01 『ソーダフロート』 OUT 572円 IN 605円

島ジェラートが主役のテイクアウトスイーツ♪

01 『Lihi Cafe ジェラート ダブル』 OUT 432円 IN 495円 淡路島ミルク

『Lihi Cafe ジェラート シングル』 OUT 378円 IN 385円

『Lihi Cafe ジェラート トリプル』 OUT 486円 IN 605円

4つの味を楽しめる ふんわりHOTぱぁむ。

02 『ピクニックぱぁむ』 OUT 500円

パティシエ作のスイーツがカップの中で贅沢にコラボ。

03 『特製スイーツ４種パフェ』 OUT 756円 IN 770円

淡路島たまねぎをまるごと味わう「食べるスープ」

04 『玉ねぎ丸ごとポタージュ』 OUT IN 450円

可愛すぎて食べられない?! 美味しいパークの人気者。

05 06 『コアラソフト』 OUT IN 600円

淡路島牛乳の最高峰！ 稀少なモーツァルト牛乳♪

07 『いちごミルク』 OUT 480円

07 『チョコレートパフェ』 OUT 650円

ALL淡路島食材でつくるグルテンフリーのプチシュー。

08 『米粉プチシュー５個セット』 OUT 520円

09 『白玉ソフト』 OUT 600円
『わらびもちソフト』 OUT 620円

和菓子×ミルクソフト かわいい和パフェ。

09 『モンブランソフト』 OUT 690円※9月～12月末頃限定

09 『和ソフト(いちご)』 OUT 520円

自家製フレンチトーストが主役のボリュームパフェ。

10 『フレンチアイスカップ』各 OUT 810円～ IN 825円～

シラギク牧場直営！ 贅沢なミルクジェラート。

11 OUT シングル430円～、ダブル550円～、トリプル600円～

『カフェフレッド』 OUT 500円
『自家焙煎アイスカフェラテ』 OUT 350円

自家焙煎珈琲がベースの香り豊かなドリンク３種。

12 『カフェモカフレッド』 OUT 550円

贅沢期限わずか3分！ ふわっふわの生シフォン。

13 『とろける生シフォン(キャラメル)』 OUT 680円※1日50個限定

揚げたても時間が経っても。 2度美味しい揚げシュウマイ。

14 『島たこシュウマイ』 OUT 540円 ※からし&醤油付き

贅沢な果実感を楽しめる 島スムージー。

15 『淡路島スムージー』 OUT 560円

炭火で香ばしい 淡路牛のローストビーフ！

16 『淡路牛串～ローストビーフ～』 OUT 650円/1本

淡路島食材にこだわった季節限定メニューが続々！

17 『ジェラート』 OUT 500円 ※4月～10月末頃限定

17 『かき氷』 OUT 600円 ※8月～9月限定

17 『淡路島白いカレーうどん』 OUT 800円 ※10/28～3月頃限定

CUP IN GOURMET

CUP IN GOURMET in 南あわじ市

ミルクや果物を使ったスイーツが数多くライインナップ。シラギク牧場や淡路島牛乳などミルクの種類が豊富なのも南あわじの特徴。ほかにも玉ねぎや淡路牛のおやつにも注目♪

◀◀◀ 各スポットの詳細はwebページをchecket!

OUT…テイクアウト IN…イートイン

01 Lihi Cafe（リヒ カフェ） ～パフェ＆ジェラート～

シラギク牧場の搾りたてミルクと日本全国の食材が出会ったジェラートは、定番10種、季節限定２種がスタンバイ。カラフルなソーダフロートには、ミルクジェラートをトッピング。

☎0799-20-9020 所 南あわじ市広田広田 865-1 maaru factory 2F 営9時～18時（L017 時）休 なし 車 神戸淡路鳴門道洲本 IC より 6 分 P7台

02 淡路島ばぁむ工房 maaru（マール） factory（ファクトリー）

maaru の人気ばぁむをちょっぴりお得に味わえる「温かい」ばぁむセット。毎月 20 日の「まぁるの日」にだけ販売する「バターたっぷりハードばぁむ」がいつでもセットに。

☎0799-20-9020 所 南あわじ市広田広田 865-1 営9時～18時 休 なし 車 神戸淡路鳴門道洲本 IC より 6 分 P7 台

03 ふくカフェ

自家焙煎珈琲ゼリーや、エスプレッソキャラメルムース、淡路島牛乳を使用したチーズケーキ、ココアのふくろうクッキーなどパティシエのこだわりスイーツが一度に味わえる。

☎0799-53-6170 所 南あわじ市倭文長田 224 営10 時～18 時（L017 時）休 木 車 神戸淡路鳴門道洲本 IC より 10 分 P20 台

04 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

淡路島牛乳と生クリーム、ローストしたたまねぎでサラッと仕上げたポタージュスープ。スチームで柔らかく蒸しあげた、甘い淡路島たまねぎがまるごと 1 つ入る。

☎0799-43-2626 所 南あわじ市八木養宜上 1401 営9時 30 分～16 時（L015 時 30 分）休 火 車 神戸淡路鳴門道洲本 IC・西淡三原 IC より 13 分 P1000 台

05 コアラ島バーガー

園で大人気のコアラを見事に再現！園職員が独自製法で作った淡路島牛乳「匠」のソフトクリームに、鼻はアーモンドチョコ、目はチョコチップ、耳はチョコクッキーで表現。

☎0799-43-2626 所 南あわじ市八木養宜上 1401 営ミルクハウス：11 時 30 分～16 時（LO）、コアラ島バーガー：9 時 30 分～17 時（LO） 休 火 車 神戸淡路鳴門道洲本 IC・西淡三原 IC より 13 分 P1000 台

