

淡路島

ハモグルメ

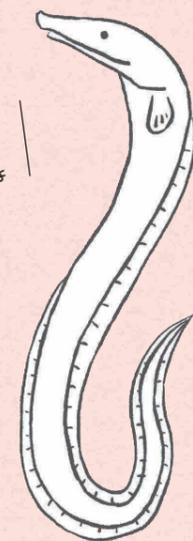
@南あわじ市



伝統のハモすき鍋からお手軽ランチまで♪

淡路島のハモ

Minami Awaji Gourmet



ふつくと脂のりがいい
上質な南あわじの鰻。

全国でも有数の鰻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、昔からの伝統的な食材です。島外に出ると高級食材として知られ、京料理には欠かせない魚。生命力が強いので、滋養食として夏バテにも良いと珍重されてきました。さらに、冷蔵技術のない時代、島から離れた内陸の山間部へも活きたまま届けられる貴重な魚でもありました。京都の祇園祭に鰻を食べる習慣も、そんなところから来ているのです。

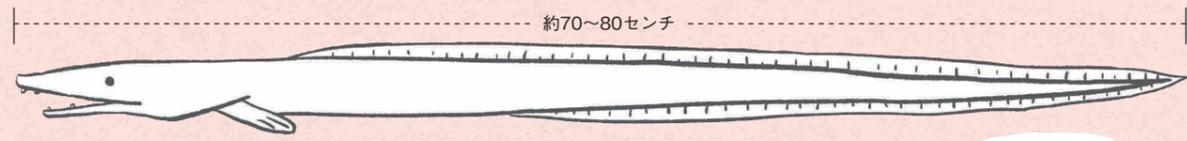
はえ縄漁で水揚げし、「べっぴん鰻」とブランド化も！一本ずつ釣り上げるため体に傷が少ないうえ、頭が小さく胸がふつくとした「べっぴんさんな鰻」。皮が柔らかくて脂がよくのついていると地元の人にも評価が高いといえます。

料理は、蒸し暑い季節にさっぱりとした湯引きで味わうイメージが強いですが、淡路島では「鰻すき(鍋)」が郷土料理として親しまれています。鰻と同じ頃に旬を迎える特産品の甘い玉ネギをたっぷり入れ、まろやかな甘さの汁で味わう鰻は絶品！淡路島に来たらぜひ楽しみたい一品です。また、栄養価が高く、肌の老化防止効果があるというコンドロイチンやビタミンAを豊富に含むので美容にも嬉しいですね。

「上質な鰻」X「職人技」が生む 淡路島の美味しい食文化。

小骨の多い鰻の料理には「骨切り」という独特の高度な調理技術が必要です。食べたときに骨の存在を感じさせないのは、骨切りの熟練の技のおかげ。プロの職人は一寸(約3センチ)の間に20~25の包丁を細かく入れ、皮ギリギリまで刃を入れるといます。この技術が身の上品な甘さを一層引き出し、鰻料理が高級といわれる理由の一つでもあります。淡路島には質の高い鰻と技術を持った料理人、この両方が揃い、鰻を味わう食文化が根付いていたのです。

さらに近年は、鰻の魅力をもっと幅広い年代に知ってもらいたいと、昔ながらの定番の鰻料理に加えて、新作メニューが続々誕生！手軽に味わえるカジュアルな料理も登場して、鰻料理の新時代へと進化しつつあります。定番から新作まで鰻の美味しさを、ぜひ再発見してください。



淡路島の鰻情報をcheck!



