

淡路島

FREE  
¥0

2021年秋  
誕生!

# 淡路島 えびす鯛



島の伝統料理～新定番!  
鯛×飯グルメまで  
食べ処全**50**軒掲載

# 魚周と淡路島

其の壹

## 献上鯛の歴史

された天然真鯛の総称。島の宿や飲食店では、「淡路島えびす鯛」を使った郷土料理や創作料理が味わえます。

### 淡路島の鯛を代表する丸山漁港の「献上鯛」

2021年秋に新しく「えびす鯛」と名付けられた淡路島の天然真鯛ですが、島の鯛の歴史は「献上鯛」の話を外しては語れません。

まず、古代から幕末の長い間、天皇の昼御膳は「鯛の塩焼き」であったといい、その鯛を献上していたのが、御食国・淡路島であると考えられています。そして、現在は鯛漁で有名な南あわじ市の丸山漁港で、大正、昭和、平成の3代にわたり、天皇陛下の即位時の大嘗祭などで「干鯛」を献上してきました。さらに、2019年(令和元年)11月に執り行われた「令和の大嘗祭」でも同様に献上し、なんと4代続く名誉なこととなったのです。

丸山漁港で水揚げされる鯛が「献上鯛」たる理由は、世界三大潮流の一つ・鳴門海峡の渦潮で育った上質な鯛ゆえ。地形が複雑に形成されている鳴門海峡は、潮がぶつかった時に発生する渦潮が海中に酸素を生み出し、漁場を豊かにしてくれます。また速い潮流の中で鯛が息しているため運動量が多く、筋肉質で身が締まっており、その美味しさは、格

別だといわれています。しかも最高の漁場までは、丸山漁港から漁船でたった10分というから、鮮度抜群の鯛が手に入るわけです。

献上するのは1・5kg前後の鯛の中でも、色艶がいいのはもちろん、魚体のバランスがよく尾が大きなものを厳選。選別された鯛を活け締めして血抜きし、開いた後に1週間乾燥機で干し上げます。基本的な加工方法は、大正時代から変わっていない伝統の調理法。そうしてできあがった「干鯛」は、まるで生きているような美しい姿で、まさに「献上鯛」と呼ぶのにふさわしい逸品です。

其の貳

## 恵みの海

### 3つの海峡を有する島の海が上質な「えびす鯛」を育てる

「献上鯛」で有名な南あわじ市の丸山漁港はもちろんですが、北の岩屋から南の沼島まで島内17の漁協すべてで鯛漁が行われ、淡路島全体が好漁場として知られています。それこそ、島の周辺は鳴門海峡、明石海峡、紀淡海峡の3つの海峡により、どこの漁場も潮の流れがよく、鯛のエサとなるエビやカニが多く生

息しているそう。丸山漁港のある南あわじ漁協関係者によると、「エビやカニをエサに食べて育った鯛は、なぜかうまい」といい、よく肥えて脂の旨みも違うんだとか。

淡路島では通年、鯛が漁獲されますが、特に越冬前の9月～11月は、寒さにそなえるためにぐっと脂を蓄える一番美味しいといわれる時季。脂のりがよく、季節名が入った「紅葉鯛」とも呼ばれています。一方、4月～6月に水揚げされる鯛は淡泊

な味わいが魅力で、こちらは「桜鯛」と呼ばれて珍重されています。季節で味わいを変える鯛を楽しめるのも、淡路島ならではの特徴です。

また、鯛漁が盛んな淡路島ならではの鯛料理の「宝楽焼き」をはじめ、「鯛そうめん」や「活け造り」のほか、「王道の「鯛めし」、「鯛しゃぶ」」などが楽しめます。今回のブランド化を記念して、新たに創作料理が登場したのも嬉しいですね。



01



03



02

01.02 淡路島洲本市にある由良町漁協では、「淡路島えびす鯛」が次々と水揚げされ、即セリへ03 速い潮流を泳ぐ「淡路島えびす鯛」は、よく動かし尾っぽが大きく美しい。また目の上が青く輝いているのが天然の証だとか

其の参

## 島とえびす

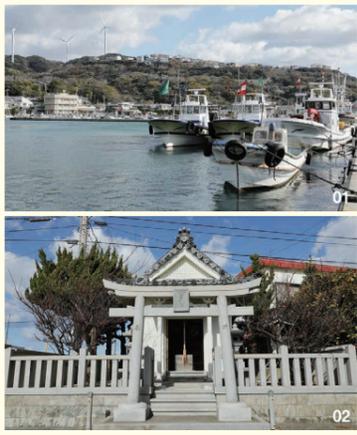
### 古来から淡路島に伝わる島民と「えびす」神の関係

天然真鯛が「淡路島えびす鯛」と名付けられた理由は、淡路島に伝わる「えびす信仰」に答えがあります。「国生み神話」が残る淡路島では、夫婦神・イザナギノミコトとイザナミノミコトが最初の子「蛭子(ひるこへえびす)神」を生んだ後に、淡路島をはじめ次々と日本の国土を生み出したと継承されています。そして「蛭子神」は、海においては航海海上安全、大漁の神として、陸にあがっては五穀豊穡、商売繁盛、幸福を招き入れる神として島の人たちからの信仰を集めました。

淡路島で特に「えびす信仰」が深い理由は、その立地に秘密があります。

した。周囲を海に囲まれ、自然の影響を受けやすいため、古来から日々の暮らしの安泰を神々に祈っていたとか。そして豊漁・豊作に感謝を捧げるために、音曲や踊りなどの芸能を奉納する習慣ができたそうなんです。国指定重要無形民俗文化財に指定される淡路島の「淡路人形浄瑠璃」も、こういった神事芸能から始まったといわれています。

今でも南あわじ市福良湾に浮かぶ島・洲崎の「洲崎蛭子神社」では、豊漁や航海安全の祈願のために、淡路人形浄瑠璃の戎舞が奉納されています。この戎舞は「淡路人形座」で上演される機会が多いので、ぜひ観劇して島の歴史に触れるのもおすすめです。



01 淡路島の南西部に位置する丸山漁港 02 丸山漁港のすぐ近くにある「蛭子(えびす)神社」。毎年1/15に大漁祈願のために、漁師が参拝に訪れる



▲お酒を飲み上機嫌になった蛭子様が福を与えてくれる「戎舞」 ※公演情報は公式HP (https://awajiningyoza.com/)へ

# 島の王道 鯛料理

淡路島で「鯛料理」といえば、多くの宿や店で用意するのがこちら。元々鯛漁が盛んな漁師町の家庭料理として食べられていたものが元になっており、料理のアレンジも多種多様。



## 鯛酒蒸し

魚介本来の味を外に逃さない酒蒸し料理。鯛の下に昆布を敷いて蒸し、旨みの相乗効果を狙うところもある。ふんわりと蒸し上がった鯛の身はしっとりとして優しい甘さがあり、ポン酢との相性がいい。

## 鯛しゃぶ

見た目も美しい透明感のある鯛のお造りを、出汁の中でしゃぶしゃぶに。鯛の身が霜降り状態になったところをいただくと、口の中にふわりと甘みが広がる。刺身とは一味違う食感と美味しさを堪能したい。

## 鯛茶漬け

鯛茶漬けとひとことに言っても内容は様々。まずご飯にのる鯛は刺身のほか、漬けや焼鯛、宝楽焼きの残り身まで！かけるのもお茶に限らず、出汁やスープなど宿や店によって違うので食べ比べてみて面白い。



## 鯛めし

鯛とお米を土鍋で炊き込みごはん！鯛を丸一匹使う料理から、切り身だけ、頭などのあらだけを使うものも。見た目は宿や店ごとに違うが、どれも米の1粒1粒に鯛の旨みがしっかり染み込んでいる。

