# 鳴門市×南あわじ市

# うすの幸クルメ

Uzu no Sachi Gourmet



天然魚が100種類以上育つ魚介の宝庫「鳴門海峡」。
その魚介と特産食材をかけあわせ、新しいメニュー「うずの幸グルメ」が誕生しました。
鳴門市と南あわじ市からの美味しい提案です。

# 鳴門海峡の美味しい方程式

南あわじ市と鳴門市の間にある鳴門海峡は、天然魚が100種類以上育つ魚介の宝庫。 渦潮が美味しく育てた魚介を主役に、2市の特産食材をかけあわせた 新たな地産地消のメニュー「うずの幸グルメ」が生まれました。

使ったオリジ南あわじ市 20㎞にもおよぶ激流の中を泳ぐた 鳴門鯛などのブランド 淡路島3年とらふぐ、 淌潮が大きく関係する。 鳴門海峡が豊穣の海で· 天然魚介だけでも1 身が締まった上質な魚介に育つ。 海底に溜まった栄養分を巻 た養殖ものの評判もよく 鳴門海峡で育つ魚介は、 魚介の 鳴門海峡にほど近い 食べた魚介が肥える さらに最大時速約 その 海中の栄養価が高

魚介以外

00種類

じ市と徳島県鳴門

\ 5 ず の 幸 グ ル メ の 認 定 条 件 /

# メインは 鳴門海峡近海の魚介!

海峡育ちの

お

すだちぶり

淡路島サク

の幸グル

1つ目の条件は、鳴門海峡近海で育った 旬の魚介を3種類以上使うこと。魚種は その時期や、日により変更あり。ただし、 1年を通して提供できる料理にする。

# 2市の特産食材

- ンが増え、

その

ため、

魚の餌

2つ目の条件は、南あわじ市と鳴門市 の特産食材を各1つは必ず使用するこ と。海藻や野菜、調味料など、魚介 以外も同時に楽しめるのがポイント。

# 鳴門市×南あわじ市

ある理由は

渦を巻き

鳴門海峡近海の魚介を3種類以上と、2 市の特産食材を組み合わせた新たな地 産地消の料理「うずの幸グルメ」! 見た目 にもこだわった逸品をぜひご賞味あれ♪







▲「FUKUototoの熟成海鮮丼」(2500円~)、要予約(前日迄)。 1~4名

春夏秋冬でまったく異なる

春・夏・冬は「和風ヴルーテ」

秋なら「ココット蒸し」が登場。

地魚3種類×料理がお目見え!

(B) ホテルニューアワジ プラザ淡路島 旬房海楽 <sub>「宿泊プラン</sub>

古代米をブレンドした シャリにのるのは、5種 類以上の地魚。鮮度を 保つ「津本式の血抜き」 を施した魚に淡路島の 塩を使い、1日~1ヶ月熟 成させることにより一層 旨みを引き出す。

県南あわじ市福良乙1663-4 图12時~15時※要予約(前 日迄/1~4名) 困月 重神戸 淡路鳴門道淡路島南ICより 12分 回4台

メインは「本日の逸

品料理」から2品選べ

るプラン。逸品料理に

は四季で異なる4種の

うずの幸メニューもライ

ンナップ。写真は春提

供の「新玉ねぎのババ

ロアと海の幸マリネ」。

┫『あなたの好みで選ぶ「島

会席atシェフズテーブル」<

旬房 海楽-KARAKU->』(2万

2150円~4万7450円)、要予

春~冬のうずの幸メ

ニューは、和風スープ

で地魚と野菜を味わう

「和風ヴルーテ」。春は

キャベツorブロッコリー

のペーストと和風出汁で

スープを仕上げる。秋

◀「専有露天風呂付特別客室

(3万6450円~7万1650円)

