

淡路島

A W A J I I S L A N D



@南あわじ市

は も

魚曲 魚豊 料理



島の王道料理から
お手軽ランチまで

淡路島の

ハモ



上質な鱧×職人技が育んだ
淡路島の美味しい食文化。

全国でも有数の鱧の漁獲量を誇る兵庫県。淡路島では例年6月頃から9月頃までが特に美味しいという、伝統的な食材です。島外では京料理に欠かせない高級食材として知られ、生命力が強いので滋養食として夏バテ防止にも良いと珍重されてきました。

鱧の主な漁場は、島の南部や沼島近海。地形の特徴から潮流が速く、すみかとなる海底の水が常に新鮮でよどみがないうえ、甲殻類などの餌が豊富なので、上質な鱧が育つそうです。中でも沼島近海では延縄漁^{はえなわ}で1本ずつ釣り上げるため魚体に傷が少なく、「べっぴん鱧」の名でブランド化も！頭が小さく胸がふつくとした「べっぴんさん」な鱧は、皮が柔らかく脂のついていると地元の料理人からの評価も高いといえます。

また、小骨の多い鱧の料理には、「骨切り」という高度な調理技術が必要になってきます。食べた時に骨の存在を

感じさせないのは、熟練の技のおかげ。プロの職人は一寸(約3cm)の間に20〜30包丁を細かく入れ、皮のギリギリまで切り込みを入れます。この技術が舌触りを滑らかにすると同時に、身の上品な甘さを引き出し、これが、鱧料理が高級と言われる理由の一つでもあります。淡路島には、昔から質の高い鱧と高い技術を持った料理人、この両方が揃っていたから、「鱧」を味わう文化が根付いていたのです。



成分的にはコンドロイチンやビタミンAを豊富に含み、夏バテや肌の老化防止などにもいいと美容・健康面でも注目の鱧。この鱧の魅力を幅広い年代に知ってほしいと、近年では昔から親しまれている王道の郷土料理・鱧すきに加え、気軽に味わえるピザやナゲツト、丼、洋風料理などへと広がっています。王道から新作料理まで、ぜひ鱧の美味しさを再発見してください。

感じさせないのは、熟練の技のおかげ。プロの職人は一寸(約3cm)の間に20〜30包丁を細かく入れ、皮のギリギリまで切り込みを入れます。この技術が舌触りを滑らかにすると同時に、身の上品な甘さを引き出し、これが、鱧料理が高級と言われる理由の一つでもあります。淡路島には、昔から質の高い鱧と高い技術を持った料理人、この両方が揃っていたから、「鱧」を味わう文化が根付いていたのです。

淡路島の鱧情報をcheck!



淡路島観光協会のホームページには、淡路島の鱧の歴史や鱧料理の楽しみ方、気になる栄養価のハナシまで「淡路島の鱧」情報が満載♪淡路島の鱧料理提供店も。

おさえとおきたい!

島の王道!

ハモすきコース料理6選

3 湯引き



沸騰した湯に骨切りした鱧の身をくぐらせると花が咲くように身が開く。それをすぐに氷水に落とし、身を引き締めて旨みを閉じ込める鱧の代表的な料理。柔らかな身とコリコリした皮の食感を楽しめる。梅肉や酢味噌をつけて。

4 天ぷら



高温の油で揚げる天ぷらは、上品な甘さと風味を感じられる一品。サクッとした衣の中には、ふわふわと口の中でほろけるように柔らかな鱧の白身。天つゆで味わうもよし、塩だけでシンプルに食べるのもおすすめ。

5 炙り (たたき・焼きあらい)



鱧の皮目をさっと炙ると、刺身とはひと味違う美味しさに。刺身よりも一段と風味が際立ち、さらに皮と白身の間に含まれる甘みや旨みがグッと前に出てくる。皮の香ばしさと白身のレア感を同時に満喫しよう。

1 鍋 (鱧すき)

鱧と地元産の玉ネギを甘めの割り下と一緒に煮込む鱧すきは、淡路島の昔ながらの郷土料理。鱧のアラから出る旨みのある出汁と玉ネギの甘みが相まって、絶妙の味になる。出汁の味付けは淡路島の南の方に行くほど甘くなるそう。



6 そうめん

鱧すきコースのメは、素麺を鍋出汁に入れるのが定番。鱧の旨みが染み出した甘辛い出汁をたっぷり吸い込み、格別の美味しさに!

変化球鍋



鍋出汁を鱧すきのように甘くせず、さっぱりとした和風出汁で提供するところもある。ほか、豆乳やウニなどを使った変わり出汁で味わうしゃぶしゃぶ鍋にも注目!

2 刺身

鱧を生で楽しむ刺身は、新鮮なものが手に入る現地ならではの特別料理。小骨の多い魚ゆえ、刺身で味わうには調理技術「骨切り」が要!身を細かく刻むことで口当たりが滑らかに。さらに表面積が増えて甘みがダイレクトに伝わる。



薄造り

「骨切り」にさらに手間を加えて、芸術的な薄造りに仕上げるところも。味わう時は、まずは調味料なしで数枚をまとめて口に運び、その旨みをじっくりと感じてみて。

これぞ王道

鯉すきコース料理を 味わえる施設を チェック!

南あわじの鯉の美味しさを知るなら、まずは王道の鯉料理が何品か付く会席料理やコース料理がおすすめ。日帰りでも泊まりでも、鯉をとことん味わえる施設がいっぱいあります。

※コースに含まれる鯉料理は、プランによって異なります。どの鯉料理が含まれるかは事前に各施設へご確認ください。

【表の見方】

- 予約なしで鯉料理を味わえます
- 要 日帰り・宿泊利用ともに予約が必要です
- 日 日帰り利用可 泊 宿泊プランあり

鯉料理掲載ページを
チェック

背表紙の
「鯉グルメMAP」を
チェック

要 泊 日 P00 MAP A-0
休暇村南淡路

コース料理に含まれる王道鯉料理をチェック

- 1 鯉すき 2 刺身 3 湯引き
- 4 天ぷら 5 炙り(たたき・焼きあらいを含む)
- 6 そうめん
- ※小鍋提供またはプランによって小鍋提供可
- コース料理に含まれる(または追加注文可能な)鯉料理をチェック

王道鯉料理 1 3 4 6
その他鯉料理 マリネ、鯉南蛮漬、鯉の子玉、鯉押し寿司、鯉ステーキ、ほか
☎0799-52-0291



鯉の子玉



鯉押し寿司



鯉ステーキ

施設リスト
各施設の場所は
背表紙の
「鯉グルメMAP」を
チェック!