淡路島観光協会のホームページには、淡路島の鰻の歴史から鰻料理の楽しみ方、気になる栄養価のハナシまで、「淡路島の鰻の情報」が満載♪

ここで王道の 鰻すきコース料理を味わおう

- 松葉寿司** ☎0799-45-1019 [MAP D-2](#)
淡路島の特別なうどん屋 **KEKKO!**
☎0799-20-4518 [MAP C-3](#)
- 国民舎慶野松原荘** ☎0799-36-3391 [MAP B-2](#)
- あわじ浜離宮** ☎0799-36-3111 [MAP B-2](#)
- あわじ浜離宮 別荘 鐺海** ☎0799-36-3111 [MAP B-2](#)
- サンセットビュー ホテル けひの海**
☎0799-37-3000 [MAP B-2](#)
- かまたに** ☎0799-36-2416 [MAP B-2](#)
- 淡路島 さと味** ☎0799-36-2603 [MAP B-2](#)
- うずしお温泉 うめ丸** ☎0799-39-0206 [MAP A-3](#)
- うずの丘大鳴門橋記念館 絶景レストラン うずの丘**
☎0799-52-2888 [MAP B-3](#)
- 道の駅うずしおレストラン**
☎0799-52-1157 [MAP A-4](#)
- 愛ランド ふじ本** ☎0799-52-3530 [MAP B-4](#)
- Hotel&Resorts MINAMIWAJJI ブルージュ**
☎0799-52-3011 [MAP B-4](#)
- 休暇村南淡路** ☎0799-52-0291 [MAP B-4](#)
- 料理民宿 浜福** ☎0799-52-1106 [MAP B-4](#)
- 料理民宿 瀬登** ☎0799-52-1566 [MAP B-3](#)
- やぶ萬旅館** ☎0799-52-0017 [MAP B-3](#)
- あわち阿伝** ☎0799-52-1514 [MAP B-3](#)
- 湊小宿 海の薫とAWAJISHIMA**
☎0799-22-2521 (予約センター) [MAP B-3](#)
- 料理民宿 クボタ** ☎0799-52-2637 [MAP B-3](#)
- ホテルニューアワジ プラザ淡路島**
☎0799-55-2500 [MAP B-4](#)
- 料理民宿 はぶ荘** ☎0799-56-0128 [MAP D-5](#)
- おれんじ荘** ☎0799-56-0751 [MAP D-4](#)
- 料理旅館 木村屋** ☎0799-57-0010 [MAP D-5](#)

3 湯引き

沸騰した湯に骨切りした鰻の身をさつとくぐらせ、花が咲くように身が開いたところをすぐに氷水に落とすことで、身を引き締め、旨みを閉じ込める。柔らかな身とコロコロとした皮の食感が絶妙！脂がのった柔らかな身に、爽やかな梅肉や酢味噌をつけていただく。



写真提供 / ホテルニューアワジ プラザ淡路島

4 天ぷら

高温の油で揚げる天ぷらは、上品な甘さと風味がしっかりと感じられる一品。サクッとした衣の内側は、口の中でほどける柔らかな鰻の白身。熱々のところを逃さず味わおう。天つゆで味わうのもよし、塩だけでシンプルに食するのもおすすめ。



写真提供 / ホテルニューアワジ プラザ淡路島

5 たたき

ハモの皮目をさつと炙ってタタキにすると、刺身とはまたひと味違う美味しさ。刺身よりも一段と風味が際立ち、さらに皮と身の間の脂の甘みや旨みがグッと前面に出てくるからお楽しみ！皮の香ばしさと半生の白身のレア感を同時に満喫できる、技ありの一品。



写真提供 / やぶ萬旅館

王道 おさえておきたい！ ハモ料理 5 選

2 刺身



鰻を生のまま楽しむ刺身は、新鮮なものが手に入る現地ならではの特別な料理です。

小骨の多い魚を刺身で味わうには、熟練の技術「骨切り」がかなめに！身を細かく刻むことで口当たりが柔らかくなり、さらに表面積が増えるので甘みがダイレクトに伝わる。



写真 / 愛ランド ふじ本

薄造り

骨切りにさらに手間をかけた芸術品。まずは調味料なしで数枚まとめて口に運び、その旨みをじっくりと感じてみる。上品な甘みが鰻好きにはたまらない。

1 鍋 (鰻すき)



鰻すきコースのポイントは、鍋出汁を吸い込んだ素麺が◎！

鰻と玉ネギを甘めの割り下と一緒に煮込むすき鍋は、淡路島の昔ながらの郷土料理。玉ネギと鰻のアラから出る旨みのある出汁が、白身の上品な甘みを引き立てる。甘辛い出汁は南の方にいくほど甘くなるのだとか。珍味の卵や肝などが具材に付く場合も多い。