要予約(前日迄)、1日13組限定

<< 別邸 蒼空-SOLA->>

は「和風ココット蒸し」。

約(前日迄)、1日10組限定

### 3ホテルアナガ



▲[【うずの幸グルメ】渦潮しゃぶしゃぶ鍋](日帰り夕食1万5000円、宿泊プラン2万8500円)、要予約(3日前迄)

タイをメイン食材に、旬 の味覚を堪能するプラ しゃぶ鍋では、新鮮なタ イをはじめとする旬魚、 クレソンや旬菜を香り豊

|イートイン || 宿泊プラン

路島南ICより7分 回40台

# ◎味処 三富

イートイン

テイクアウト情報は裏表紙

選択できるメイン料理は 魚介と調理法がベストマッチ。



▲「メインが選べるうずの幸定食 | (2420円)、要予約(3日前迄)

近海の天然ものにこ だわって仕入れる店の人 気の定食。サワラのフラ イや、カワハギの煮付け、 カマスの塩焼きなどから メインを選択。刺身や小 鉢、味噌汁などが付い

☎0799-50-3375 厨兵庫 県南あわじ市賀集八幡南 189-1 ত211時30分~14時、 17時~22時 歴火、月曜の夜 軍神戸淡路鳴門道西淡三原 ICより5分 回15台※サイク ルラックあり

てボリュームあり!

# ⑩ 絶景レストラン うずの丘(うずの丘 大鳴門橋記念館内) / (ィートイン)



# まるで階段のような器に 地魚7種類が勢揃い!

一段ごとに異なる魚介がズラ リと並びインパクト大!一段目の サザエをはじめ、サワラ、タチ ウオ、タイ、ウニなどその時期 旬の推し魚がラインナップ。さ らに料理の写真映えも抜群。

☎0799-52-2888 厕兵庫県南あわ じ市福良丙936-3 圏10時~15時 ※12月中旬にメンテナンス休館あり 画神戸淡路鳴門道淡路島南ICより 2分 P130台

# ⑪湊小宿 海の薫とAWAJISHIMA

宿泊プラン

# 見た目も華やかなバプールは 地魚と地元野菜がどっさり!



▲「近隣漁港水揚げ南あわじの地魚を味わいつくす懐石コー ス | (1万8600円~2万6200円)、要予約(前日迄)

福良甲1529-7 軍神戸淡路 鳴門道西淡三原ICより10~

# ◎木村SHOKUDO

「渦潮」を描いた前菜に 南あわじと鳴門の食材が集結。



特製豆腐ソースで渦 潮を描いた前菜には、 タコの酢味噌和え、サ ワラ、ブリの照り焼きな どが飾られる。タイやタ コを入れた生地を鯛焼 き型で焼いたオリジナ ル宝楽焼もユニーク。

県南あわじ市松帆塩浜9-5 園11時~13時30分(最終入 店13時) ※ランチはコース のみ・要予約、17時~22時 (I 021時)※夜のコース利用 は要予約 休月 軍神戸淡路 鳴門道西淡三原ICより5~

たっぷり使った「海鮮

天ぷらうどん」。地元

産のタコやイカに加え、

アナゴかタチウオ、そし

て野菜もたっぷりと。う

どんにはワカメが入り、

磯の風味ごと味わえる。

☎0799-38-6757 厕兵庫

県南あわじ市志知佐礼尾

256-1 営食事11時~15時、

直売所9時~19時 困水・木

(祝日は営業の場合あり)

**重神戸淡路鳴門道西淡三** 

郷土料理「宝楽焼」

のプランでは、天然の

タイをメインに、サザエ

原ICより5分 回約25台

イートイン

イートイン

# **○**松葉寿司

選ぶのが楽しい「鍋+すし」や 地魚10カンの特上にぎりを♪

webページに

うずの幸グルメの

全メニュー掲載!