## 鯛のあら炊き

鯛の名産地では捌いた後のあらも常に新鮮！煮汁で甘辛く煮詰めると、旨みがさらに凝縮されて美味しくなる。調理には宿や店ごとにこだわりがあり、鯛料理の中でもその味を楽しみに訪れる人もいます。

# 島の伝統 鯛料理

昔から祝事などハレの日の料理として食べられてきた伝統料理3品。見た目にもおめでたい姿のままの鯛を料理する豪快なものが多く、鯛の美味しさを丸ごと満喫できる！

1

## 宝楽焼き

奈良時代、宮廷の方が淡路島の三原地域を訪れた際に、海の幸を石にのせて野焼きにしたのが始まりと伝わる。現代では浅めの宝楽鍋で蒸し焼きに。具材は宿や店により様々で、鯛のほか、海老やサザエ、玉ねぎなどがのるところも。



2

## 鯛そうめん

おめでたい祝いの席で振る舞われてきたという一品。鯛を一尾丸ごと揚げて旨みを閉じ込め、淡路島特産の手延べ麺とともに煮込んでいる。鯛の香ばしさと手延べ麺ならではのコシを楽しめる。鯛の旨みが染みだした出汁も絶品。

3

## 鯛の活け造り

生簀から揚げたばかりの鯛を活け締めにした姿造り。皿の上でまだピクピクと動くほどの新鮮さは、鯛漁が盛んな淡路島ならではの！プリプリの歯ごたえと上品な甘みを堪能したい。淡路島の旅館「うめ丸」が発祥の料理といわれている。





あつさり味のえびす鯛に  
ピリ辛ダレが合います。

▶本場讃岐の麺を使っているのでコシがある。



鯛の天ぶらはジュシー!  
旨みを閉じ込めています。

→ 南あわじ市 ←  
淡路島の特別なうどん屋  
KEKKŌI

えびす鯛の切り身3切を贅沢にも  
天ぶらにしてトッピング。さらに旬  
の野菜がたっぷりとのる。セットの  
うどんは、人気の「だしょうどん」か「ぶ  
っかけうどん」を選ぶ。

DATA P13 12 MAP B-4

当店の鯛×飯グルメ  
淡路島えびす鯛天丼セット  
1540円  
※9月～11月限定



オーナー  
藤江明美さん

P10も  
CHECK!

▲新鮮な身は透明感があり、歯ごたえも◎。卵を絡めるとマイルドな味に

→ 淡路市 ←  
淡路島 鼓や

自家製ゆっけダレで、えびす鯛、淡路米を合わせた丼。ピリ辛の味わいの後、鯛の優しい甘みが際立つ。地卵、島内産玉ねぎ、韓国風に味付けした淡路海苔など食材は島内産つくし!

DATA P13 17 MAP C-2

当店の鯛×飯グルメ  
淡路島えびす鯛ゆっけ丼  
1540円  
※通年

店主  
原田兼次さん

P9も  
CHECK!

▶人気の「鯛の茶飯」のえびす鯛バージョンとして新登場



当店の鯛×飯グルメ  
淡路島えびす鯛茶飯  
1320円  
※ランチタイムのみ、10月～2月限定 ※仕入れの状況により提供不可の場合あり

少し味に変化を出すために  
ごま醤油で漬けにしました。

料理長  
中野隆生さん  
P9も  
CHECK!

→ 洲本市 ←  
ウェルネスパーク五色  
浜千鳥

ごま醤油で漬けにしたえびす鯛の刺身がご飯の上に。まずは漬け丼として、次に熱々の出汁をかけてお茶漬けにして味わえる。薬味のあられや海苔、大葉、わさびはお好み♪

DATA P13 10 MAP C-3



▲軽醤油風味に薬味の葉っぱを加えた出汁。鯛の甘みをグッと引き立てる。



えびす鯛を一尾丸ごと入れた  
贅沢な鯛めしのお弁当です。

→ 南あわじ市 ←  
福良マルシェ

鯛のアラからとった出汁で淡路島産の米を炊き上げた鯛めし。鯛の旨みが染み込んだご飯は、風味豊かな味わい。さらにその上には、丸ごと揚げた頭付きのえびす鯛が豪快にのる。

DATA P14 13 MAP K-11

▲トッピングの揚げえびす鯛は、老舗の「クボタ水産」が調理したもので

当店の鯛×飯グルメ  
まるごと淡路島えびす鯛めし  
1200円  
※1日5食、9月～11月限定



スタッフ  
難波孝行さん

P11も  
CHECK!



スタッフ  
中西知恵里さん

当店の鯛×飯グルメ  
淡路島えびす鯛  
ライスバーガー  
880円  
※1日10食、9月～11月限定



丸山産の鯛を使う贅沢な味!  
生海苔のソースも自信作です。

ライスパンズはできたてが一番美味しいのでイートイン限定販売

P10も  
CHECK!

→ 南あわじ市 ←  
あわじ島バーガー  
淡路島オニオンキッチン  
うずの丘店

歴史ある丸山漁港産のえびす鯛を使用した和風バーガー。サクッと唐揚げにした鯛をごま油風味のライスパンズにサンドする。生海苔の佃煮入りの醤油バターソースがマッチ♪

DATA P14 14 MAP A-4



料理長  
吉田博重さん

当店の鯛×飯グルメ  
鯛めし〜究極の卵がけごはん〜  
1380円  
※仕入れ状況により販売なしの場合あり。HPを要確認

→ 淡路市 ←  
道の駅あわじ  
レストラン海峽楼

特製ダレに漬けたえびす鯛の刺身をご飯にのせて、その上からムース状のメレンゲをかけた斬新な卵がけごはん。ふわとろの食感が面白い。さらにトッピング用の生卵1個付き。

DATA P13 12 MAP E-1



楽しめる味わい



◀メレンゲをかけた状態で提供。生卵は後のせで!2種の卵が奏でるハーモニーが楽しめる

漬け鯛とメレンゲは相性抜群!  
口の中でとろける新食感です。

▶刺身の下に焼鯛のほぐし身が隠れていて旨みと風味がアップ



# 島の新定番 鯛×飯グルメ 誕生

淡路島  
MAP  
淡路市  
洲本市  
南あわじ市

「淡路島えびす鯛」を主役にご飯とかけあわせたメニューをご紹介します!  
丼をはじめ、お弁当、ライスバーガーなど個性豊かなラインナップ。  
リーズナブルなものがほとんどなので、気軽に楽しめるのが嬉しい♪



おめでたい鯛にちなんで  
宝舟をイメージしました。

当店の鯛×飯グルメ  
しあわせ宝舟鯛めし  
2200円  
※1日20食、10月～4月限定

→ 淡路市 ←  
魚繁

店主が目利きするえびす鯛を、鯛めしと鯛茶漬の2メニューで提供。鯛めしは宝舟風の器に盛られた刺身と生卵に加え、薬味などの淡路島食材を七福神に見立てているのが面白い。鯛茶漬はごまダレと和風出汁が絶妙に合う。