<p>○ 要 泊 日 P6 MAP D-1</p> <p>1 松葉寿司</p> <p>王道鯉料理 1 2 3 4 5 6 その他鯉料理 握り鯉、棒寿司、はものプラン</p> <p>☎0799-45-1019</p>	<p>○ 要 泊 日 MAP B-1</p> <p>2 国民宿舎 慶野松原荘</p> <p>王道鯉料理 1 3 4 その他鯉料理 鯉おとし湯引き、焼き洗い、鯉の源平焼き、鯉釜めし</p> <p>☎0799-36-3391</p>	<p>○ 要 泊 日 P10 MAP B-1</p> <p>3 あわじ浜離宮</p> <p>王道鯉料理 1 3 5 6 その他鯉料理 鯉黄金煮、鯉寿司</p> <p>☎0799-22-2521(予約センター)</p>	<p>○ 要 泊 日 MAP B-1</p> <p>4 サンセットビューホテル けひの海</p> <p>王道鯉料理 1 3 4 その他鯉料理 照り焼き、茶碗蒸し、鯉飯</p> <p>☎0799-37-3000</p>	
<p>○ 要 泊 日 P5 MAP B-1</p> <p>5 淡路島 さと味</p> <p>王道鯉料理 1 3 4 6 6 その他鯉料理 鯉寿司、薄造り、鯉鍋</p> <p>☎0799-36-2603</p>	<p>○ 要 泊 日 MAP B-1</p> <p>6 かまたに</p> <p>王道鯉料理 1 2 3 4 6 6 その他鯉料理 照り焼き、塩焼き</p> <p>☎0799-36-2416</p>	<p>○ 要 泊 日 P7 MAP F-6</p> <p>7 民宿 いづみ丸</p> <p>王道鯉料理 1 2 3 4 5 6 その他鯉料理 はもじやが</p> <p>☎0799-39-0147</p>	<p>○ 要 泊 日 P4 MAP G-6</p> <p>8 Yショップ松谷 まるみ食堂</p> <p>王道鯉料理 1 3 4 6 6 その他鯉料理 まるみハモバーガー、ハモの押し寿司、はもフライ</p> <p>☎0799-39-0485</p>	<p>○ 要 泊 日 MAP G-6</p> <p>9 うずしお温泉 民宿 繁栄荘</p> <p>王道鯉料理 1 2 3 4 6 その他鯉料理 照り焼き</p> <p>☎0799-39-0628</p>
<p>○ 要 泊 日 MAP G-6</p> <p>10 民宿 うおざき荘</p> <p>王道鯉料理 1 3 4 6 その他鯉料理 酢の物、卵の煮付、鯉ぞうすい</p> <p>☎0799-39-0541</p>	<p>○ 要 泊 日 MAP G-6</p> <p>11 活魚料理うずしお温泉 寿荘</p> <p>王道鯉料理 1 2 3 4 5 6 6 その他鯉料理 ハモの照り焼き</p> <p>☎0799-39-0145</p>	<p>○ 要 泊 日 MAP G-6</p> <p>12 活魚料理 民宿 みたき</p> <p>王道鯉料理 1 2 3 4 6 6 その他鯉料理 鯉落し、鯉焼き霜、鯉鯉、鯉の逸品、ほか</p> <p>☎0799-39-0145</p>	<p>○ 要 泊 日 MAP G-7</p> <p>13 プチホテル 山</p> <p>王道鯉料理 1 3 4 6 その他鯉料理 鯉の子井、照り焼き、鯉井</p> <p>☎0799-39-0228</p>	<p>○ 要 泊 日 MAP G-7</p> <p>14 民宿 坂口荘</p> <p>王道鯉料理 1 2 3 4 5 6 その他鯉料理 鯉酢物、鯉肝煮、鯉ザクボン酢、鯉卵の卵とし、鯉巻の吸い物、ほか</p> <p>☎0799-39-0523</p>
<p>○ 要 泊 日 MAP G-7</p> <p>15 うずしお温泉 うめ丸</p> <p>王道鯉料理 1 3 4</p> <p>☎0799-39-0206</p>	<p>○ 要 泊 日 MAP G-7</p> <p>16 活魚料理旅館 若潮</p> <p>王道鯉料理 1 2 3 4 6 その他鯉料理 鯉さく</p> <p>☎0799-39-0221</p>	<p>○ 要 泊 日 MAP G-7</p> <p>17 ホテルアナガ 「日本料理 鯉 阿那賀」</p> <p>王道鯉料理 1 3 4 6 その他鯉料理 鯉落し、鯉焼き霜、鯉鯉、鯉の逸品、ほか</p> <p>☎0799-39-1111</p>	<p>○ 要 泊 日 MAP H-8</p> <p>18 うずしお温泉 民宿 観潮荘</p> <p>王道鯉料理 1 3 4 5 6 6 その他鯉料理 鯉の子井、照り焼き、鯉井</p> <p>☎0799-39-0372</p>	<p>○ 要 泊 日 MAP H-9</p> <p>19 うずしお温泉 玉福旅館</p> <p>王道鯉料理 1 2 3 4 6 6 その他鯉料理 薄造り</p> <p>☎0799-39-0136</p>