ゴ、サヨリなど地魚の にぎり10カンと、タイ のあら入り赤出汁、サ ラダが付く「特上にぎ り」。ほか、5種類の鍋 「選べる鍋とすし」も。

1 閏11時~14時(1013時45 分)、17時~20時30分(LO20 時15分) 困水、12/29~1/1

▲「うずの幸 特上にぎり」(3000円)

### はま りきゅう べっそう たく み **❷あわじ浜離宮 別荘 鐸海**



▲「別荘 鐸海で味わう うずの幸グルメ宿泊プラン」 (2万8600円~7万4800円)、要予約(3日前迄)

# イタリアの漁師料理から発想! 5種類の魚介を使った創作鍋へ。



# るのは、イタリアの漁 師風スープ「カチュッ コ」をイメージした漁師 風鍋。和風出汁に南あ わじ近海で獲れた魚介 の旨みが染み出たスー プが絶品!

# ☎0570-079922(ホテル 15分 P40台

# ❸あわじ浜離宮

一口ごとにおいしさを発見。



# 金色のお皿を飾るうずの幸。



▲「あわじ浜離宮で味わう うずの幸グルメ宿泊プラン」 (2万1050円~6万7250円)、要予約(3日前迄)

# ホテルニューアワジ プラザ淡路島

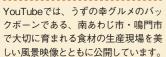
☎0570-079922(ホテルニューアワジグループナビダイヤル) 厨兵庫県南あわじ市 分 回150台

14 ホテルニューアワジ プラザ淡路島 別邸蒼空



\宿泊施設DATA /

生産現場を紹介!







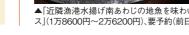












名物「バプール」の 具材はタイやタコ、アシ アカエビに加えて、地野 菜もたっぷり。酒水で蒸 すことでふんわりと仕上 がり、本来の旨みを味わ える。藻塩、ポン酢、八 丁味噌ダレで。

☎0570-079922(ホテル ニューアワジグループナビダ イヤル) 厨兵庫県南あわじ市 15分 回30台

※宿泊プランの金額は1泊2食付2名1室利用時の1名料金です。予約詳細、1日限定組数など各施設の詳細についてはwebページをご確認ください。 ※料理に使用する魚種やコース料理の内容は季節によって変わる場合があります。

### 新鮮なうずの幸と旬菜を ホテル近海で獲れる 渦潮しゃぶしゃぶ鍋で贅沢に味わう。



ンが登場。渦潮しゃぶ かな特製ポン酢で。 

本料理「阿那智」:17時30分 ~21時30分(LO19時30分) 団なし 重神戸淡路鳴門道淡

南あわじ市阿那賀1109 圏日

▲「うずの幸グルメランチ」(6600円)

# 10分 回13台

# **⑤**さかな食堂フレッシュきたの 天ぷらに旬の魚介を

魚屋さんが目利きした 旬の地元魚介を天ぷらに!



▲「うずの幸海鮮天ぷらうどん」(1650円、タコ飯付き2000円)

# 宿泊プラン 日帰りプラン

# 旨みを閉じ込める「宝楽焼」で 丸山名物のタイなどを豪快に!

6民宿いづみ丸



や旬の魚介が並ぶ。タ イを蒸し焼きにすること で旨みが閉じ込められ、 ジューシーなまま! 上品 な旨みがたまらない。

県南あわじ市阿那賀1505 置11時30分~21時30分 困 不定、12/30~1/4 厘神戸 淡路鳴門道淡路島南ICより 10分 P10台

### ▲「海鲜料理宝楽性 | (日帰り6600円~1万2100円 宿泊1万4300円~1万9800円)。要予約(3日前讫)

⑦カドー・ドゥ・ラ・メール(ホテルアナガ内)