変化球鍋

鍋出汁を鰻すき(鍋)のように甘くせず、さっぱりした和風出汁で提供するところもあるので、味の違いを両方楽しんでみたい。そのほかに、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もチェック！

※宿泊プランの場合、料金および入湯税は各宿にお問い合わせください。※鰻すきコースの料理内容と料金は、各宿・店舗により異なりますので、事前にご確認ください。

各スポットの [MAP A-0](#) は、裏表紙の「鰻グルメおでかけMAP」をチェック！



店長
藤川浩也さん

居酒屋うの 南あわじ店

トッピングに生の鰹をのせ、数種のチーズを使う窯焼きピッツァ。爽やか大葉ソースか、コクのあるトマトソースの2種の味から選べる。もう1品、鰹入りアヒージョはフランスパンと一緒に旨みを満喫！

☎0799-42-1534 西南あわじ市市福永690-1 圖17時～24時(LO23時) 休なし 図10台 **MAP C-3**

「お酒の肴に鰹ピッツァを！
チーズと相性がいいです！」



当店の鰹グルメ

- 1 ハモの大葉ソースのつけピザ 1324円
- 2 ハモゲリータ 1324円
- 3 鰹のアヒージョ 968円

提供期間：8月1日～10月末



当店の鰹グルメ

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

提供期間：5月末頃～9月末頃

淡路島 さと味

鰹鍋といえば甘辛い濃厚な出汁の鰹すきが一般的だが、こちらでは甘辛さ控えめのあっさり出汁で作る鍋も好評！鰹の繊細な甘さが楽しめる。薬味は一味唐辛子や柚子胡椒をピリッと利かせるのがおすすめ。

☎0799-36-2603 西南あわじ市湊284 圖11時30分～14時(LO13時30分)、17時30分～21時30分(LO21時) 図6台 **MAP B-2**

「鰹の優しい旨みや甘みを
ストレートに感じてください！」



1 身がふわっと白く開いたところをいただく 2 鰹の身のほか、時期により卵や肝、浮袋、胃袋などの珍味も付く



店主 里見眞章さん

気軽に味わう Minami Awaji Gourmet ハモごはん

バーガーや丼、パスタなど、ササッと楽しめるランチにも鰹料理が登場！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、鰹の新たな美味しさに出会えるはず♪



「ふわふわの鰹の白身と
山椒入りソースが絶妙です！」



▲鰹の下に淡路島産玉ネギのスライスも！シャキシャキと爽やか

当店の鰹グルメ

あわじ島鰹カツバーガー
880円
提供期間：6月中旬～9月中旬
(1日20個限定)



店長 簡井翔兵さん

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、はえ縄漁で獲る「べっぴん鰹」を使ったバーガー。肉厚で柔らかく、淡白な白身をそのままフライに！実山椒を混ぜた特製タルタルソースと自家製テリヤキソースが絶妙にマッチ！

[本店] ☎0799-52-1157 西南あわじ市福良丙947-22道の駅うずしお内 圖9時30分～LO16時30分、土日祝9時～LO16時30分 図休木(祝日、繁忙期は状況により臨時営業) 図60台 **MAP A-4**

[うずの丘店] ☎0799-52-2888 西南あわじ市福良丙936-3うずの丘 大鳴門橋記念館内 圖9時～LO16時 図休火(祝日、繁忙期は状況により臨時営業) 図130台 **MAP B-3**

玉ねぎ倉庫跡地 志知カフェ

鰹カツを使った2種の新作が登場！一つは野菜たっぷり鰹カツ丼。そのままでももちろん、和風出汁をかけてお茶漬け風にも。もう一つのプレートは自家製トマトソースがマッチする洋風仕上げ。

☎090-6371-3403 西南あわじ市八木新庄447-1 圖11時～17時、金土日11時～19時 図月 約30台 **MAP C-2**

「サクサクの鰹カツをメインに
和と洋の創作料理に挑戦！」



店長 坂口研輔さん



当店の鰹グルメ

- 1 ハモかつ丼 1300円(要予約)
- 2 バジルとトマトソースのハモかつプレート 1500円(要予約)