DATA P13 10 MAP D-3



▲鯛めしは、ご飯に刺身と卵をのせ、特製醤油ダレをかけて。刺身はたっぷり10切れも付き、少し食べるごとに山芋や大葉などの薬味を変えると、味が何通りにも変化する



▶卓上コンロで出汁を温めるので常に熱々

当店の鯛×飯グルメ  
えびす鯛茶漬  
1980円  
※1日10食、10月～4月限定



▲鯛茶漬は、ごまダレをからめた鯛と、昆布・鰹のあつさり出汁のハーモニー



▲テイクアウト限定、底にできた香ばしいおこげごと容器に入れる

鯛とトマトの相性がばっちり！  
旨みのかけ合わせを楽しんで。



店主 三谷久美子さん

淡路市

**KUMI'S KITCHEN**

鯛の骨やあら、香味野菜などで作るフュ・ド・ポアソン（魚の出汁）を使う本格派。淡路米に焼鯛と自家製ドライトマトをのせて炊き、旨み成分の相乗効果で美味しさUP！

DATA P13 回 MAP E-1

当店の鯛×飯グルメ

**淡路島えびす鯛のトマトバエリア**  
2700円  
※前々日までに要予約、通年

▼おり鰯にしたテイクアウトあり（1日10食限定、1620円）※鰯のみ



イトインならトッピングも楽しめる



鳴門海峡に採まれて育った南あわじ産にこだわりました！



料理長 柿谷竜也さん

南あわじ市 道の駅 うずしおレストラン

鳴門海峡に採られた上質な鯛を漁港から直接仕入れて使用。鯛の刺身に土佐醤油を薄く塗って酢飯の上へ。丸山産のワカメの酢味噌和え、醤油に漬けた卵黄と一緒に楽しめる。

DATA P14 回 MAP A-4

当店の鯛×飯グルメ

**淡路島天然真鯛の波縮**  
2420円  
※1日10食、通年 ※仕入れ状況により提供不可の場合あり。要電話確認



◀ご飯は鮎原米の減農薬コシヒカリ▼写真はおかず付きセット。手作り豆腐や無農薬野菜の総菜など

豆板醤をピリッと利かせ大人の味に仕上げました。



店主 吉野安紀さん

淡路市 淡路島台所 五感ダイニング そらと海

照り焼きの鯛身を具にした特大おにぎり風のライスバーガー。鯛の上品な甘みに絡む、豆板醤入りのピリ辛マヨソースが味の決め手に！お米からレタス、海苔まですべて淡路島産。

DATA P13 回 MAP C-2

当店の鯛×飯グルメ

**淡路島えびす鯛にうみバーガー**  
おかずset 1320円  
※ほか、みそ汁付き1100円、単品テイクアウト800円  
※9月～11月限定

淡路市

淡路島タコステ レストランえびす

鯛の刺身の上に、卵の黄身を自分で後のせるスタイル。少し甘めの醤油をかけ、黄身をつぶしながら味わって。刺身の下に焼鯛のほぐし身が隠れていて味に深みを足す。

DATA P13 回 MAP E-1



当店の鯛×飯グルメ

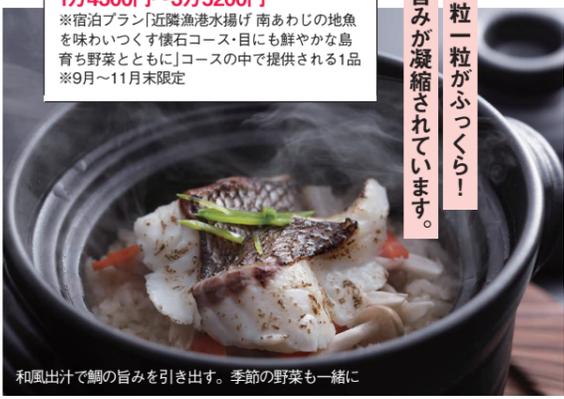
**真鯛のたまごかけごはん**  
1080円  
※仕入れ状況により提供不可の場合あり。HPを要確認



スタッフ 長野敬子さん

▲トッピングにはネギとごま、ワサビをお好みで。甘口醤油と鯛の相性もいい

お米の一粒一粒がふっくら！  
鯛の旨みが凝縮されています。



和風出汁で鯛の旨みを引き出す。季節の野菜と一緒に

南あわじ市

湊小宿 海の薫とAWAJISHIMA

皮ごとカットしたぶ厚めのえびす鯛の切り身を淡路米の上にのせて、土鍋で炊き上げたバエリア。鯛の芳醇な旨みがお米にしっかりと染み込み、ふっくらとした仕上がり！

DATA P14 回 MAP K-10

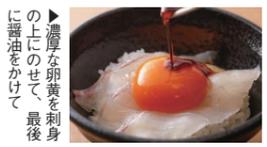


支配人 前田憲司さん

楽しめる3つの味わい



▶ワカメを混ぜた醤油に鯛の刺身を漬けて、好みてワサビも



▶豊富な卵黄を刺身の上にのせて、最後に醤油をかけて



▶鯛と昆布イリコでとった出汁をかける。薬味もたっぷり



▲サワラやカンパチなど魚のユッケ、玉ねぎの漬物も付く

漬け、生卵 茶漬けと 3回味の変化を楽しんで！



料理人 井上玉基さん

島の新定番！ 鯛×飯グルメ誕生

当店の鯛×飯グルメ

**島のえびす鯛めし**  
2100円  
※9月～11月限定  
※入荷状況により数量限定あり

南あわじ市

絶景レストラン うずの丘

鯛の刺身をご飯とあわせて3パターンの食べ方で！最初はおっきり漬け丼、次にまるやかな卵かけの鯛飯、最後は熱々の出汁をかけてお茶漬け風に。霜降りになった鯛も美味！

DATA P14 回 MAP A-4

淡路市

美湯 松帆の郷

鯛の刺身が白ご飯を覆い尽くしたシンプルなお丼。コリコリと歯応えもよい鯛を思う存分に賞味できる。まずはそのまま、次に生卵と絡めて味わうと2度美味しい！

DATA P13 回 MAP E-1

当店の鯛×飯グルメ

**鯛の卵かけご飯**  
830円  
※通年



スタッフ 西倉直美さん

▶醤油を好みにまわしかけて。玉ねぎや鰯節、ネギなどがトッピングに



フードコートで一番人気！  
生卵との相性もばっちりです。



当店の鯛×飯グルメ

**淡路牛ローストビーフとえびす鯛の2色丼** 1738円  
※9月～11月限定 ※仕入れの状況により提供不可の場合あり

P12もCHECK!

南あわじ市

居酒屋うの 南あわじ店

ワンプレートの上に、右は炙った鯛の丼、左には淡路牛の自家製ローストビーフ丼の2種類が並ぶ。鯛は炙りにすることで、香りもいい。スライスした玉ねぎと一緒に味わって。

DATA P13 回 MAP B-4



店長 荒川浩也さん

淡路島はグルメな島なので 鯛も肉もどちらにもございぞい！

▲鯛は出汁醤油で、ローストビーフには特製のステーキソースが付く



当店の鯛×飯グルメ

**淡路島えびす鯛の海鮮丼** 1936円  
※ランチタイムのみ、3日前迄に要予約、通年

▲金魚草や大葉、トマトなどをトッピング。ご飯はブランド鮎原米

洲本市

ホテルニューアワジ かまどダイニング バル淡道

由良漁港で水揚げされたえびす鯛を厳選して使う。あったかご飯の上に刺身がのり、醤油みりんタレをまわしかけて。スタチやレモンがさっぱりとした酸味をプラス！

DATA P13 回 MAP C-4



料理長 柏木修治さん

脂のりがよく美味しい 約3kgの鯛を選んでいます。

当店の鯛×飯グルメ

**あわじ島海鮮血メシ**  
ご飯・みそ汁300円、鯛の刺身 1パック330円(時価)  
※売切次第終了、9月～11月限定  
※写真は刺身2パック使用

毎日届く鮮度自慢の鯛を 好んで盛って特製血メシに！

▼券売機でご飯（玉ねぎ付き）+みそ汁のセットを買って、パックの刺身を漬けてのせて

南あわじ市

美菜恋来屋 (大規模直売所)