海辺のオーベルジュで味わう 地魚尽くしの本格フレンチ。



うずの幸尽くしの本 格フレンチコースは、ツ

イートイン

バスの島サラダに始ま り、魚料理はサワラのグ リル、メイン料理はアワ ビのステーキと、贅沢な ラインナップ。地野菜も たっぷりと入る。

南あわじ市阿那賀1109 圏ラ ンチ11時30分~LO13時30 分 困なし 重神戸淡路鳴門 道淡路島南ICより7分 P40

うずの幸グルメ

Uzu no Sachi Gourmet

イートイン

ムラサキウニやアナ

と2種のすしから選べる 県南あわじ市広田広田528-

**車神戸淡路鳴門道洲本ICよ** 

り10分 回50台

宿泊プラン

宿泊プランで味わえ

ニューアワジグループナビダ イヤル) 厨兵庫県南あわじ市 松帆古津路970-6 軍神戸 淡路鳴門道西淡三原ICより

宿泊プラン

では、地魚を1種類ずつ 丁寧に調理した美しい 前菜を提供。ヘダイは 黄身煮、淡路島サクラ

マスならスモークして菜

うずの幸グルメコース

の花巻きにするなど、い ろいろな味に出会える。 ☎0570-079922(ホテル ニューアワジグループナビダ

イヤル) 厨兵庫県南あわじ市 松帆古津路970-81 厘神戸 淡路鳴門道西淡三原ICより

15分 回50台

鯛などの旬魚をメイ

ンに3~4種の魚介のア

ンプルな調味で旨みを

※イベント出店のため臨時休

業あり
重神戸淡路鳴門道鳴

2023年徳島新ブラン

ドの祭典でグランプリを

獲得したあわ焼きが、鳴

門近海の魚のほぐし身

を使ってバージョンアッ

プ!ほか、オリジナル麺

と地魚などで作る昔懐

島県鳴門市撫養町斉田字

東発16-6 閏11時~20時

(IO) 麻月 軍神戸淡路鳴門

天ぷらは、アシアカ

エビ5尾とタイ、タコ、

なると金時、淡路島た

まねぎ、ししとう、レン

コンとボリューム満点!

南あわじのセンザン醤

油や鳴門の塩を加えた

☎088-685-9696 所徳島

県鳴門市大津町備前島字

蟹田の越338-1 圏10時~

LO16時 偢なし 軍神戸淡路

鳴門道鳴門ICより3分 回約

うずの幸プランのメ

インは、タイや伊勢海

老の姿造りが入った大

皿の造り盛り合わせ!ほ

か、阿波牛の料理に加

え、5種類以上の魚介と

4種の野菜、卵焼きを巻

いた海鮮太巻きが並ぶ。

県鳴門市大麻町板東西山

田33-4 圏テイクアウト受付

11時頃~19時頃 稇水 軍

高松道板野ICより6分 PI約

自家製甘辛ダレが◎。

イートイン

道鳴門ICより10分 回4台

かしいパスタも登場。

門により10分 回3台



18 たこやき 鳴門屋 | イートイン | 通販情報は裏表紙

グランプリ受賞の名物メニューを うずの幸グルメにアップデート!



▲「うずの幸 鳴門屋のあわ焼き」(750円)

個大渦食堂(道の駅くるくる なると内)

うずの幸が器を多い隠す 豪華な天ぷら丼が登場!



▲「なるとあわじ海峡てっぺん天井」(2480円)、 1日5~10食限定

宿泊プランプテイクアウト情報は裏表紙

150台

造りは大皿盛りでドンと! 特製の海鮮太巻きも◎。

<sup>15</sup>大鳥居苑



▲「うずの幸姿盛り付プラン」(1万5400円~1万7600円)

③リストランテフィッシュボーン (リゾートホテル モアナコースト内)

白い器に鳴門の海を表現。 鳴門海峡育ちの魚介が7種も。



▲宿泊プラン「福福鳴門【うずしお鮮魚7種×阿波牛×天然鳴 神戸淡路鳴門道鳴門北ICよ 門鯛塩釜焼き」(2万8000円~4万8000円)、要予約(前日迄)

| 宿泊プラン | イートイン

ランチと宿泊のコー ス料理で提供するのは、 近海の鮮魚7種それぞ れに野菜や柑橘を組み 合わせた味の相性抜群 の「カルパッチョ盛り 合わせ」。ランチは全7 品、宿泊プランは全8品。