提供期間：6月～7月、9月～10月

1 ご飯は淡路島産の黒米。玉ネギやレタスなど野菜も豊富
2 トマトソースのほか、ムース状のエスプーマソース付き



2 ▶鰹の身を包んだワンタンは、口当たりなめらかな

当店の鰹グルメ

- 1 淡路島絶品生うにの鰹しゃぶ 7150円
- 2 はもワンタン 1980円

提供期間：6月1日～10月中旬

▶生の鰹とウニをダブルでしゃぶしゃぶ！口の中で旨味がとろける



スタッフ
山口茂樹さん

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

鰹の身と卵を鰹すき風の出汁で煮込んだ鰹の親子丼。出汁が染みた鰹の身と、プチプチ食感の卵、甘い淡路島産玉ネギが相性よし！つゆたく仕立てなので出汁が飯に染み、最後まで美味しくいただける。

☎0799-43-2626 西南あわじ市八木養上1401 圖9時30分～17時(LO15時30分) 休なし 図100台 **MAP D-2**



「鰹すきを丼スタイルで
手軽に楽しんでください！」

当店の鰹グルメ

ハモすき親子丼 1380円
提供期間：6月上旬～8月末

◀鰹の身は約100gと、たっぷり。出汁に玉ネギの甘みが利いている

気軽に味わう **ハモごはん**



オーナー
藤江明美さん

「店自慢の出汁を活かした
4種の新メニューができました！」

淡路島の特別なうどん屋
KEKKOI

鯉のアラを煮詰めた濃厚なスープに、店自慢のうどん出汁を合わせてペペロンチーノのソースに！さっぱりいくなり鯉とすだちのぶっかけ、ボリューム満点に楽しみたい人は鯉天井セットをおすすめ♪

☎0799-20-4518 西南あわじ市市円行寺187
☎11時～18時(LO17時) 囲金 20台 MAP C-3



▲天井には店特製のタレがかかる。島の野菜天と一緒に味わおう



3

▲ぶっかけうどんには鯉天を主役に、オクラやナスの天ぷらものる



▲ハモ鍋には、18時間じっくり煮出したうめ・かつお風味の「黄金出汁」を使用。鯉との相性も抜群

当店の鯉グルメ

- 1 淡路島産ハモのペペロンチーノ 1650円(要予約) ※パン・サラダ付き
 - 2 淡路島産ハモ天井 1540円 ※うどん付き
 - 3 ハモとすだちのぶっかけうどん 1540円(温・冷)
 - 4 ハモ鍋 4180円 (夜限定、要予約、4名～) ※うどん付き
- 提供期間：6月1日～8月31日



◀鯉の旨みがよくわかるようにすり身には混ぜず、上にのせている
▼使いやすいサイズが嬉しい



オキフーズ直営店「練物屋」

100%淡路島産の鯉の身を、魚のすり身で包んで揚げたナゲットはふんわり柔らかく、大葉が利いたさっぱり味。お土産にはすり身の上に鯉がドーンとのったプレミアム蒲鉾を！

☎0799-52-0120 西南あわじ市福良甲1530-2 囲10時～18時 囲水 10台 周辺にあり MAP B-3

当店の鯉グルメ

- 1 夏色島ハモナゲット テイクアウト540円、イトイン550円 ※提供期間：夏期限定
 - 2 淡路島のつけかまぼこ 鯉 896円
- 提供期間：通年

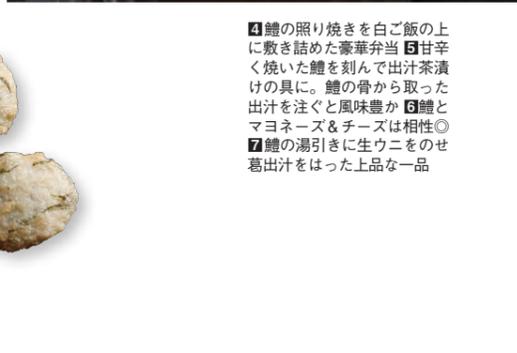
▶甘めの鯉すき風の味をつけて鯉の旨味を引き立てる。ビールとも相性ピッタリ



「高級な淡路島の鯉100%風味の良さが違います(笑)」



▲ペペロンチーノにはオリーブオイルでソテーした鯉とシャキシャキのオニオンリングをトッピング



1 鯉の照焼きを白ご飯の上に敷き詰めた豪華弁当 2 甘辛く焼いた鯉を刻んで出汁茶漬の具に。鯉の骨から取った出汁を注ぐと風味豊か 3 鯉とマヨネーズ&チーズは相性◎ 4 鯉の湯引きを生ウニをのせ醤油汁をかけた上品な一品