フードコートの「あわじ島海鮮血メシ」は、直売所の鮮魚コーナーで購入した鯛の刺身を、自分でご飯にのって食べるセルフスタイル方式。醤油ベースにすりごまや七味が入った漁師直伝の特製ダレに、刺身を漬けるのがおすすめ！

DATA P13 回 MAP B-4

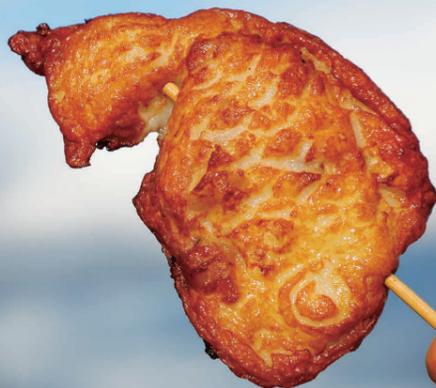


店長 荒井健太さん

／ 淡路市／南あわじ市 ／  
**練物屋**  
**道の駅あわじ店/福良店**  
 鯛の煮付けの形を残したまま、さつま揚げに混ぜ込んだ珍しい一品。滑らかな生地に、煮付けのしっとりした食感と優しい甘さが融合する。かわいい鯛形なので写真映え◎。



DATA P13 ④ P14 ④ MAP E-1、K-11  
 当店の淡路島えびす鯛グルメ  
**淡路島えびす鯛**  
**はんぺん 540円**  
 ※秋季



長さ約20cmの大将サイズ。米油で揚げるので油切れがいい



淡路島なるとオレンジの酸味がきいた、さっぱりタイプのタルタルソース

／ 南あわじ市 ／  
**あわじ島バーガー**  
**淡路島オニオンキッチン**  
**本店**

えびす鯛を手軽に味わえるフィッシュ&チップスで提供。カラッと揚がったフライには、自家製のタルタルソースをつけて。チップスは淡路島の玉ねぎを使ったオニオンリング。

DATA P14 ④ MAP A-4

当店の淡路島えびす鯛グルメ  
**あわじ島鯛&チップス**  
**700円(テイクアウト・イートインとも)**  
 ※1日20食、9月~11月限定



スタッフ 道満暖さん

／ 南あわじ市 ／  
**淡路島の特別なうどん屋**  
 ケッコイ  
 特製のかけ出汁に鯛のアラ出汁、生クリーム、島の藻塩を加えた創作うどん。出汁の風味と生クリームのコクが絶妙にマッチ。焼いた鯛の切り身ものり、食べ応えも十分。

DATA P13 ④ MAP B-4

▼讃岐の麺を使っているのでコシがある。レモンを搾れば爽やかさがプラス



鯛は具のほか出汁にも使って旨みを十分に活かしています。

オーナー 藤江明美さん

P6も CHECK!

当店の淡路島えびす鯛グルメ  
**淡路島えびす鯛のクリームうどん**  
**1650円(パンとサラダ付き)**  
 ※9月~11月限定

▼具にはシャキシャキのレタスに、玉ねぎ、ワカメも入る



丸山産の鯛に素麺やレタスと島の名物食材を揃えました。

スタッフ 中西知恵里さん

当店の淡路島えびす鯛グルメ  
**あわじ島献上鯛そうめんバーガー**  
**880円(テイクアウト・イートインとも)**  
 ※1日10食、9月~11月限定

／ 南あわじ市 ／  
**あわじ島バーガー**  
**淡路島オニオンキッチン**  
**うずの丘店**

丸山漁港産のえびす鯛に手延べ素麺を巻いて揚げ、特大レタスと一緒にパンズにサンド。パリパリとした素麺の揚げ衣と、和風あんかけソースが馴染んで美味!

DATA P14 ④ MAP A-4

P5・6も CHECK!

▼鯛料理のほか、小鉢、玉ネギサラダ、ご飯、漬物、味噌汁がセット



鯛を味比べができるように料理内容にこだわりました。

P6も CHECK!

／ 洲本市 ／  
**ウェルネスパーク五色 浜千鳥**  
 えびす鯛を造り、しゃぶしゃぶ鍋、天ぷらと3種類で味わえる定食。造りは刺身と焼霜造りの2種、天ぷらはシンプルなものとの磯辺揚げの2種あり!しゃぶしゃぶは、鯛を霜降りすることで、上品な甘さが引き出される。

DATA P13 ④ MAP C-3

料理長 中野隆生さん

「鯛の島」のおもてなし

# 天然 淡路島 えびす鯛グルメ 誕生

淡路島の腕自慢の料理人たちが、「淡路島えびす鯛」を使った創作料理に挑戦!豪華な和風料理から、パスタやピザ、バーガーなどの洋風料理まで個性も豊か。自分好みの一品を見つけて♪

まだある! 絶品!

／ 淡路市 ／  
**淡路島 鼓や**  
 和風出汁の鯛茶漬けは4度美味しい仕掛け。まずはごまダレの漬け丼をそのまま味わい、次に出汁をかけて一口。続いてサザエの刺身をのせ、出汁茶漬けに。ラストは鯛と梅干しの天ぷらを天茶にしてさっぱりと締める。

▶昆布・鰹の出汁で3種の出汁茶漬けを!同じ出汁が具の違いで全く異なる風味を醸す



店主 原田兼次さん  
 当店の淡路島えびす鯛グルメ  
**サザエ香る鯛茶漬け(天茶つき)**  
**2750円**  
 ※土日祝は要予約、通年



えびす鯛の上質な旨みを多彩な調味で引き出しました。

楽しめる味わい



▲サザエをのせて出汁を注いだ瞬間、磯の香りがふわり。コリコリした食感も◎

▶締めは丸ごとの梅干しと鯛の天ぷらをのせる「天茶」。山椒塩が利き、後味爽やか

▲コクのあるごまダレの漬け丼は、最初に丼のまま味わった後、出汁茶漬けに

▲サッと出汁にくぐらせた鯛しゃぶは、梅を使った甘めの特製ポン酢で

▲「淡路島えびす鯛定食」に、淡路牛ロースの瓦焼きが加わった夜限定の御膳



※ディナータイムのみ、10月~2月限定※仕入れの状況により提供不可の場合あり

当店の淡路島えびす鯛グルメ  
**淡路島えびす鯛御膳**  
**2750円**

当店の淡路島えびす鯛グルメ  
**淡路島えびす鯛定食**  
**1980円**  
 ※ランチタイムのみ、10月~2月限定※仕入れの状況により提供不可の場合あり



▶自宅では熱々の出汁や白湯をかけて美味しく♪

当店の淡路島えびす鯛グルメ  
鯛のお茶漬け 3パックセット  
3400円(1パック100g)  
※冷凍、通年販売、送料別



南あわじ市 品川水産

創業100年の水産会社の新商品は、醤油みりんやゴマ、ワサビなどに漬けた細切りの鯛を真空パックにしたもの。鯛は活めにした後、藻塩をかけて水分を抜くことで、もっちりとした食感に!

DATA P14 図 MAP B-3



▲抹茶塩もつく▶お酒のつまみとしてそのままでもOK



頭付きの焼きえびす鯛は愛犬&愛猫のお祝いに!