県鳴門市鳴門町十佐泊浦 字高砂186-16 置11時30 分~15時(LO13時30分) 困 月1回(館内メンテナンス日) 軍 り3分 回120台

# ◎蕎麦と活魚の店 なるみ丸

イートイン

特産のすだちで味変を楽しむ 炙り魚介の寿司や小鉢が美味♪



▲「鳴門うずの幸炙り食べ比べと淡路島オニオン蕎麦」 (1680円)

淡路島の玉ねぎをたっ ぷり使った蕎麦御膳が 登場!海鮮は大鳴海鯛、 渦潮ダコ、ハマチを炙っ て寿司や小鉢に。特産 のすだちで味変OK。わ かめと釜揚げしらすのか き揚げはサックリ♪

県鳴門市撫養町大桑島字北 ノ浜8-2 閏11時~14時30分 (LO14時)、17時~20時30 分(LO20時)※土日祝~21時 (LO20時30分) M不定(月 1回) 軍神戸淡路鳴門道鳴 門北ICより9分 回176台

# ⑪寿し辰

イートイン
| テイクアウト情報は裏表紙

青い海を泳ぐように並べ、 地魚だけにこだわる!



▲「白い鳴門~うずの幸にぎり~」(2750円) ※予約が確実

8貫すべて旬の地魚 だけを使ったにぎりと、 なると金時のきび砂糖 煮と鳴門わかめ&玉ね ぎサラダがセット。ほか、 全7品の「うずの幸コー ス」など、うずの幸グ ルメは4メニュー。

県鳴門市撫養町小桑島字 前浜259-2 図12時~14時 (LO13時30分)、17時30 分~22時(LO21時) 闲不定 (月曜が多い) 厘神戸淡路 鳴門道鳴門北ICより10分 P20台

人気メニューの「卵

かけご飯」をアレンジ

してうずの幸グルメに。

泡立つまで撹拌した生

卵をご飯に混ぜ、その

上に約6種類の魚介を

並べて丼風に。すまし

☎088-683-0550 所徳島

汁で味変するのも◎。

# ① さかなばたけ

イートイン

卵かけご飯×海鮮=特製丼 サラサラご飯の食感もマッチ。



▲「うずの幸の卵かけご飯と鳴門わかめのすまし汁」(1800円) ※1日20食限定、予約が確実

県鳴門市撫養町小桑島字 前浜265-1 図17時~23時 (LO22時30分) 困日(祝 日の場合は翌日休み) 軍神

戸淡路鳴門道鳴門北ICより 10分 图5台

# 4鳴門グランドホテル海月

迫力ある姿造りが入った 地魚7種の豪快な大皿造り。



▲「【7種のお造りつき♪】阿波の幸プレミアム バイキング別注 料理付プラン」(1万9800円~4万9500円)要予約(5日前迄)

夕食は、四国の食材 を集めた「阿波の幸バイ キング」に、ビッグなお 造り盛り合わせを別注可 能。直径約37cmのお皿 に伊勢海老やアワビな ど全7種の地魚がところ 狭しと盛り込まれる。

宿泊プラン

県鳴門市鳴門町十佐泊浦 路鳴門道鳴門北ICより1分 回100台

# **⑤**テラスカフェ オーゲ

イートイン

海鮮ちらし寿しと阿波食材の 創作料理をワンプレートに。

(アオアヲ ナルト リゾート内)



鳴門鯛、すだちぶり などが彩るちらし寿しを メインに、スープからデ ザートまで鳴門・淡路島 の食材をとりいれた新メ ニューが登場。ちらし寿 しのシャリはすだち酢を 使って爽やかに。