スタッフ
阿部百々代さん

「オニオンスープの“味変”で
2倍楽しめるお得な丼です」

福良マルシェ

鯉の照焼きをご飯の上に敷き詰めたひつまぶし風の丼。丼はオニオンスープをかけて2度美味しい演出に！鯉天ぶらを挟んだバーガーはサルサソースがポイント。

☎0799-52-1244 西南あわじ市福良甲1530-2 囲9時30分～18時(LO16時30分) ※料理提供時間11時～16時30分 囲なし 100台 MAP B-3



2

当店の鯉グルメ

- 1 淡路島産まぶし膳 1380円
 - 2 淡路島産バーガー 800円 (1日20～30個限定)
- 提供期間：6月初旬～11月中旬

- 1 副菜に珍味の鯉の子と身の天ぷらや定番の湯引きが付く
- 2 サルサソースは角切りトマトとスライス玉ネギをMIX



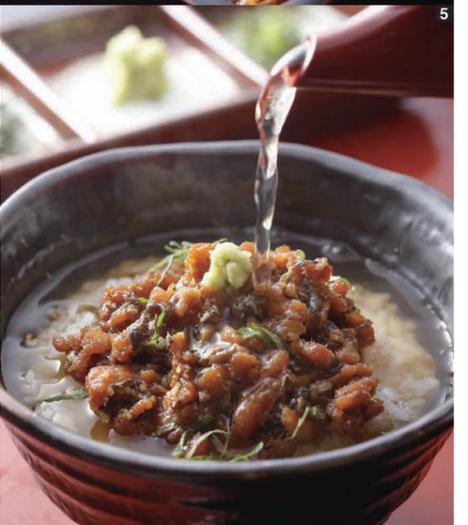
女将
平野まさ枝さん

松葉寿司

人気の鯉の棒寿司から、マヨネーズやチーズを使った洋風まで7品の多彩な鯉料理に注目！中でも、ウニしゃぶの出汁に鯉の湯引きや野菜、淡路島ぬーどるを組み合わせた一品は新発見な美味しさ！

☎0799-45-1019 西南あわじ市広田広田528-1 囲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 囲不定 50台 MAP D-2

「幅広い年代に食べてほしい
創作鯉料理を工夫しました」



当店の鯉グルメ

- 1 温かい「うにはもぬーどる」1980円
 - 2 冷製「冷やしピリ辛はもぬーどる」1870円
 - 3 はもの棒寿司 2310円
 - 4 はも照り焼き弁当 2310円
 - 5 はものお茶漬け 880円
 - 6 はもネーズ焼き ※「夏の贅沢はもコース」(8800円)の中の一品
 - 7 はものフラン ※「夏の贅沢はもコース」(8800円)の中の一品
- 提供期間：5月中旬～9月中旬



当館の鰻グルメ

鰻の黄金煮
紫蘇のジェノパソースと共に

1泊2食付き宿泊プラン(1室2名、平日1名料金)
「鰻づくし」プランなど
2万5300円～4万7000円(要予約)
※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



料理長
江本悠希さん

あわじ浜離宮

鰻づくしコースの前菜には、レアな内臓料理が登場。鰻の子を鶏卵の黄身で包んで和出汁で煮込んだ「黄金煮」のほか、濃厚な鰻肝の照り焼き、土佐酢のジュレで和えた浮き袋はぶるっとした食感が◎！