▶骨は柔らかくなっているが一部硬い部があるので注意

当店の淡路島えびす鯛グルメ  
ペット用祝い焼鯛 858円  
※常温、通年販売、送料別



洲本市 武田食品冷凍株式会社

淡路島・由良港で水揚げされるえびす鯛を一尾づつ焼き上げ、レトルト加工したもの。高タンパクでビタミンA・ビタミンD、DHAやEPAなど良質な脂質も豊富。ペットたちの元気な身体作りにも◎。

DATA P13 図 MAP D-4

南あわじ市 魚彩館

南あわじ漁協直営の海産物直売所では、「献上鯛」として知られる丸山漁港産の干鯛を販売。通販サイトでも購入でき、干鯛を使ったレシピも紹介。

DATA P14 図 MAP F-6



当店の淡路島えびす鯛グルメ  
丸山献上鯛(干鯛)2枚  
レシピ付きセット 2500円  
※冷凍、通年販売、送料別



▶干鯛を使ったアレンジ調理一例

「通販」で淡路島えびす鯛をお家で楽しむ

P7もCHECK!

南あわじ市 居酒屋うの南あわじ店

クリスピータイプの自家製ピザ生地に、炙ったえびす鯛と淡路島産の野菜をたっぷり盛り付けたサラダピザ。パルサミコ酢の酸味がきいたカルパッチョソースがベストマッチ!

DATA P13 図 MAP B-4

当店の淡路島えびす鯛グルメ  
炙りえびす鯛のカルパッチョ  
サラダピザ 1300円  
※仕入れ状況により提供不可の場合あり、9月~11月限定

店長 藤川浩也さん  
▲ピザはできたてを提供してくれるので、注文してから10~15分待って



当店の淡路島えびす鯛グルメ  
鯛のあら煮 1500円~(時価)  
※通年



当店の淡路島えびす鯛グルメ  
鯛にぎり 一貫300円  
※通年

鯛の持つ優しい旨みをしっかりと活かしました。

当店の淡路島えびす鯛グルメ  
鯛の塩焼き 2000円~(時価)  
※通年

南あわじ市 淡路島 さと味

鯛の上品な味を活かし切るのが店主の信条。中でも透明な出汁で炊くあら煮は調味料に頼らず、和食の出汁の力で鯛の旨みを引き出す。ほか、酢飯に馴染む寿司ネタの切り方や、絶妙な焼き加減の焼き鯛など、どれも職人技が光る。

DATA P14 図 MAP B-3

▲丸山漁港で揚がる中でも形のいいものを厳選。皮は香ばしく中はふっくら

自家製ピザの鯛Ver.です。野菜もたっぷりヘルシー!



店長 藤川浩也さん



▲約6種類の海鮮料理のほか、淡路牛のステーキも付くプラン

えびす鯛をフルコースで! 多彩な味を楽しんで下さい。

天然 淡路島 えびす鯛グルメ 誕生



総料理長 木村且浩さん

南あわじ市 ホテルニューアワジ プラザ淡路島

えびす鯛をふんだんに使い、フルコースで提供。薄造りをはじめ、繊細な旨みを楽しめるしゃぶしゃぶ、鯛のあんかけなどのほか、締めには名物の鯛めしがお待ちかね!

DATA P14 図 MAP A-5

当店の淡路島えびす鯛グルメ  
鯛づくし  
1泊2食付き2名1室の場合 おひとり料金  
2万3100円~6万9300円  
※宿泊プラン「淡路島えびす鯛づくし会席 ~淡路牛ステーキを添えて~」コースの中で提供される1品  
※3月~5月限定



土佐酢を使うので、角のないまろやかな味わいに

鯛の旨みを損なわないよう ふっくらと仕上げています。

当店の淡路島えびす鯛グルメ  
えびす鯛の南蛮漬け  
「えびす鯛まんぷくコース」の1品として提供  
1人前2800円  
※2名以上で要予約(当日もOK)、500円増で地魚天ぷら付き。ほか、日替りランチなどの1品として提供される場合もあり ※通年

南あわじ市 ごはん処 まるみ食堂 (Yショップ松谷内)

目の前が丸山漁港という立地から、新鮮な鯛が手に入る。分厚い切り身を、塩で余分な水分を落としてから唐揚げにし、熱々のうちにマリネに。旨みが身の中にギュッと凝縮される。

DATA P14 図 MAP G-6



代表 松谷久美子さん

当店の淡路島えびす鯛グルメ  
鯛南蛮 390円  
※6月~1月限定

当店の淡路島えびす鯛グルメ  
鯛姿造り  
675円~2000円  
(大きさに異なる)  
※写真は2000円のもの、6月~1月限定

▶鮮度良好のえびす鯛の姿造り。綺麗なピンク色をした見た目◎

当店の淡路島えびす鯛グルメ  
鯛昆布炙 340円  
※6月~1月限定



▶揚げた鯛を淡路島産の玉ねぎと一緒に特製酢へ。さっぱりとした味わい

南あわじ市 福良マルシェ

創業50年の「クボタ水産」が手作りするえびす鯛のお惣菜がズラリ! 迫力ある姿造りのほか、まろやかな昆布炙や、玉ねぎと合わせた南蛮とさまざま。持ち帰るのはもちろん、店の外にあるテーブルで食べることも。

DATA P14 図 MAP K-11



スタッフ 難波孝行さん

▲「クボタ水産」特製のまろやかで甘みのあるブレンド酢で酢炙

南あわじ市 あわじ浜離宮

とろとろになるまで炒めた玉ねぎと、鯛のアラと香ばしく焼いた伊勢海老の殻で出汁をとったトマトベースの和風ブイヤベース。具材は鯛に伊勢海老、旬の野菜がふんだんに入る。

DATA P13 図 MAP B-3



スープだけで半日かけて作る 旨みを凝縮させた一品です。

当店の淡路島えびす鯛グルメ

伊勢海老とえびす鯛の和風ブイヤベース  
1泊2食付き2名1室の場合 おひとり料金  
2万4200円~6万9300円  
※9月6日~11月30日限定

料理長 江本悠希さん

クボタ水産さんの新鮮な鯛を使ったお惣菜をぜひ!





# 天然 淡路島えびす鯛グルメ

## 味わえるお店&宿泊施設一覧

※味わえる淡路島えびす鯛料理は、各施設が提供するプランや仕入れ状況によって異なります。どの料理の提供があるかは事前に各施設へご確認ください。



淡路市 | 立泊予 WEB MAP E-1

**1 美湯 松帆の郷**

伝統料理... ①②③  
王道料理... ④⑤⑥⑦⑧

鯛グルメ掲載ページ...P7

☎0799-73-2333 淡路市岩屋3570-77  
☎11時～LO21時 休第1木 ②64台

- 【表の見方】
- 背表紙の「淡路島えびす鯛MAP」をチェック
  - 【アイコンの説明】
    - 立 立ち寄り・日帰り利用可
    - 泊 宿泊利用での提供あり
    - 予 予約が必要
    - WEB 通販あり
  - 鯛×飯グルメ、えびす鯛グルメの掲載ページをチェック