◀『鳴門・南あわじ海峡「うず の幸プレート川(2800円)、ラ ンチ限定、1日10食限定(ラ ノチ11時~15時

|イートイン | 宿泊プラン

メインディッシュに淡

路牛を据えたコース料

理は、デザートまで9皿

全てを旬の地野菜が鮮

やかに彩る。うずの幸グ

ルメは鰆のガダイフを中

心に鳴門鯛と阿波野菜

¶ Les Richessed De La

Mer」(日帰り夕食1万1500円・

宿泊プラン2万4000円~3万

7000円)、要予約(3~5日前

|イートイン||宿泊プラン|

うずの幸を縁起の良

で描く美しい一皿。

### ⑥フランス料理 フォーシーズン (アオアヲ ナルト リゾート内)

旬の魚介と季節野菜で描く 本格的なフレンチコース料理。



☑鳴門海鮮 鳴門 (アオアヲ ナルトリゾート内)

7種の前菜からスタートする 新作メニューを召し上がれ♪



い料理に仕立てた会席 料理を宿泊と日帰りで提 供。自家製ドレッシング で味わうアワビの酒蒸し サラダ仕立てはインパク ト大。ほか、造りには伊 勢海老やサワラが。

【「鳴門福寿会席」(日帰り1 万1500円・宿泊プラン2万 4000円~3万7000円)、要予 約(3~5日前迄)、2名~

## ∖施設DATA / アオアヲ ナルト リゾート

☎088-687-2580 厨徳島県鳴門市鳴門町土佐泊浦字大毛16-45 歴なし 軍神戸淡路鳴門道鳴門北ICより1分 P200台

# うずの幸グルメ

webページに うずの幸グルメの 全メニュー掲載



# ● ベイリゾートホテル 鳴門海月

大鳴海鯛と伊勢海老は姿造り。 迫力満点の大皿造りに驚き!



▲宿泊プラン「うずの幸会席」(2万2000円~2万8000円)、要 予約(7日前讫)

「うずのさち会席」の 目玉は、大皿にのった 造りの盛り合わせ「大 潮」。今にも泳ぎだしそ うな大鳴海鯛の姿造り をはじめ、伊勢海老や カンパチ、アワビなど すべて近海産で揃える。 ☎050-3160-7333(予約セ ンター) 厨徳島県鳴門市鳴 門町土佐泊浦福池65-7 国 神戸淡路鳴門道鳴門北ICよ

# ②旅館 公園水野

宿泊プラン

り10分 回40台

まるで竜宮城のご馳走!? 巨大舟盛に度肝を抜かれる。



▲「鳴門七福舟盛と鳴門鯛のかぶと煮と阿波牛陶板焼贅沢三 昧」(2万4200円)、要予約(4日前迄)、4名~

夕食の目玉は大ス ケールの舟盛!タイを筆 頭に、ヒラメ、サザエな ど盛りだくさん。また、 タイのかぶと煮には、サ ザエとアシアカエビに加 え、南あわじの玉ねぎ と、鳴門わかめも付く。

県鳴門市鳴門町土佐泊浦 字福池65 軍神戸淡路鳴門 道鳴門北ICより5分 回10

# ③鳴門海月別亭 鯛丸海月

|イートイン | 宿泊プラン

ミニ舟盛と鳴門鯛のあら炊き 贅沢にも2つの名物を一度に!



▲「海幸7種舟盛り御膳」(2970円)、要予約(前日迄)

一人専用のミニ舟盛 に、鳴門鯛のあら炊き、 鳴門わかめ汁など鳴門 の名物を楽しめる豪華 なセットを宿内のレスト ランで日帰りで味わえ る。宿泊は「鳴門いけ す会席プラン」で提供。

☎088-687-1001 厨徳島 県鳴門市鳴門町土佐泊浦 福池15-33 圏ランチタイム 11時~14時(LO13時30分) ディナータイム17時30分~ 21時(LO20時30分) 困なし 軍神戸淡路鳴門道鳴門北IC より3分 P50台