<p>○ 要 泊 日 MAP H-9</p> <p>20 民宿 大潮荘</p> <p>王道鯉料理 1 2 3 4 6 6 その他鯉料理 照り焼き、卵の煮付け、雑炊またはそうめん</p> <p>☎0799-39-0215</p>	<p>○ 要 泊 日 MAP I-9</p> <p>21 旅館いび</p> <p>王道鯉料理 1 2 3 4 6 6 その他鯉料理 酢の物、卵の煮付、鯉寿司、ズに雑炊又はそうめん</p> <p>☎0799-39-0756</p>	<p>○ 要 泊 日 MAP I-9</p> <p>22 うずしお温泉 民宿 しら波荘</p> <p>王道鯉料理 1 3 4 5 その他鯉料理 鯉フライ、鯉井、鯉しゃぶ、ほか</p> <p>☎0799-39-0235</p>	<p>○ 要 泊 日 P3 MAP A-4</p> <p>23 道の駅うずしおレストラン</p> <p>王道鯉料理 1 3 4 6 6 その他鯉料理 鯉焼重、鯉玉蒸し、南蛮漬</p> <p>☎0799-52-1157</p>	<p>○ 要 泊 日 P3 MAP A-3</p> <p>24 絶景レストランうずの丘 (うずの丘 大鳴門橋記念館内)</p> <p>王道鯉料理 1 2 3 6 その他鯉料理 鯉しゃぶ、鯉きゅう、鯉そぼろめし、ハモカツ、ほか</p> <p>☎0799-52-2888</p>
<p>○ 要 泊 日 P8 MAP B-3</p> <p>25 料理民宿 愛ランドふじ本</p> <p>王道鯉料理 1 2 3 4 5 その他鯉料理 鯉南蛮、鯉の子玉子トーフ、鯉照り焼き、薄造り、ほか</p> <p>☎0799-52-3530</p>	<p>○ 要 泊 日 P9 MAP B-3</p> <p>26 Hotel&Resorts MINAMIWAJJI</p> <p>王道鯉料理 1 3 4 6 その他鯉料理 鯉しんじょうと野菜の炊き合わせ、鯉二色田楽焼きと盛り合わせ、鯉飯</p> <p>☎0799-52-3011</p>	<p>○ 要 泊 日 P9 MAP B-3</p> <p>27 休暇村南淡路</p> <p>王道鯉料理 1 3 4 6 その他鯉料理 マリネ、鯉南蛮漬、鯉の子玉、鯉押し寿司、鯉ステーキ、ほか</p> <p>☎0799-52-0291</p>	<p>○ 要 泊 日 P7 MAP B-3</p> <p>28 料理民宿 浜福</p> <p>王道鯉料理 1 3 4 6 6 その他鯉料理 南蛮漬、陶板焼き、チーズ焼き</p> <p>☎0799-52-1106</p>	<p>○ 要 泊 日 MAP B-3</p> <p>29 料理民宿 瀬登</p> <p>王道鯉料理 1 3 4 その他鯉料理 鯉照り焼き、にぎり寿司、棒寿司、薄造り</p> <p>☎0799-52-1566</p>
<p>○ 要 泊 日 P7 MAP J-10</p> <p>30 民宿 長尾屋</p> <p>王道鯉料理 1 2 3 4 6 6 その他鯉料理 茶碗蒸しきのこあんかけ、焼ハモ、お寿司、南蛮漬、鯉酢味噌</p> <p>☎0799-52-0161</p>	<p>○ 要 泊 日 P8 MAP J-10</p> <p>31 やぶ萬旅館</p> <p>王道鯉料理 1 3 4 6 6 その他鯉料理 鯉押し寿司、照焼、焼きあらい、鯉肝ポン酢和え、鯉めん、牡丹鯉、ほか</p> <p>☎0799-52-0017</p>	<p>○ 要 泊 日 MAP J-10</p> <p>32 あわじ 阿伝</p> <p>王道鯉料理 1 3 4 5 6 6 その他鯉料理 照り焼き、白焼き、釜飯、吸物</p> <p>☎0799-52-1514</p>	<p>○ 要 泊 日 P10 MAP K-10</p> <p>33 湊小宿 海の薫とAWAJISHIMA</p> <p>王道鯉料理 1 3 6 その他鯉料理 鯉と夏野菜のパブール、和風パエリア</p> <p>☎0799-22-2521(予約センター)</p>	<p>○ 要 泊 日 MAP K-11</p> <p>34 粋な男の料理宿クボタ</p> <p>王道鯉料理 1 2 3 4 5 6 その他鯉料理 薄造り</p> <p>☎0799-52-2637</p>
<p>○ 要 泊 日 P10 MAP B-3</p> <p>35 淡路島海上ホテル</p> <p>王道鯉料理 1 3 4 6 その他鯉料理 鯉八幡揚げ、鯉の梅こぶ茶ジュレなど</p> <p>☎0799-52-1175</p>	<p>○ 要 泊 日 P8 MAP B-4</p> <p>36 ホテルニューアワジプラザ淡路島</p> <p>王道鯉料理 1 3 4 その他鯉料理 淡路島鯉のわかめ蒸し</p> <p>☎0799-55-2500</p>	<p>○ 要 泊 日 MAP D-5</p> <p>37 1日3組のいけす料理屋 はぶ荘</p> <p>王道鯉料理 1 2 3 4 6 その他鯉料理 押し寿司</p> <p>☎0799-56-0128</p>	<p>○ 要 泊 日 MAP D-4</p> <p>38 民宿 おれんじ荘</p> <p>王道鯉料理 1 2 3 4 5 6</p> <p>☎0799-56-0751</p>	<p>○ 要 泊 日 P9 MAP D-5</p> <p>39 木村屋旅館</p> <p>王道鯉料理 1 2 3 4 その他鯉料理 鯉の子井</p> <p>☎0799-57-0010</p>

