  
オレンジ」の郵送可(電話またはFAXで  
注文、5kg~)







淡路島なるとオレンジ鍋 2970円  
(4月~6月限定、1日30食、大鍋で2名~要予約)  
淡路島産の天然猪は希少! 果汁入り出汁が肉の旨みを引き立てる



淡路島なるとオレンジ鍋のせサラダ 1540円  
(4月~10月限定、1日20食、要予約)  
オレンジ果汁で作るドレッシングは2種。プレーンとバジル入り

銅やサラダにもぴったり。  
創作料理によく合います。  
女将 ● 平野まさ枝さん

● 松葉寿司

なるとオレンジ果汁を和風出汁に加えた創作鍋で注目の寿司店。出汁の程よい酸味は、コクたっぷりの地元産の猪肉、地鶏、ご当地豚との相性も良好。サラダ用にオレンジ果汁のドレッシングも今回デビュー!

☎0799-45-1019 西南あわじ市広田広田528-1  
11時~14時(L013時45分)、17時~20時30分(L020時15分)、土日祝は11時~20時30分(L020時15分) 休12/29~1/1 休50台



淡路島なるとオレンジ酒 500ml ¥1650円  
なるとオレンジのペストを使用。  
アルコール度数は10%



女性の意見を中心に製造。  
爽やかでコクたっぷりです!  
スタッフ ● 武内俊樹さん

● みやこびしん 都美人酒造

老舗酒造が販売するフルーツリキュールは、ずばり女性がターゲット! 約50人の女性が試飲を重ねた結果、なるとオレンジの独特の香りや甘み、コクを活かした仕上がりに。ロックや炭酸割りでもぜひ。

☎0799-42-0360 西南あわじ市榎列西川247 休9時~17時頃 休土日祝 休約6台

● オレンジムース&かき氷の美味しいコラボをぜひ!

店長 ● 坂口研輔さん



なるとオレンジのエスプーマかき氷 1200円  
かき氷は新雪のようなふんわり食感。マーマレードは手作りで



● 玉ねぎ倉庫跡地 ● 志知カフェ

玉ねぎ倉庫をリノベーションしたカフェの注目は、ふわふわのムースがかかったかき氷! なるとオレンジエキスが入ったムース、さらにその上には、なるとオレンジマーマレードのトッピングも!

☎090-6371-3403 西南あわじ市八木新庄447-1 休11時~17時、金土日11時~19時 休月 休約30台



酸味や苦みを残した甘すぎないマーマレードに仕上げました。  
店長 ● 菜葉(へみ)健太さん

Mitsu Shima Orange 80g 540円(4~6月限定、なくなり次第終了)  
パンに塗るほか、砂糖代わりに紅茶に入れたり、ヨーグルトにも

● みなこいこい ● 美菜恋来屋(大規模直売所)

産直で販売する淡路島なるとオレンジのマーマレード。千切り、すり下ろし、みじん切りにした皮に加え、淡路島産の蜂蜜などをプラス。独特の苦みと蜂蜜のまろやかさが絶妙にマッチする。

☎0799-43-3751 西南あわじ市八木養宜上1408 休9時~18時 休火(小中学校の長期休み中は営業) 休188台



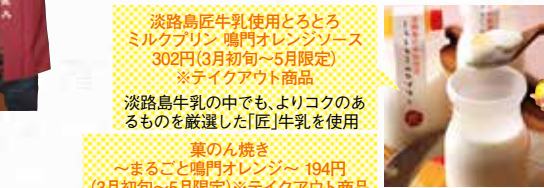
● あっさりとした自家製餡に苦みのある味が合います。

代表 ● 渡邊 唯さん

● 和風カフェ 菓のん

淡路島食材で作る和菓子が好評。オレンジ果皮を混ぜたどら焼の生地、自家製粒あん、果汁&ピール入りの寒天をサンド! 淡路島産牛乳で作るプリンには甘酸っぱいオレンジソースをプラス。

☎0799-20-5048 西南あわじ市神代地頭方955-1 休3月~9月:10時~19時(L018時)、10月~2月:10時~18時(L017時30分) 休火・第2月 休10台



淡路島産牛乳使用と濃厚ミルクプリン 鴨門オレンジソース 302円(3月初旬~5月限定) ※テイクアウト商品  
淡路島牛乳の中でも、よりコクのあるものを厳選した「匠」牛乳を使用

菓のん焼き ~まるごと鴨門オレンジ~ 194円(3月初旬~5月限定) ※テイクアウト商品  
生地は淡路島の屋台菓子「ピンス焼き」の味をイメージ。どこか懐かしい味