※宿泊プランの金額は1泊2食付2名1室利用時の1名料金です。予約詳細、1日限定組数など各施設の詳細についてはwebページをご確認ください。 ※料理に使用する魚種やコース料理の内容は季節によって変わる場合があります。



# す

⑪寿し辰

※予約が確実

9味処 三富

南あわじ市

▶店舗情報はP4

熟成させたアシア

カエビやサワラなど

5種類以上の地魚が

のったちらし。古代

米がブレンドされた

シャリはプチッとした

食感がアクセントに。

うずの幸三昧お弁当 3240円

うずの幸ちらし 2500円~

※要予約(3日前迄)

※要予約(前日迄)

※魚種は日により変更あり

タイやサワラの造りをはじめ、アジやタイの南 蛮漬け、海鮮巻きや押し寿司などが入ったお弁当。 多種多様な季節の魚料理が詰まっている。



**⑤**大鳥居苑

鳴門市

▶店舗情報はP6

うずの幸海鮮太巻き 1本1870円

※要予約(2日前讫)

夕食のプランにも提供される海鮮太巻きはテ イクアウトOK!魚介から野菜まで具だくさんの 太巻きで、ボリュームもたっぷり。



**⑫淡路島熟成魚屋FÚKÚototo** 

南あわじ市

▶店舗情報はP4

▶店舗情報はP6

うずの幸ちらし寿司 2592円

※予約が確実



イートインでも 楽しめる地魚だ けにこだわった にぎりがテイク アウト可。なる と金時のきび 砂糖煮と、玉

タイをはじめ、 ヒメチやアナゴ、 タコと魚介がたっ ぷり入ったちらし 寿司!酢飯にも、 えびそぼろなどの 具材が入って味 わいも豊か。

鳴門市

通販

鳴門市



通販も

あります

ねぎ&ワカメも付いてお土産にも◎。

白い鳴門~うずの幸にぎり~ 2808円~

### 信 颐 诵 す 生

# ⑥直壳所 美菜恋来屋

南あわじ市

通販

こだわりの旬の魚を塩分濃度を研究して、旨みが凝 縮した一夜干しに。液体急速凍結機を使って真空冷凍 するため、おいしさが損なわれず、長期保存も可能。



☎0799-43-3751 厨兵庫県南あわじ市八 営業する場合あり) 重神戸淡路鳴門道洲本 ICより13分 回188台

【通販申し込み】

https://www.ia-town.com/shop/e/eminakoi/



旬の推し魚干物3種セット3170円、5種セット4340円※送料別途

ブランド養殖魚・大鳴海鯛など 自宅で鳴門の魚介に舌鼓。

うずのさちグルメセット1万円※魚種により変動あり ※送料別途

「おやつ」から「ごはん」まで

鳴門屋人気商品をお届け♪



18 たこやき 鳴門屋

徳島応援通販サイト

ワカメが入るおすすめセット。

https://tsuku2.jp/awamarche

【通販申し込み】

[阿波マルシェ]

鳴門市

店舗情報はP6

通販

うずの幸あわ焼き3個(冷凍)、南あわじの 花茶、出汁付き鳴門屋麺6玉、みんなのなる とン35個入り2袋、鳴門屋チップス3袋にオ リジナルシール2種が付く。 

天然のイカナゴのみを餌にして育てたブ

ランド養殖魚・大鳴海鯛や、クルマエビな

ど2種の魚介と季節の干物、玉ねぎスープ、

https://narutoya.store



| 発行 |

鳴門市観光振興課 Tel.088-684-1157

南あわじ市商工観光課 Tel.0799-43-5221

兵庫県南あわじ市市善光寺22-1

南あわじ・鳴門の旬をめぐろう 5ずしおぐるぐる 特設サイトはココから!



徳島県鳴門市撫養町南浜字東浜170

※このパンフレットに掲載されている情報は、特に表記がない場合、2024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。