道の駅 うずしおレストラン

新メニューに照焼重がお目見え。1kg以上の肉厚の鰻を使い、蒸し焼きにすることでふんわりとした食感に。特製の調味料「クラッシュオニオンスパイス山椒」が付くので、途中から味を変えて楽しむのも◎。

☎0799-52-1157 函南あわじ市福良丙947-22 営業10時～LO15時(月により変更あり) 函木(祝日の場合は営業) ②60台 **MAP A-4**

当店の鰻グルメ

べっぴん鰻の照焼重 2530円

※1日10食限定

提供期間：6月頃～9月中旬

▶照焼重には刺身や味噌汁も付く定食スタイル。照焼重のみのテイクアウト弁当あり(1840円)

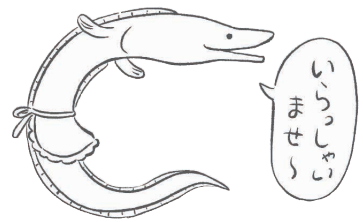


ふっくら蒸した鰻の身が
ご飯の上になっぴりと!

イチオシ!

＼ 気軽に味わう / 飲食店の ハモごはん

バーガーや丼、パスタなど、サッと楽しめるランチにも鰻料理が登場! 調理法や味付けなどバラエティに富んだメニュー揃いなので、鰻の新たな美味しさに出会えるはず♪



1

オキフーズの女将特製の鰻すき風の味付け。地ビールとの相性も◎

甘い鰻のナゲットは

食べ歩きのおやつに最適♡

オキフーズ直営店 「練物屋」福良店

ふわふわとしたかまぼこの生地、粗めにカットした鰻の身を加えてナゲット風に。鰻すき風の甘い味付けなので、まずはそのまま食べて、次に梅ソースをつけて、と味を変えながら楽しめる。

☎0799-52-0120 函南あわじ市福良甲1530-2 ⑩10時～17時(木曜は16時迄) 函水 ②周辺にあり **MAP K-11**

当店の鰻グルメ

1 島ハモ梅ナゲット
梅ソース付 5個セット
テイクアウト648円 / イートイン660円
提供期間：5月～8月予定

2 淡路島のっけかまぼこ鰻 896円
提供期間：通年



▲すり身の上に鰻の身をのせたかまぼこはお土産に



夏ランチにぴったりの

鰻ラーメンが仲間入り!

絶景レストランうずの丘 (うずの丘 大鳴門橋記念館内)

淡路島産の手延べ麺を使った新作は、冷たいラーメン。トッピングに湯引きの鰻の炙りとウニなどがのり、オリジナルの白ゴマダレですするっと濃厚な生ウニの鰻しゃぶや創作料理・はもワンタンにも注目。
☎0799-52-2888 函南あわじ市福良丙936-3うずの丘 大鳴門橋記念館内 ⑩10時～LO15時 函火(祝日の場合は営業) ②130台 **MAP A-3**

特製の白ゴマダレには、醤油のほか実山椒が入り、後味が爽やか

1



3



2



▲◀鰻の身を包んだワンタン。口当たりがなめらか。実山椒が入った酢醤油でさっぱりと



3

▲◀豆乳に生ウニをあわせたスープに鰻をくぐらせて。あっさりした鰻に濃厚なウニが絡む

当店の鰻グルメ

1 島の一品 淡路島冷製鰻ラーメン
1650円 ※1日20食限定
提供期間：6月1日～9月末

2 はもワンタン 1980円

3 淡路島絶品生うにの鰻しゃぶ 7150円
提供期間：6月1日～9月末

優しい甘さの出汁が決め手！

鱧すきの味を手軽に丼で。

▼鱧の身は約100gとたっぷり。出汁には玉ネギの甘みがきいている



**淡路ファームパーク
イングランドの丘
ファーマーズキッチン**

当店の鱧グルメ

ハモすき親子丼 1400円
提供期間：7月上旬～8月末

鱧すき風の出汁で、鱧の身と鱧の子（卵）を煮込んだ親子丼。甘辛い出汁が染みた鱧の身と、プチプチ食感の卵、淡路島産玉ネギの甘みが渾然一体に！つゆだくなのでご飯に出汁が染みて最後まで美味。

☎0799-43-2626 西南あわじ市八木養宜上1401 曜9時30分～17時(LO15時30分) 休不定 1000台 **MAP D-2**

**Yショップ松谷
まるみ食堂**

良質な魚が揚がることで名高い丸山地区の鱧と、淡路島産の玉ネギをフライにして挟んだバーガー。フライの上には地元産を中心にした野菜の酢漬けをトッピング。さっぱりとした酸味が絶妙に合う。

☎0799-39-0485 西南あわじ市阿那賀1473-1 曜7時～20時(14時30分～15時30分は休み) 月・火 1000台 **MAP G-6**

当店の鱧グルメ

まるみハモバーガー 450円

※要予約（前日迄）
※土日祝限定、販売は9時～売切次第終了
提供期間：7月頃～10月頃

▶パンズにはマスタードマヨネーズ、フライにはトンカツソースとケチャップがかかる



鱧×玉ネギの二段重ねで

ボリュームたっぷり！

オイルソースには昆布出汁も入り、和洋折衷の味わいを堪能できる



柚子胡椒やトマトがきいた

さっぱり味の冷製鱧パスタ。

リストランテ マレーナ

湯引きした鱧と、淡路島産の夏野菜をたっぷり入れた冷製パスタ。シェフ自慢のソースは、柚子胡椒やビネガーをきかせたオイルをベースに、旨み成分が詰まったトマトエキスのジュレを加える。

☎0799-37-3337 西南あわじ市松帆慶野409-5 曜11時30分～14時(LO13時30分)、18時～21時30分(LO20時) 休火 1000台 **MAP B-1**

当店の鱧グルメ

鱧と夏野菜の冷製パスタ 単品1100円
※前菜とフォカッチャセット 1380円～
(昼は予約不要、夜は要予約、※のセットはランチタイムのみ提供)
提供期間：5月下旬～9月上旬

鱧としらすのハーフ&ハーフ
島ならではの魚介系ピッツァ。



**淡路ファームパーク
イングランドの丘
石窯ピッツァ工房**

▲もっちりとしたナポリピッツァ。しらすにはペコリーノチーズ(羊乳)も

香ばしい薪焼きの石窯ピッツァが人気の店に、鱧メニューが新登場！右半分は鱧の白焼きとミニトマト、左半分は福良産の釜揚げしらすにレモンオリーブをかけたハーフ&ハーフで味わえる。

☎0799-43-2626 西南あわじ市八木養宜上1401 曜9時～17時 休不定 1000台 **MAP D-2**

当店の鱧グルメ

**鱧としらすの漁師風ピッツァ
テイクアウト1700円**
提供時間：11時～15時30分
提供期間：6月頃～10月頃



鍋の具は鱧の身のほかに時期により卵や肝や浮袋、胃袋なども

当店の鱧グルメ

あっさりおだしの「はも鍋」

※「はも鍋コース」(7700円/9350円)の中の一品

※要予約(前日迄)、空席があれば当日もOK

提供期間：5月末頃～9月末頃

淡路島 さと味

淡路島で鱧鍋といえば、甘辛い出汁の「鱧すき」が一般的だが、こちらでは甘さ控えめの「鱧鍋」との2タイプを提供。あっさり和風出汁が鱧の繊細な甘みを引き立てる。薬味には一味唐辛子や柚子胡椒が◎。

☎0799-36-2603 函南あわじ市湊284 ㊟11時30分～14時(LO13時30分)、17時30分～21時30分(LO21時) 囲火 ㊟10台 **MAP B-1**



当店の鱧グルメ

あわじ島鱧カツバーガー 660円

※1日20個限定

提供期間：6月中旬～9月中旬

あわじ島バーガー
淡路島オニオンキッチン
本店/うずの丘店

淡路島の沼島近海で獲るブランド「べっぴん鱧」を贅沢にもフライにしてサンド。甘みがある自家製照り焼きソースと、ニンニクを加えたサワークリームソースの2種がかり、旨みも風味も豊か。

[本店] ☎0799-52-1157 函南あわじ市福良丙947-22 道の駅うずしお内 ㊟9時30分～16時30分、土日祝9時～16時30分 囲木(祝日、繁忙期は状況により臨時営業) ㊟60台 **MAP A-4**

[うずの丘店] ☎0799-52-2888 函南あわじ市福良丙936-3 うずの丘 大鳴門橋記念館内 ㊟9時～16時 囲火(祝日、繁忙期は状況により臨時営業) ㊟130台 **MAP A-3**

ふわふわした鱧のフライと自家製Wソースが相性抜群!