提供のある伝統鯛料理・王道鯛料理をチェック

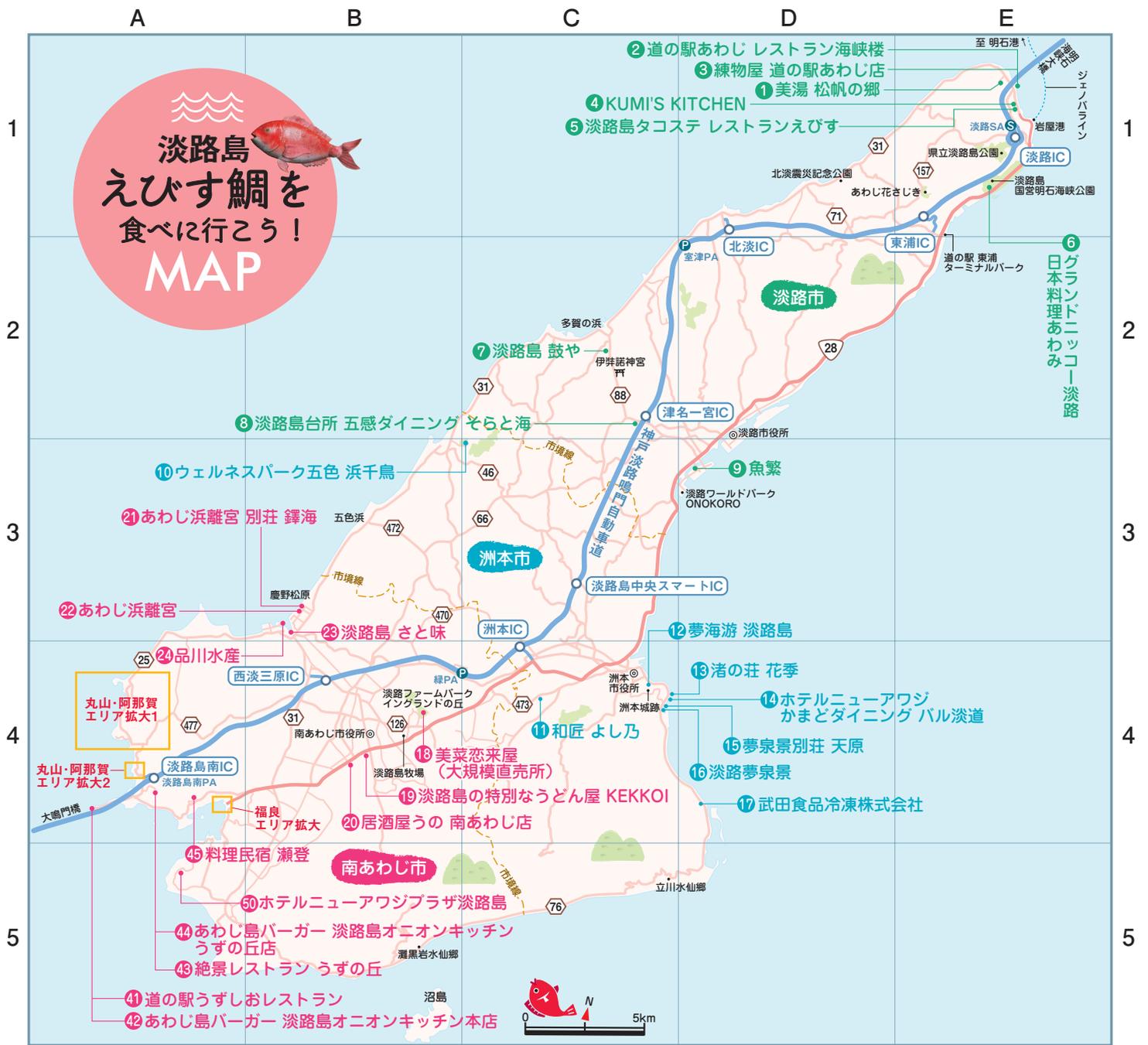
伝統料理

① 宝楽焼 ② 鯛そうめん ③ 活造り

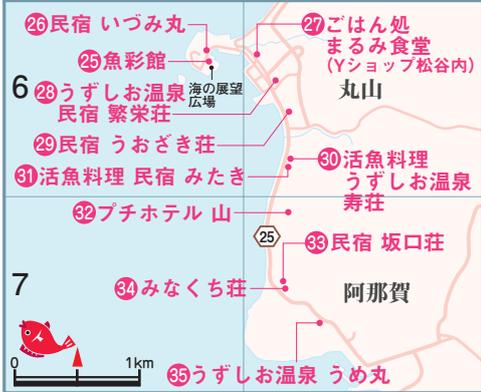
王道料理

④ 鯛茶漬け ⑤ 鯛しゃぶ ⑥ 酒蒸し ⑦ あら炊き ⑧ 鯛めし

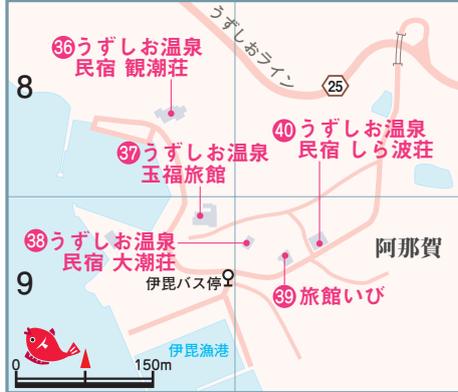
<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP F-6</p> <p><b>26 民宿 いづみ丸</b></p> <p>伝統料理... ①②③ 王道料理... ④⑤⑥⑦⑧</p> <p>鯛グルメ掲載ページ... —</p> <p>☎0799-39-0147 南あわじ市阿那賀1505 ⑧11時30分～14時30分、17時30分～21時30分 休不定 ②約10台</p>	<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP F-6</p> <p><b>25 魚彩館</b></p> <p>伝統料理... — 王道料理... —</p> <p>鯛グルメ掲載ページ...P12</p> <p>☎0799-39-0237 南あわじ市阿那賀丸山漁港 ⑧8時30分～17時30分 休火、水、年末年始 ※お盆は休まず営業 ②23台</p>	<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP B-3</p> <p><b>24 品川水産</b></p> <p>伝統料理... — 王道料理... —</p> <p>鯛グルメ掲載ページ...P12</p> <p>☎0799-36-2117 南あわじ市湊1129 ⑧11時30分～14時(LO13時30分)、17時30分～21時30分(LO21時) 休火 ②10台</p>	<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP B-3</p> <p><b>23 淡路島 さと味</b></p> <p>伝統料理... ①③ 王道料理... ⑤⑥⑦⑧</p> <p>鯛グルメ掲載ページ...P12</p> <p>☎0799-36-2603 南あわじ市湊284 ⑧11時30分～14時(LO13時30分)、17時30分～21時30分(LO21時) 休火 ②10台</p>
<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP G-6</p> <p><b>30 活魚料理 うずしお温泉 寿荘</b></p> <p>伝統料理... ①②③ 王道料理... ⑤⑦</p> <p>鯛グルメ掲載ページ... —</p> <p>☎0799-39-0406 南あわじ市阿那賀1278-5 ⑧11時30分～15時、16時～19時 ※食事利用は3時間 休年末年始 ②8台</p>	<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP G-6</p> <p><b>29 民宿 うおざき荘</b></p> <p>伝統料理... ①③ 王道料理... ⑦</p> <p>鯛グルメ掲載ページ... —</p> <p>☎0799-39-0541 南あわじ市阿那賀1409 ⑧11時～LO15時、17時～LO21時 休なし ②10台</p>	<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP G-6</p> <p><b>28 うずしお温泉 民宿 繁栄荘</b></p> <p>伝統料理... ①②③ 王道料理... ⑤⑦⑧</p> <p>鯛グルメ掲載ページ... —</p> <p>☎0799-39-0628 南あわじ市阿那賀1441-3 ⑧11時30分～14時30分(LO12時30分)、17時30分～19時30分(LO18時30分) ※食事利用は2時間 休なし ②8台</p>	<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP G-6</p> <p><b>27 ごはん処 まるみ食堂 (Yショップ松谷内)</b></p> <p>伝統料理... ①② 王道料理... ⑤⑥⑦⑧</p> <p>鯛グルメ掲載ページ... P11</p> <p>☎0799-39-0485 南あわじ市阿那賀1473-1 ⑧8時30分～14時30分、15時30分～20時(LO19時、土日祝～21時、LO20時) 休月・火 ②6台 ※鯛料理は要予約</p>
<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP G-7</p> <p><b>34 みなくち荘</b></p> <p>伝統料理... ①②③ 王道料理... ④⑤⑦</p> <p>鯛グルメ掲載ページ... —</p> <p>☎0799-39-0176 南あわじ市阿那賀1506-3 休なし ②4台</p>	<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP G-7</p> <p><b>33 民宿 坂口荘</b></p> <p>伝統料理... ①③ 王道料理... ⑤⑥⑦⑧</p> <p>鯛グルメ掲載ページ... —</p> <p>☎0799-39-0523 南あわじ市阿那賀1186 ⑧11時～14時、17時～LO21時 ※2日前までに要予約 休不定 ②3台</p>	<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP G-7</p> <p><b>32 プチホテル山</b></p> <p>伝統料理... ① 王道料理... ④⑤⑥⑦</p> <p>鯛グルメ掲載ページ... —</p> <p>☎0799-39-0228 南あわじ市阿那賀1635-2 休なし ②10台</p>	<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP G-6</p> <p><b>31 活魚料理 民宿 みたき</b></p> <p>伝統料理... ①②③ 王道料理... ⑦</p> <p>鯛グルメ掲載ページ... —</p> <p>☎0799-39-0145 南あわじ市阿那賀1278-1 ⑧11時～14時、17時～20時 休不定 ②10台</p>
<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP I-9</p> <p><b>38 うずしお温泉 民宿 大潮荘</b></p> <p>伝統料理... ①②③ 王道料理... ④⑤⑥⑦⑧</p> <p>鯛グルメ掲載ページ... —</p> <p>☎0799-39-0215 南あわじ市阿那賀845-3 ⑧11時～14時30分(LO13時30分)、17時～21時(LO20時) 休なし ②10台</p>	<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP H-9</p> <p><b>37 うずしお温泉 玉福旅館</b></p> <p>伝統料理... ①③ 王道料理... ④⑤⑦⑧</p> <p>鯛グルメ掲載ページ... —</p> <p>☎0799-39-0136 南あわじ市阿那賀903 ⑧11時30分～14時、18時～LO20時 ※3日前までに要予約 休不定 ②10台</p>	<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP H-8</p> <p><b>36 うずしお温泉 民宿 観潮荘</b></p> <p>伝統料理... ①②③ 王道料理... ④⑤⑥⑦⑧</p> <p>鯛グルメ掲載ページ... —</p> <p>☎0799-39-0372 南あわじ市阿那賀906 ⑧11時～14時、17時30分～20時30分 休12/30～1/3 ②30台</p>	<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP G-7</p> <p><b>35 うずしお温泉 うめ丸</b></p> <p>伝統料理... ①③ 王道料理... ⑤⑦</p> <p>鯛グルメ掲載ページ... —</p> <p>☎0799-39-0206 南あわじ市阿那賀1137-9 ⑧11時～15時(LO13時)、17時～21時(LO19時) 休不定 ②60台</p>