☎0799-36-3111 ⑨南あわじ市松帆古津路970-81 ⑨年に数回休館日あり ⑨41台 MAP B-2

「地元でもあまり食べられない
珍味の内臓料理をぜひ！」

▲黄金煮は大葉と梅肉、玉ネギを混ぜた紫蘇ソースでさっぱりと



「鰻の旨み出汁が染み出した
オイルそのものも美味しいんです」

▲淡路島産玉ネギやゴボウ、ミニトマトなど野菜がたっぷり

当館の鰻グルメ

鰻蒲井 1500円(要予約)

提供期間：6月初旬～8月末



「う巻をヒントに誕生した
半熟オムライス風の丼です」

▲卵の下の鰻は外がカリッ、中はふわふわ。ほか、米や野菜も淡路島産

Hotel&Resorts
MINAMIWAWAJI ブルーージュ

鰻の子の混ぜご飯の上に、玉ネギと蒲焼きの鰻をのせ、さらにオムライスのような卵ドレスをふわり。甘辛い鰻にとろの卵が絡んでまろやかな味わい！

☎0799-52-3011 ⑨南あわじ市福良丙317 ⑨11時30分～14時(LO13時30分) ⑨なし ⑨250台 MAP B-4



和食調理長
渡邊昌広さん



料理長
高下功さん

あわじ浜離宮 別荘 鐸海

王道の「鰻すき」をスペイン料理にアレンジした個性溢れる一品。鰻のアラを焼いて加えたオリーブオイルへ鰻の身を入れると、ふっくら柔らかな食感に。オイルにも鰻の風味豊かな旨みが染み出す。

☎0799-36-3111 ⑨南あわじ市松帆古津路970-6 ⑨レストラン17時30分～22時(LO20時) ⑨年に数回休館日あり ⑨41台 MAP B-2

当館の鰻グルメ

淡路産 鰻と夏野菜のアヒージョ 1815円

※パン付き
※コース料理の別注メニュー(コースは要予約)
※宿泊プランのコース料理でも別注可
提供期間：5月中旬～8月末



▲鰻の上にあしらわれた美
山椒が味のアクセントに



2代目
藤本大輔さん

愛ランド ふじ本

淡路島の新鮮な魚介料理を提供する海鮮自慢の宿。骨切りをしながら、薄造りにするのは熟練の技術があってこそ！口に含むと、キュッと締まった身は噛み応えがあり、繊細な旨みがふんわり広がる。

☎0799-52-3530 ⑨南あわじ市福良丙563 ⑨日帰り利用の時間は予約時に相談 ⑨不定 ⑨10台、第二駐車場あり MAP B-4

当館の鰻グルメ

鰻薄造り

1泊2食付き宿泊プラン(1室2名、1名料金)

「鰻フルコース」プラン

1万4300円

日帰り8800円(各要予約)

※掲載メニューはコース料理に含まれます
※鰻のコースには、「鰻薄造り」が入らないものもあります(1万2100円、日帰り6600円)
提供期間：5月下旬～8月

「薄造りは創業当時から続く
宿自慢の看板メニューをぜひ！」



▲活の鰻を仕入れて薄造りに。すだちたっぷりのポン酢につけて

宿泊施設で味わう

Minami Awaji
Gourmet

日帰り &
宿泊プラン

ほとんどの宿で鰻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。鰻を知り尽くした料理人だからこそ創作料理をおたのしみに♪



「やっぱり
味がいい
わいたい」

道の駅うずしおレストラン

新作「肝味噌宝楽焼」は、鰻の肝入りの味噌と一緒に、白身を蒸し上げる一品。丁寧に下処理された新鮮な肝を使うので奥深いコクを満喫できる。コース料理では、脇役ながら鰻の炊き込みご飯が好評。

☎0799-52-1157 ⑨南あわじ市福良丙947-22 ⑨食事10時～LO15時 ⑨休木(祝日、長期休みは営業) ⑨60台 MAP A-4



副料理長
柿谷電也さん

2



▲鰻のアラから取る出汁にひじきを加えて炊き込む。冷めてもモチモチ



シェフ
藪田大樹さん

リストランテ マレーナ

湯引きした鰻と、淡路島産の夏野菜がたっぷり入る冷製パスタ。柚子胡椒やピネガーを利かせたオイルベースのソースに、トマトエキスのジュレをトッピング。鰻とトマトの旨みが絶妙にマッチする。