◀注文を受けてから揚げてくれる。赤玉ネギのみじん切りの食感も◎

居酒屋うの 南あわじ店

和洋中オールジャンルに挑戦する居酒屋には、創作鱧料理も豊富!新しく、バーニャカウダが加わり、酒蒸しにした鱧と鳥野菜をたっぷり味わえる。ほかにもピザやアヒージョと鱧尽くしを楽しむのも◎。

☎0799-42-1534 函南あわじ市市福永690-1 ㊟17時～24時(LO23時) 囲月 ㊟10台 **MAP C-2**



2



店主のアイデアが光る
鱧×洋の多彩な創作料理。

当店の鱧グルメ

1 ハモと夏野菜のバーニャカウダ 1408円

提供期間：8月～9月上旬

2 鱧のアヒージョ 968円

提供期間：8月1日～10月末

3 ハモゲリータ 1324円

提供期間：8月1日～10月末

4 ハモの大葉ソースのつけピザ 1324円

提供期間：8月1日～10月末



3



4

1 チーズ系のバーニャカウダソースにつけて。野菜はズッキーニやパプリカ、オクラ、ナス、カボチャ、ミニトマトなどその時期のものを用いる 2 アヒージョはフランスパンと一緒に 3、4 ピザは、自家製大葉ソースか、コクのあるトマトソースの2種から選べる (3) がトマトソース、(4) が大葉ソース

み な こいこい や
美菜恋来屋
(大規模直売所)

直売所の鮮魚売り場から当日仕入れた新鮮な鱧を使った2種のうどんが好評。1つはふんわりとした湯引きのり、もう1つにはカラッと揚がった鱧の天ぷらが。どちらにも温泉卵やワカメなどがのる。

☎0799-43-3751 函南あわじ市八木養宜上1408 ㊟9時～18時※料理提供時間11時～13時30分 囲火(臨時営業する場合あり)、食堂・火・水 ㊟188台 **MAP D-2**

お値段に楽しめる鱧うどん
天ぷらが湯引きを好みで♪



1

1 2 「淡路島の鱧を一度食べてもらいたい」という思いからこの価格に。ぶっかけ出汁は、鯉昆布を使った手作りのもの



2

当店の鱧グルメ

1 鱧天ぶっかけうどん 700円

2 鱧のぶっかけうどん 700円

提供期間：7月～8月

飲食店の
ハモごはん

淡路島の特別なうどん屋
KEKKOI

定番人気の鱧天井や鱧鍋に、新メニューのはものだし氷うどんが加わった。凍らせたうどん出汁を削ってトッピング。その上からさらに出汁をかけて味わうというもの。奥深い出汁の旨みと鱧の天ぷらがベストマッチ。

☎0799-20-4518 函南あわじ市市円行寺187
11時～18時(LO17時) 現金 20台 MAP C-2



うどん出汁を凍らせた
冷たい鱧天うどんが登場！

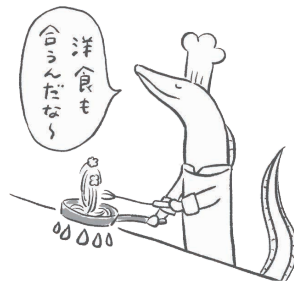
1

当店の鱧グルメ

- 1 だし氷が乗っためっちゃ冷たいハモうどん 1760円
- 2 淡路島産ハモ天井(うどん付き) 1540円
- 3 ハモ鍋(うどん付き) 4180円 (夜限定、要予約、4名～)

提供期間：6月1日～8月31日

- 1 器にたくさんのすだちを並べ、爽やかさアップ
- 2 島の野菜がふんだんに入った天井。オリジナルのタレがかかる
- 3 18時間じっくりと煮出したうめと鱧風味の黄金出汁を使った鍋。鱧の旨みをさらに膨らませる



あっさり出汁の鱧鍋は
鱧の優しい旨みが際立つ。

お家DE絶品
ハモグルメ

鱧のソースと手延べ麺で
自宅で簡単に鱧パスタを♪



1



2

1 もっちりとした食感の手延べパスタを使って調理 2 「フード・アクション・ニッポンアワード2020」にて入賞！ 1瓶で1～2人前の分量

平野製麺所

淡路島の名店「リゾレッタ」の井壺シェフの特製レシピで作った鱧の身入りのベスカトーソースを販売。手延べ素麺の伝統製法を使った「手延べパスタ」(別売432円)とよく合うのであわせて手に入れて。

☎0799-52-1618 函南あわじ市福良乙650-2 8時頃～18時頃 現金 2台 MAP B-3

当店の鱧グルメ

淡路島鱧ベスカトーレ
(パスタソース)998円

※美菜恋来屋(大規模直売所)、
福良マルシェでも販売あり

提供期間：通年

松葉寿司

鱧と淡路手延素麺をアレンジした「淡路島ぬーどる」を使う創作麺を3種で展開。1つは鱧の湯引きをトッピングした冷製麺、2つ目はウニスープで生麺と麺を煮込む洋風鍋、3つ目は両方を味わえる贅沢版!

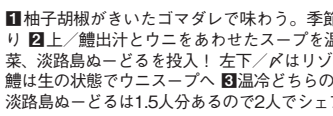
☎0799-45-1019 函南あわじ市広田田528-1
11時～14時、17時～20時30分(土日祝11時～20時30分)※LOは閉店の各30分前 現金 50台 MAP D-1



1



2



2

1 柚子胡椒がきいたゴマダレで味わう。季節野菜もたっぷり 2上/鱧出汁とウニをあわせたスープを温めて、鱧や野菜、淡路島ぬーどるを投入! 左下/メはリゾットに 右下/鱧は生の状態でウニスープへ 3温冷どちらの味も楽しめる。淡路島ぬーどるは1.5人分あるので2人でシェアしてもOK



淡路島ぬーどるを使った
新発想の創作鱧料理を!