<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP A-4</p> <p><b>42 あわじ島バーガー 淡路島 オニオンキッチン本店</b></p> <p>伝統料理... — 王道料理... —</p> <p>鯛グルメ掲載ページ...P10</p> <p>☎0799-52-1157 南あわじ市福良丙947-22(道の駅うずしお内) ⑧9時30分～LO16時30分、土日祝9時～LO16時30分 休木 ②60台</p>	<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP A-4</p> <p><b>41 道の駅うずしおレストラン</b></p> <p>伝統料理... — 王道料理... ⑤⑦</p> <p>鯛グルメ掲載ページ...P8</p> <p>☎0799-52-1157 南あわじ市福良丙947-22 ⑧レストラン:食事は10時～15時30分(LO15時)、ほか施設により異なる 休木 ②60台</p>	<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP I-9</p> <p><b>40 うずしお温泉 民宿 しら波荘</b></p> <p>伝統料理... ①②③ 王道料理... ④⑤⑦⑧</p> <p>鯛グルメ掲載ページ... —</p> <p>☎0799-39-0235 南あわじ市阿那賀851 ⑧11時～14時、17時～21時(LO20時) 休なし ②10台</p>	<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP I-9</p> <p><b>39 旅館いび</b></p> <p>伝統料理... ①②③ 王道料理... ⑤⑥⑦⑧</p> <p>鯛グルメ掲載ページ... —</p> <p>☎0799-39-0756 南あわじ市阿那賀833 ⑧18時～LO20時 休なし ②10台</p>
<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP J-10</p> <p><b>46 やぶ萬旅館</b></p> <p>伝統料理... ①②③ 王道料理... ④⑤⑦⑧</p> <p>鯛グルメ掲載ページ... —</p> <p>☎0799-52-0017 南あわじ市福良乙4 ⑧11時30分～14時30分(LO13時) 休不定 ②約30台</p>	<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP A-4</p> <p><b>45 料理民宿 瀬登</b></p> <p>伝統料理... ①②③ 王道料理... ⑦</p> <p>鯛グルメ掲載ページ... —</p> <p>☎0799-52-1566 南あわじ市福良丙772-25 ⑧12時～14時、17時～19時 ※食事利用は2時間 休予約がない日 ②10台</p>	<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP A-4</p> <p><b>44 あわじ島バーガー 淡路島 オニオンキッチンうずの丘店</b></p> <p>伝統料理... — 王道料理... —</p> <p>鯛グルメ掲載ページ...P5・6、P10</p> <p>☎0799-52-2888 南あわじ市福良丙936-3(うずの丘大鳴門橋記念館内) ⑧9時～LO16時 休火(祝日の場合は営業)、1/1・12/31 ②150台</p>	<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP A-4</p> <p><b>43 絶景レストラン うずの丘</b></p> <p>伝統料理... — 王道料理... ④</p> <p>鯛グルメ掲載ページ...P7</p> <p>☎0799-52-2888 南あわじ市福良丙936-3(うずの丘大鳴門橋記念館内) ⑧10時～15時30分(LO15時) 休火(祝日の場合は営業)、1/1・12/31 ②150台</p>
<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP B-3</p> <p><b>18 美菜恋来屋(大規模直売所)</b></p> <p>伝統料理... — 王道料理... —</p> <p>鯛グルメ掲載ページ...P7</p> <p>☎0799-43-3751 南あわじ市八木養宜上1408 ⑧9時～18時 休火(臨時営業の場合あり) ②188台</p>	<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP B-4</p> <p><b>17 武田食品冷凍株式会社</b></p> <p>伝統料理... — 王道料理... —</p> <p>鯛グルメ掲載ページ...P12</p> <p>☎0799-27-0311 南あわじ市由良4-15-8 ⑧11時30分～LO14時 休火 ②約100台</p>	<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP B-4</p> <p><b>16 淡路夢景泉</b></p> <p>伝統料理... ①③ 王道料理... ④⑤⑦</p> <p>鯛グルメ掲載ページ... —</p> <p>☎0799-22-0035 南あわじ市小路谷1052-2 ⑧11時30分～14時(LO13時30分)、17時30分～20時(LO19時30分) 休休館日あり ②60台</p>	<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP C-4</p> <p><b>15 夢景別荘 天原</b></p> <p>伝統料理... ①③ 王道料理... ④⑤</p> <p>鯛グルメ掲載ページ... —</p> <p>☎0799-23-0335 南あわじ市小路谷1052-2 休休館日あり ②20台</p>
<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP A-5</p> <p><b>50 ホテルニューアワジプラザ 淡路島</b></p> <p>伝統料理... — 王道料理... ④⑤⑧</p> <p>鯛グルメ掲載ページ...P11</p> <p>☎0799-55-2500 南あわじ市阿万吹上町1433-2 ⑧11時30分～LO14時 休不定 ②150台</p>	<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP K-11</p> <p><b>49 練物屋 福良店</b></p> <p>伝統料理... — 王道料理... —</p> <p>鯛グルメ掲載ページ...P10</p> <p>☎0799-52-0120 南あわじ市福良甲1530-2 ⑧10時～17時(木は16時まで) 休水 ②周辺にあり</p>	<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP K-11</p> <p><b>48 福良マルシェ</b></p> <p>伝統料理... — 王道料理... —</p> <p>鯛グルメ掲載ページ...P6、P11</p> <p>☎0799-52-1244 南あわじ市福良甲1530-2 ⑧9時30分～17時 休なし ②100台</p>	<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP K-10</p> <p><b>47 湊小宿 海の薫と AWAJISHIMA</b></p> <p>伝統料理... ③ 王道料理... ⑥</p> <p>鯛グルメ掲載ページ...P8</p> <p>☎0799-22-2521(予約センター) 南あわじ市福良甲1529-7 休不定 ②28台</p>