☎0799-37-3337 ⑨南あわじ市松帆慶野409-5 ⑨11時30分～14時(LO13時30分)、18時～21時30分(LO20時) ⑨休火 ⑨15台 MAP C-1

「鰻とトマトの両方の旨みを
パスタに掛け合わせました！」

当館の鰻グルメ

鰻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、夜利用は要予約、※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



▲オイルソースには昆布出汁が加わり、和洋折衷の味わいを楽しめる



「丁寧の下ごしらえをして
鰻の持ち味を生かします」

当館の鰻グルメ

1 **べっぴん鰻の肝味噌宝楽焼 1100円**

2 **鰻・もち麦入り炊き込みご飯**

※「べっぴん鰻会席」(5500円)の中の一品

提供期間：4月下旬～9月中旬

▲肝のえぐみを時間をかけてしっかり抜くという下処理にこだわる



「島の鰻を味わってほしくて
お手頃価格で頑張りました！」



店長
菜葉 健太さん

美菜恋来屋
(大規模直売所)

直売所の鮮魚売り場から、当日仕入れた鮮度抜群の鰻を使用。ふわふわな湯引きか、カラッと揚げられた天ぶらがのる2種のうどんを提供。「一度食べてもらいたい」という思いから700円とお値打ち！

☎0799-43-3751 ⑨南あわじ市八木養宜上1408 ⑨9時～18時※料理提供時間11時～13時30分 ⑨休火(祝日の場合は営業) ⑨188台 MAP D-2

当館の鰻グルメ

1 **鰻天ぶっかけうどん 700円**

2 **鰻のぶっかけうどん 700円**

提供期間：7月～8月

1 2 ぶっかけの出汁は、鯉昆布を使って手作りしたもの。どちらにも温泉卵や鳴門のワカメ、大葉、ネギなどが入る

宿泊施設で味わう

日帰り&宿泊プラン

新鮮な鰻でないとい味わえない生の鰻肝が珍しい！自家製ポン酢と一緒に



当館の鰻グルメ

- 1 鰻肝ポン酢和へ
- 2 鰻めん
- 3 牡丹鰻

1泊2食付き宿泊プラン(1室2名、1名料金)
「鰻すき鍋コース全8品」「鰻会席フルコース全9品」「鰻会席DXコース全11品」プラン
 1万9800円～2万5300円、
 日帰り9900円～(各要予約)

※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月中旬

鰻すき鍋のペは井で！
 深みのある出汁が自慢です



料理旅館 木村屋

▲鍋には玉ネギをたっぷり使うので、出汁にまるやかな甘さが利いている

沼島の料理宿では、コースのペに鍋出汁を使った鰻の子入りの卵とじ井が登場！鰻の子の食感の面白さに加えて、鰻の旨みと玉ネギの甘みが凝縮された鍋出汁が味の決め手に。深みのある味を楽しんで。
 ☎0799-57-0010 園南あわじ市沼島899 園昼食:「太平」11時30分～13時30分、夕食「料理旅館 木村屋」:予約時に相談
 園不定 園なし(対岸・土生港の有料コインパーキングを利用) **MAP D-5**

当店の鰻グルメ

1泊2食付き宿泊プラン(1室2名、1名料金)
「鰻のフルコース」1万1000円(要予約)
 ※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「なごり鰻コース」あり)



女将 木村仁美さん



若女将 榎本靖子さん

やぶ萬旅館

全プランで味わえるのが、前菜の鰻珍味。濃厚な生肝に加え、浮き袋と腸は湯引きに。また、夏の名物料理「鰻めん」は、鰻の骨を煮出し、旨み成分がたっぷり入った出汁と淡路手延べ素麺がよく合う。