当店の鱧グルメ

- 1 冷製「冷やしピリ辛はもぬーどる」1870円
- 2 温かーい「うにはもぬーどる」1980円
- 3 冷&温のはもWぬーどる 2475円

提供期間：5月中旬～9月末



3

当館の鯉グルメ

はも子の茶わん蒸し
きのこのあんかけ

1泊2食付(1室2名、1名料金)

「ハモのフルコース」プラン

1万6500円

日帰り1万1000円

※掲載メニューはコース料理に含まれます

※要予約(3日前迄)

提供期間: 6月初旬~8月末

民宿 長尾屋

鯉の子を入れた茶碗蒸しの上から、とろり熱々のきのこあんをかけた店主自慢の創作料理。生姜をきかせた茶碗蒸しの生地と、しめじや椎茸などきのこの風味がマッチする。さらに一番上には、焼き鯉をトッピング!

☎0799-52-0161 函南あわじ市福良乙23 昼食利用: 11時30分~14時 休臨時休みあり 14台

MAP J-10



鯉の子ときのこのコラボ
風味が豊かな創作茶碗蒸し。

▲あんかけは醤油ベース。きのこはその季節の旬のものを用いる

民宿 いづみ丸

丸山地区の漁師さんたちが食べていたという郷土の味「はもじゃが」。肉の代わりに鯉のアラを使って鰹出汁で炊き、あっさりとした味わいに仕上げる。さらに湯引きした鯉の身も入るとは贅沢!

☎0799-39-0147 函南あわじ市阿那賀1505 昼食利用: 11時30分~14時30分 休不定 10台 MAP F-6

当館の鯉グルメ

はもじゃが

1泊2食付(1室2名、1名料金)

「はもじゃが会席コース」プラン

1万4300円~1万7600円

日帰り8800円~1万1000円

※掲載メニューはコース料理に含まれます

※要予約(前日迄、2人前~)

提供期間: 6月上旬~9月上旬



漁師町に伝わるふるさとの味
鯉入り「はもじゃが」に舌鼓。

1 鯉の身のほか、玉ネギ、人参、こんにゃく、ジャガイモが入る。宿当主のおばあさんが家庭で作っていた料理だとか 2 鯉のアラをたっぷり使って旨みを出す



イチオシ!

日帰り&
宿泊プランで
味わう

宿泊施設の
創作ハモ料理

ほとんどの宿で鯉を主役にしたコースを用意! その中で提供される一品のほか、別注単品などを厳選してご紹介。鯉を知り尽くした料理人だからこそ創作料理をお楽しみに♪



料理民宿 浜福

定番の湯引きを三味盛りにして提供。一つは梅肉とシソ、そして甘めのカラシ酢味噌、最後は自家製ボン酢ジュレの3種のテイストで。ほか、子どもも喜ぶ陶板チーズ焼きや、鯉の南蛮もあわせてチェックを!

☎0799-52-1106 函南あわじ市福良丙324-4 昼食11時30分~14時30分、夕食(宿泊含む)18時~21時 休不定 10台 MAP B-3

1 梅肉とシソの酸味、酢味噌の甘み、ボン酢ジュレでは爽やかさを 2 蒸し焼きにした鯉の陶板焼きにはとろりとチーズが絡む。子どもも喜ぶ料理をと考案 3 鯉南蛮には、淡路島の玉ネギを使った自家製タルタルがたっぷり



王道の鯉の湯引きに一手間
酸、甘、爽の3つの味で満喫!



当館の鯉グルメ

1 鯉湯引き三味盛り 1650円

2 鯉の陶板チーズ焼き 1320円

3 鯉の南蛮 オニオンタルタルソースを添えて 1320円

※掲載メニューは全ての宿泊プランの追加料理として事前予約(2日前迄)で受付 ※「鯉湯引き三味盛り」はすでにコースに組み込まれているプランもあり。事前応相談

提供期間: 5月中旬~8月末



2

1 肝や浮き袋など、珍しい部位が味わえるのも産地ならではの。自家製ボン酢と一緒に 2 宿の看板料理「鯛めん」の夏バージョンがこちらの「鱧めん」 3 鱧の骨で出汁をとったすまし汁の具は、身に葛粉をうって蒸した鱧



3

当館の鱧グルメ

- 1 鱧肝ボン酢和え
- 2 鱧めん
- 3 牡丹鱧

1泊2食付き(1室2名、1名料金)
「鱧すき鍋コース全8品」
「鱧会席フルコース全9品」
「鱧つくしDX会席コース全11品」

1万9800円～2万5300円
日帰り1万1000円～1万3200円

※各要予約(2日前迄)
 ※掲載メニューはコース料理(1)はすべて、(2)は全9品・全11品プランのみ、(3)は全11品プランのみに含まれます
 提供期間:5月25日～9月下旬

やぶ萬旅館

全プランで味わえるのが、前菜の「鱧肝ボン酢和え」。新鮮だから味わえる生肝のほか、浮き袋と腸は湯引きに。さらに宿の名物料理「鱧めん」は、鱧の骨を煮出し、旨みが染みだした汁と淡路手延素麺のコラボが絶妙!

☎0799-52-0017 函南あわじ市福良乙4
 〇日帰り利用11時30分～14時30分
 (LO13時) 〇〇不定 〇〇約30台 **MAP J-10**



活鱧にこだわったお宿の
 オリジナル料理を賞味して。

1



包丁さばきが物をいう
 薄造りは宿の看板メニュー。

料理民宿 愛ランド
 ふじ本

鱧料理の中でも珍しい薄造りが味わえる。熟練の技を駆使して、骨切りをしながら薄造りに。キュッと締まった身は噛みごたえがあり、繊細な旨みを堪能できる。すだちたっぷりのボン酢につけて。

☎0799-52-3530 函南あわじ市福良丙563 〇日帰り利用の時間は予約時に相相談 〇〇不定 〇〇10台、第二駐車場あり

MAP B-3

▲鮮度が大切な薄造りには、活の鱧を使用。生肝が付くのも嬉しい

当館の鱧グルメ

鱧薄造り

1泊2食付(1室2名、1名料金)
「鱧フルコース」プラン
1万4300円
日帰り8800円

※各要予約(2日前迄)
 ※掲載メニューはコース料理に含まれます
 提供期間:5月下旬～8月

ホテルニューアワジ
 プラザ淡路島

ココット(鍋)で作るオリジナル鱧料理。鍋底に特産品のわかめを敷き、そこに鱧をのせて甘めの出汁で蒸し上げる。蒸し上がった鱧の身はふんわり柔らか。すだちを絞って爽やかな味を満喫しよう。