<p>淡路市   立泊予 WEB MAP E-1</p> <p><b>2 道の駅あわじ レストラン海峡楼</b></p> <p>伝統料理... — 王道料理... —</p> <p>鯛グルメ掲載ページ...P5</p> <p>☎0799-72-0001 淡路市岩屋1873-1 ⑧11時～17時30分(LO17時、繁忙期延長あり) 休なし ②70台</p>	<p>淡路市   立泊予 WEB MAP E-1</p> <p><b>1 美湯 松帆の郷</b></p> <p>伝統料理... — 王道料理... —</p> <p>鯛グルメ掲載ページ...P7</p> <p>☎0799-73-2333 淡路市岩屋3570-77 ⑧11時～LO21時 休第1木 ②64台</p>	<p>淡路市   立泊予 WEB MAP E-1</p> <p><b>6 グランドニッコー淡路 日本料理あわみ</b></p> <p>伝統料理... ② 王道料理... ⑤⑦⑧</p> <p>鯛グルメ掲載ページ... —</p> <p>☎0799-74-1124 淡路市夢舞台2 ⑧11時30分～14時30分、17時30分～21時 休なし ②600台</p>	<p>淡路市   立泊予 WEB MAP E-1</p> <p><b>5 淡路島タコステ レストランえびす</b></p> <p>伝統料理... — 王道料理... —</p> <p>鯛グルメ掲載ページ...P8</p> <p>☎0799-64-7551 淡路市岩屋1414-27 ⑧11時～LO15時 休水 ②40台</p>
<p>洲本市   立泊予 WEB MAP C-3</p> <p><b>10 ウェルネスパーク五色 浜千鳥</b></p> <p>伝統料理... ① 王道料理... ⑦</p> <p>鯛グルメ掲載ページ...P6、P9</p> <p>☎0799-33-1600 洲本市五色町都志1087 ⑧11時30分～LO14時、17時30分～21時(LO20時30分) 休不定 ②200台</p>	<p>淡路市   立泊予 WEB MAP D-3</p> <p><b>9 魚繁</b></p> <p>伝統料理... ①②③ 王道料理... ④⑤⑥⑦⑧</p> <p>鯛グルメ掲載ページ...P5</p> <p>☎0799-62-0035 淡路市志筑新島6-7 ⑧11時～LO14時、17時～LO20時 休水 ②約30台 ※P5掲載メニューは予約不要</p>	<p>淡路市   立泊予 WEB MAP C-2</p> <p><b>8 淡路島台所 五感ダイニング そらと海</b></p> <p>伝統料理... — 王道料理... —</p> <p>鯛グルメ掲載ページ...P8</p> <p>☎0799-70-8592 淡路市竹谷8-1 ⑧11時30分～LO15時、17時～LO20時 ※完全次終了 休火、第3水・第3木 ②8台</p>	<p>淡路市   立泊予 WEB MAP C-2</p> <p><b>7 淡路島 鼓や</b></p> <p>伝統料理... ①② 王道料理... ④⑤⑥⑦⑧</p> <p>鯛グルメ掲載ページ...P6、P9</p> <p>☎0799-85-0167 淡路市多賀1119-52 ⑧12時～LO14時、17時～21時(LO20時) 休木、水曜不定休あり ②12台 ※料理により一部要予約</p>
<p>洲本市   立泊予 WEB MAP C-4</p> <p><b>14 ホテルニューアワジ かまどダイニング バル淡道</b></p> <p>伝統料理... ①② 王道料理... —</p> <p>鯛グルメ掲載ページ...P7</p> <p>☎0799-23-2200 洲本市小路谷20 ⑧11時30分～LO14時 休火 ②約100台</p>	<p>洲本市   立泊予 WEB MAP C-4</p> <p><b>13 渚の荘 花季</b></p> <p>伝統料理... ① 王道料理... —</p> <p>鯛グルメ掲載ページ... —</p> <p>☎0799-23-0080 洲本市小路谷1053-16 ⑧17時30分～受付20時(LO21時) 休不定 ②1階17台、2階15台</p>	<p>洲本市   立泊予 WEB MAP C-4</p> <p><b>12 夢海游 淡路島</b></p> <p>伝統料理... ①③ 王道料理... ⑤⑦⑧</p> <p>鯛グルメ掲載ページ... —</p> <p>☎0799-22-0203 洲本市山手1-1-50 ⑧17時30分～22時(LO20時) ※事前要予約 休不定 ②100台</p>	<p>洲本市   立泊予 WEB MAP C-4</p> <p><b>11 和匠 よし乃</b></p> <p>伝統料理... ①②③ 王道料理... ④⑤⑥⑦⑧</p> <p>鯛グルメ掲載ページ... —</p> <p>☎0799-24-3421 洲本市大野694-3 ⑧11時30分～13時30分(完全予約制)、17時～22時(LO21時) 休月、不定 ②10台</p>
<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP B-3</p> <p><b>22 あわじ浜離宮</b></p> <p>伝統料理... — 王道料理... ④⑤</p> <p>鯛グルメ掲載ページ...P11</p> <p>☎0799-22-2521(予約センター) 南あわじ市松帆古津路970-81 休不定 ②41台</p>	<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP B-3</p> <p><b>21 あわじ浜離宮別荘 鐸海</b></p> <p>伝統料理... ③ 王道料理... —</p> <p>鯛グルメ掲載ページ... —</p> <p>☎0799-22-2521(予約センター) 南あわじ市松帆古津路970-6 休年数回休館日あり ②41台</p>	<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP B-4</p> <p><b>20 居酒屋うの 南あわじ店</b></p> <p>伝統料理... — 王道料理... ④⑦</p> <p>鯛グルメ掲載ページ...P7、P12</p> <p>☎0799-42-1534 南あわじ市市福永690-1 ⑧17時～24時(LO23時) 休月 ②10台</p>	<p>南あわじ市   立泊予 WEB MAP B-4</p> <p><b>19 淡路島の特別なうどん屋 KEKKOI</b></p> <p>伝統料理... — 王道料理... —</p> <p>鯛グルメ掲載ページ...P6、P10</p> <p>☎0799-20-4518 南あわじ市市円行寺187 ⑧11時～18時(LO17時) 休金 ②20台</p>



**丸山・阿那賀エリア拡大MAP 1**



**丸山・阿那賀エリア拡大MAP 2**



**福良エリア拡大MAP**



お問い合わせ |

**洲本農林水産振興事務所 水産課** Tel.0799-26-2107 兵庫県洲本市塩屋2-4-5

※本冊子に掲載されている情報は、特に表記がない場合、2021年2月20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。  
 ※本冊子に記載の金額は、消費税10%(軽減税率が当てはまる品目の場合は8%)を含む総額表示です。