● オキフーズ直営店「練物屋」

地元魚介で作る練製品の店。なるとオレンジの果皮を混ぜた白身で、淡路島サクラマスのほぐし身を包み込んだナゲットが新登場! オレンジとサクラマスの旬の出会いを楽しもう。揚げたてをその場で味わえる。

☎0799-52-0120 西南あわじ市福良甲1530-2 休10時~17時 休水 休周辺駐車場利用



淡路島の旬をダブルで! アツアツ揚げたてをぜひ。  
スタッフ ● 沖晏裕さん



淡路島なるとオレンジ香るサクラマスナゲット イートイン660円・テイクアウト648円(3月~5月限定)  
白身に混じる果皮の食感が面白い。5個入り、タルタルソース付き

● 香りと酸味、苦みを活かした3種をぜひ味わってください!

店長 ● 原 あゆみさん



淡路島なるとオレンジなるとオレンジミルク なるとオレンジカスタード シングル320円、ダブル480円、トリプル550円(すべて3月~6月限定)  
「ミルク」と「カスタード」には、苦みを活かしたマーマレードが入る

● ベルデ テネロ VERDE TENERO

シラギク牧場が営むジェラート店の限定メニュー。牛乳不使用の「淡路島なるとオレンジ」、牛乳を加えた「なるとオレンジミルク」、牛乳と卵が入る「なるとオレンジカスタード」は、まろやかな味わい!

☎0799-36-0648 西南あわじ市志知新1-10 休11時~18時 休火・金 休約10台

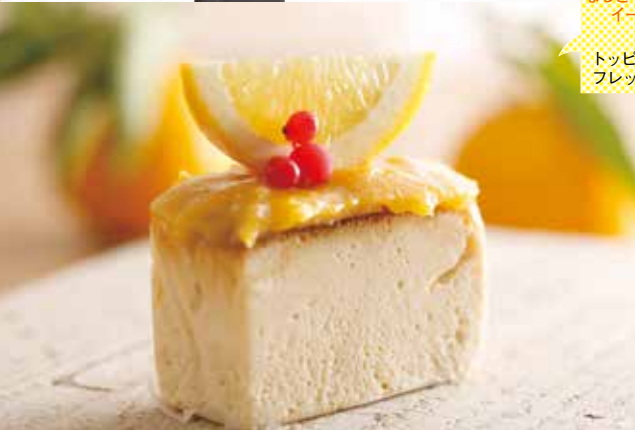


● 自家製オレンジクリームはコクのある美味しさです。

店主 ● 宮本典子さん



なるとオレンジクリームの白いチーズケーキ イートイン462円・テイクアウト453円(3月~5月限定)  
トッピングは生の淡路島なるとオレンジ。フレッシュな香りが◎



● 体ヨロコブごちそうcafe ● 菜と根kitone

体想いの料理やおやつを手作りするカフェ。口の中でとろけるなめらかなチーズケーキは、爽やかな香りの中にほろ苦さが活きたオレンジクリームがポイント。ケーキから香るバニラの甘い風味も楽しい。

☎0799-50-2213 西南あわじ市賀集八幡308-1 休11時~18時(L017時30分)、ランチ~L015時 ※フードは売り切れ次第終了 休水、不定 休5台

一南あわじ市 エリア

島のおもひでなるとオレンジまんじゅう(抹茶) 1個220円 1箱(5個入り) 1300円  
饅頭の生地には米粉を使用。生地も餡もしっとりとした口当たり



おとなの島ゼリー 1個160円  
都美人酒造の「淡路島なるとオレンジ酒」を使うことで風味豊かに



爽やかな饅頭と大人の和ゼリー、2つの和菓子を用心しました。  
開発担当 ● 坂井敦子さん

● 御菓子司 栄堂

老舗和菓子店ではなるとオレンジのマーマレードを和菓子に。皮に抹茶を混ぜた饅頭の中身は、マーマレードと白餡。もう一つのゼリーにはマーマレードと葛玉を入れ、リキュールで大人の味に仕上げた。

☎0799-42-0032 西南あわじ市市福永550-1-3 休10時~19時 休不定 休なし



なるとおれんじパウンド 162円(通年)  
ピールは自家製。砂糖水で煮て味がしみ込むように寝かせたもの



爽やかなオレンジの香りをケーキに閉じ込めました!  
スタッフ ● 志保恭子さん

● 菓子工房ルミエール

季節に応じたケーキを販売する地元人御用達の洋菓子店。いちおしのパウンドケーキには、なるとオレンジのピールと、そのピールをペースト状にしたものの2種類を生地に混ぜ込み、香りを活かす。

☎0799-45-1819 西南あわじ市広田広田1202 休10時~19時 休水 休2台