☎0799-55-2500 函南あわじ市阿万吹上町1433-2 〇〇不定 〇〇150台 **MAP B-4**

当館の鱧グルメ

淡路島鱧のわかめ蒸し

1泊2食付(1室2名、1名料金)
「鱧つくし」プラン
2万3100円～6万9300円

※要予約(前日迄)
 ※掲載メニューはコース料理に含まれます
 提供期間:6月上旬～9月上旬



風味豊かな鳴門わかめと
 鱧のふっくら食感がマッチ。

▲ココットには玉ネギや季節ごとの野菜も入る

Hotel&Resorts MINAMIWAJII

チャンシュウエン
暢叙園

う巻をヒントに誕生したオムライス風の
鱧料理。半熟卵焼きの下に鱧の子の混ぜご
飯と、蒲焼きの鱧が隠れている。外はカリ
ッ、中がふわふわの甘い鱧の身に、とろ
とろ卵が絡んでまろやかな味わい。

☎0799-52-3011 函南あわじ市福良丙317 画11
時30分～14時(LO13時30分) 休なし 画250台

MAP B-3



当館の鱧グルメ

- 1 鱧マリネ
- 2 鱧南蛮漬け
- 3 鱧の子玉
- 4 鱧押し寿司
- 5 鱧ステーキ
- 6 鱧茶碗蒸し

「淡路島はも三味コース」 9680円

※要予約(前日の午前中)
※掲載メニューはコース料理に
含まれます
提供期間: 5月下旬～9月末

休暇村南淡路

定番人気の「はも三味コース」は、
ひと工夫がきいた鱧料理が全11品
も! 王道の鱧すきを筆頭に、マリネ
や南蛮漬けなどの先付、創作料理の
照り焼き風ステーキ、茶碗蒸しなど
変化に富んだ料理が揃う。

☎0799-52-0291 函南あわじ市福良丙
870-1 画昼食11時30分～13時30分、夕
食17時30分～20時 休なし 画100台

MAP B-3

王道の鍋から創作料理まで
多彩な鱧11変化を味比べ。

米や野菜もすべて淡路島産。鱧の蒲焼きのタレは美山椒入り

鱧の蒲焼きと鱧の子入り!

ふんわり半熟オムライス風。

当館の鱧グルメ

鱧蒲井 1500円

※要予約(3日前迄)

提供期間: 6月初旬～8月末



4 蒲焼き風の甘辛い味付けにした鱧を押し
寿司に 5 肉厚の鱧の身を照り焼きステーキ
風に。食べごたえも◎ 6 滑らか食感の茶碗
蒸しに、柔らかな鱧の身がよく合う。口
中でとろけるような味わい



1 マリネのすっきりとした酸味と鱧の上品な甘みが融合 2 一口サイズの南蛮漬け 3 ふわっとした食感で口溶けがいい。鱧の子の食感もアクセントに

木村屋旅館

沼島の料理宿では、鱧フルコ
ースのべに珍味の鱧の子入り卵とし
井を提供。鱧の旨みと淡路島産玉
ネギの甘みが凝縮された鍋出汁を
使うので、深みのある味わいに。
鱧の子のプチプチ食感も面白い。

☎0799-57-0010 函南あわじ市沼島
899 画昼食: [大平] 11時30分～13時30
分、夕食 [木村屋旅館]: 予約時に相談
休不定 画なし(対岸・土生港の有料コ
インパーキングを利用)

MAP D-5

当館の鱧グルメ

鱧の子井(真子井)

1泊2食付(1室2名、1名料金)

「鱧のフルコース」

1万8700円

日帰り1万1000円

※要予約(2日前迄)

※掲載メニューはコース料理に含まれます

提供期間: 5月～8月末

(9月～10月も「なごり鱧コース」あり)

鱧と玉ネギの出汁がきいた

鱧の子入りの卵とし井。



▶ 鍋には玉ネギをたっぷりとするの
で、出汁はまろやかな甘みがある

イチオシ!

宿泊施設の 創作ハモ料理

あわじ浜離宮

コースの前菜に、稀少な鱧の内臓を使ったオリジナル料理を用意。鱧の子を鶏卵の黄身で包み、和風出汁で煮込んだ「黄金煮」や、濃厚な鱧肝の照り焼き、ぷるっとした食感の浮き袋は土佐酢和えに。

☎0799-22-2521(予約センター) 函南あわじ市松帆古津路970-81 歴年に数回休館日あり ㊧41台 **MAP B-1**

当館の鱧グルメ

鱧の黄金煮 紫蘇の ジェノパソースと共に

1泊2食付(1室2名、1名料金)

「鱧づくし」プラン

2万5300円～6万9300円

※要予約(3日前迄)

※掲載メニューはコース料理に含まれます

提供期間: 5月中旬～8月末

▲「黄金煮」は大葉と梅肉、玉ネギを混ぜた紫蘇ソースで

湊小宿 海の薫と AWAJISHIMA

ブランド・沼島の鱧を味わえるコースの中で提供。ふっくらと蒸し上げられた鱧を熱々の状態でサーブしてくれる。爽やかなポン酢、鱧の旨みを引き出す藻塩、濃厚な八丁味噌の3種のソースで味わって。

☎0799-22-2521(予約センター) 函南あわじ市福良甲1529-7 ㊧不定 ㊧28台 **MAP K-10**

ふわふわに蒸し上がった鱧を
バリエーション豊富なソースで満喫。



当館の鱧グルメ

鱧と島野菜のパブール

1泊2食付(1室2名、1名料金)

「本場・沼島の鱧を丸ごと味わい尽くす鱧すき鍋コース・甘みたっぷりの淡路玉葱とともに」

1万9250円～3万6850円

※要予約(前日迄)

※掲載メニューはコース料理に含まれます

提供期間: 6月～8月下旬

▲パブールとは、フランス料理の蒸し料理のこと

地元でもあまり食べられない
内臓を使った珍味を前菜に。



鱧のすり身がパンケーキに!?
斬新なスイーツとの融合。



▲淡路島牛乳で作るブランジェ(冷菓・ムースのようなもの)付き

淡路島海上ホテル (1階喫茶室)