☎0799-52-0017 園南あわじ市福良乙4
 園日帰り利用11時30分～14時30分(LO13時) 園不定 園約30台 **MAP B-3**

肝から身まで味わって活の鰻
 活用するのにはすべて活の鰻

2「鰻めん」が有名なお宿の夏の名物料理 3骨で出汁をとったすまし汁に、身に葛粉をうって蒸した鰻が入る。ふっくらした食感と豊かな風味が美味しい



▼タルタルに使う淡路玉ネギが味のアクセント



2

1

1 鰻の敷居を低くして、カジュアルに仕立てました

▲蒸し焼きにするから鰻がふっつと仕上がる。鍋底のおこげと具材を混ぜ合わせて味わって



三代目 坂本英樹さん

料理民宿 浜福

子どもも喜ぶ鰻料理を2品考案。1つはチーズと一緒に蒸し焼きにする鰻の陶板焼き。ふっくらした鰻にとろりとチーズが絡んで食欲をそそる。もう1つは鰻南蛮と自家製タルタルソースの美味なるコンビ
 ☎0799-52-1106 園南あわじ市福良丙324-4 園昼食11時30分～14時30分、夕食(宿泊含む)18時～21時 園不定 園約10台 **MAP B-4**

当店の鰻グルメ

- 1 鰻の陶板チーズ焼き 1320円(すべての宿泊プランの追加料理として事前予約で受付)
- 2 鰻の南蛮タルタル 1320円(すべての宿泊プランの追加料理として事前予約で受付)

提供期間: 5月中旬～8月末



料理長 東計義さん

休暇村南淡路

人気の「はも三味コース」は鰻すきに加え、ひと工夫ある創作料理が充実。爽やかなマリネや南蛮漬けなどの先附、照り焼き風のステーキに茶碗蒸しと、鰻料理だけで11品も！変化に富んだ味を満喫できる。

☎0799-52-0291 園南あわじ市福良丙870-1 園昼食11時30分～13時30分、夕食17時30分～20時 園なし 園100台 **MAP B-4**

当店の鰻グルメ

- 1 鰻マリネ
- 2 鰻南蛮漬け
- 3 鰻の子玉
- 4 鰻押し寿司
- 5 鰻ステーキ
- 6 鰻茶碗蒸し

「淡路島はも三味コース」
 9680円(要予約)

※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



鰻料理の味比べ11変化！
 多彩な味を堪能できます！



1 すっきりとした酸味と鰻の上品な甘みが融合。玉ネギとパプリカの歯応えも良い 2 甘酸っぱい一口サイズの南蛮漬け 3 鰻の子の玉はふわっ & プチプチの食感が面白い 4 蒲焼きのような甘い味付け 5 肉厚の鰻の身を照り焼きステーキに 6 滑らかな茶碗蒸しに柔らかな鰻の身が合う



和食料理長 木村旦浩さん

ホテルニューアワジ プラザ淡路島

当館の鰻グルメ

淡路島鰻のわかめ蒸し

1泊2食付き宿泊プラン(1室2名、1名料金)
「鰻づくし」プラン
 2万3100円～6万9300円(要予約)
 ※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

ココット(鍋)の中にわかめを敷き、鰻を甘めの出汁で蒸したホテルオリジナル料理。熱々に蒸し上がった鰻には、すだちをかけて。身の柔らかな食感とさっぱり爽やかな味わいが楽しめる。

☎0799-55-2500 園南あわじ市阿万吹上町1433-2 園不定 園150台 **MAP B-4**



わかめの豊かな香りと風味
 ふっくら鰻が上品な一品です。

▲ココットには、玉ネギや季節の野菜も入る



料理長 経塚雅史さん

湊小宿 海の薫とAWAJISHIMA

ブランド・沼島の鰻を一本味わえるコースの中で提供。ふっくらと蒸し上げられた鰻は食感も柔らかく、噛むほどに旨みが滲む。淡路島の野菜と一緒にポン酢や藻塩、八丁味噌の3種のソースで美味しくしよう。

☎0799-22-2521(予約センター) 園南あわじ市福良甲1529-7 園不定 園28台 **MAP B-3**

当館の鰻グルメ

鰻と島野菜のパブール

1泊2食付き宿泊プラン(1室2名、1名料金)
「本場・沼島の鰻を一本丸ごと味わう鰻すき鍋コース」1万8700円～3万5200円(2名以上・要予約)
 ※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月下旬

▲パブールとはフランス料理の蒸し料理のこと。温かいまさサーブされる