ホットケーキを愛する料理長渾身の一品。淡路島牛乳と地卵を使った生地に鱧のすり身と淡路島の玉ネギをプラス。ふわふわもっちりしたスフレタイプに仕上げた。淡路島なるとオレンジのソースと一緒に。

☎0799-52-1175 函南あわじ市福良甲21-1 ㊧11時～14時(LO12時30分) ㊧なし ㊧50台

MAP B-3

当館の鱧グルメ

滋養鱧パンケーキ ブランジェ添え 1650円

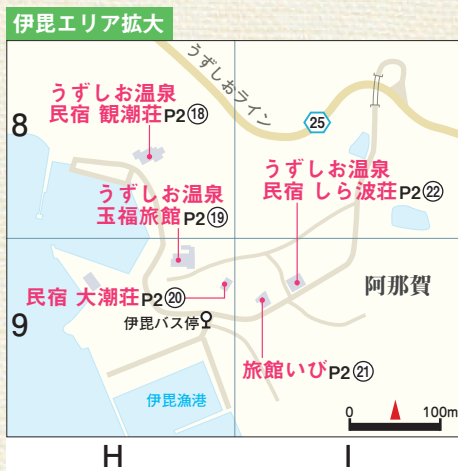
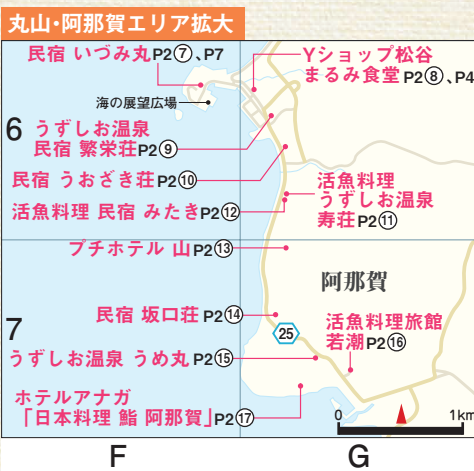
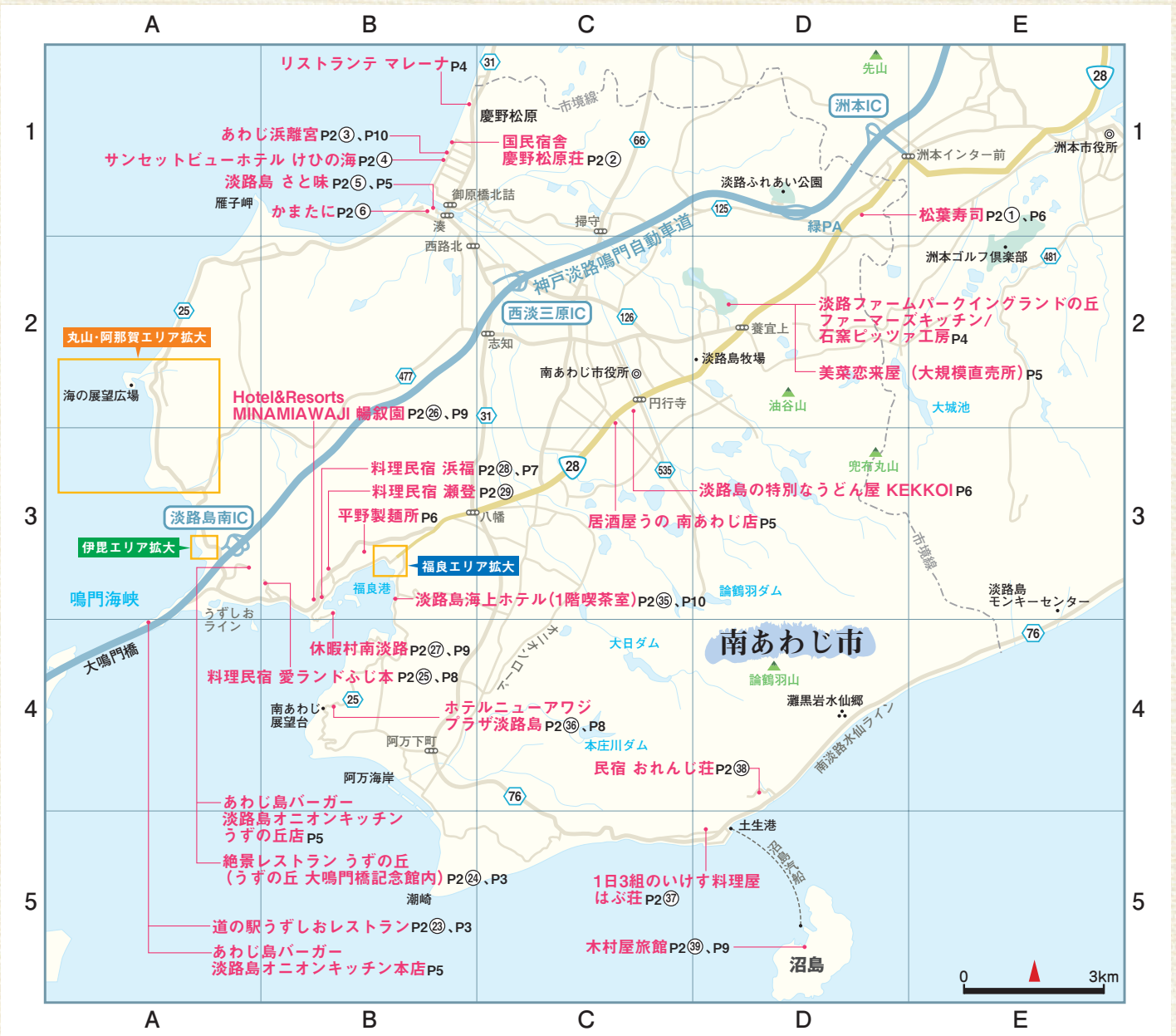
※要予約(2日前迄)

※1日10食限定

※宿泊プランで追加注文可能な場合もあり(事前に相談)

提供期間: 6月1日～9月30日

南あわじ鯉グルメMAP



お問い合わせ |

南あわじ市産業建設部 食の拠点推進課
TEL. 0799-43-5224
兵庫県南あわじ市市善光寺22-1

淡路島観光協会 南あわじ観光案内所
TEL. 0799-52-2336
兵庫県南あわじ市福良甲1528-4



※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12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。 ※本媒体の掲載料金は、特別な表示のない限り、消費税を含む「総額価格表示」となっております。