06 ミルクハウス

07 あわじちゃんカフェ （美菜恋来屋内）

淡路島牛乳の最高峰「モーツァルト牛乳」100% のソフトを使ったパフェは全 3 種類。モーツァルト牛乳と島産いちごのソースが 2 層になったいちごミルクは選ぜるとピンク色に。

☎090-1961-9746 所 南あわじ市八木養宜上 1408（美菜恋来屋内）営9 時～17 時（LO）休火 車 神戸淡路鳴門道洲本 IC・西淡三原 IC より 13 分 P188 台

08 copan（コパン）

南あわじ産の米粉を使い、しっとりと焼き上げたグルテンフリーのプチシュー。中には、甜菜糖・米粉・淡路島牛乳・淡路島産卵で作る甘さ控えめのミルククリームがたっぷり。

☎090-9160-7390 所 南あわじ市志知北 414 営10 時～17 時（LO16 時 30 分）休 木 車 神戸淡路鳴門道西淡三原 IC より 10 分 P15 台

09 和風カフェ 菓のん

淡路島産牛乳の濃厚なソフトクリームに自家製の和菓子やオリジナルソースをトッピング。写真のほか、冬は「たっぷりいちご」、夏は「珈琲ゼリーソフト」も登場。

☎0799-20-5048 所 南あわじ市神代地頭方 955-1 営10 時～18 時（L017 時 30 分）休 火、第 2 月（祝日の場合変動）車 神戸淡路鳴門道西淡三原 IC より 10 分 P10 台

10 Boulangerie（ブーランジェリー） et（エ） Café（カフェ） Poche（ポッシュ）

長時間発酵させた風味豊かなフランスパンに淡路放し飼い卵と淡路島牛乳で、甘さ控えめに仕上げたフレンチトーストが主役。ソースがさっぱり個性豊かなパフェに。

☎0799-20-5771 所 南あわじ市志知卸 112-2 営8 時～18 時（L017 時）休 木、第 1・3 水 車 神戸淡路鳴門道西淡三原 IC より 5 分 P20 台

11 VERDE（ベルデ） TENERO（テネロ）

「搾乳からジェラートになるまで 24 時間以内」というプレミアムなミルクジェラートをベースに、淡路島の食材を組み合わせる。キレの良いまろやかなコクが魅力。

☎0799-36-0648 所 南あわじ市志知鈴 1-10 営11 時～17 時（LO） 休火、金 車 神戸淡路鳴門道西淡三原 IC より 3 分 P3 台、第 2 駐車場 10 台

12 焙煎工房&淡路牛バール ジロデアワジ

珈琲と淡路島牛乳、ヘーゼルナッツシロップなどを合わせ氷でシェイクするフレッドのほか、淡路島牛乳を 4:1 でたっぷり使用したミルキーなカフェラテもおすすめ。

☎0799-50-2411 所 南あわじ市福良甲 1529-3 営8 時～16 時（L015 時 30 分）、18 時～22 時（L021 時 30 分） 休 木 車 神戸淡路鳴門道西淡三原 IC より 15 分 P 道の駅福良駐車場利用

13 淡路島しふぉんの店 fortune（フォーチュン）

淡路島産小麦や卵、牛乳を使った「淡路島プレーンシフォンケーキ」をカップで焼き上げ、ふわっととろける生クリームを大胆にオン！キャラメルソースがアクセント。

☎0799-52-3607 所 南あわじ市福良甲 1530-2 営10 時～17 時※売り切れ次第終了 休火、水 車 神戸淡路鳴門道西淡三原 IC より 15 分 P100 台

14 練物屋（ねりものや） 福良店（ふくら）

淡路島たまねぎの甘みひろがる、老舗かまぼこ店の一口サイズの揚げシュウマイ。酢醤油でさっぱり味わうのも◎。カップに蓋をして蒸らせばパリパリ皮がもっちり食感に♪

☎0799-52-0120 所 南あわじ市福良甲 1530-2 営10 時～17 時※水は 16 時まで 休水、元旦 車 神戸淡路鳴門道西淡三原 IC より 15 分 P100 台

15 GURUDOG（グルドッグ） ×THE（ザ） BAR（バー） infinity（インフィニティ）

フローズンに果実と淡路島牛乳のミルク & 飲むヨーグルトで作るスムージー。こっくりとした飲みごたえのマンゴー & バナナ、爽やかな酸味が広がるミックスベリーの 2 種。

☎080-3105-7420 所 南あわじ市福良甲 1526-2 営10 時～17 時（LO） 休水 車 神戸淡路鳴門道西淡三原 IC より 15 分 P 道の駅福良駐車場利用

16 うずの丘 大鳴門橋記念館 今日は肉の日

角切りにした淡路牛のローストビーフを炭火で軽く炙り、香ばしく仕上げた贅沢な串。卵の黄身とポン酢を合わせた特製ダレとジューシーな肉汁がベストマッチ。

☎0799-52-2888 所 南あわじ市福良丙 936-3 営10 時～16 時※定食は 11 時～15 時 L 休12/31、1/1 ※12 月にメンテナンス休館あり 車 神戸淡路鳴門道淡路島南 IC より 3 分 P130 台

17 道の駅うずしお in うずまちテラス オニオンキッチンカー

冬～春は、淡路島牛乳で作る白いルーに鳴門海峡の渦潮に見立てた淡路島たまねぎがのるカレーうどん。春からは島産果実の純粋な味を楽しめる、ジェラートやかき氷が登場。

☎0799-52-1157 所 南あわじ市福良丙 947-8（冬期はうずの丘大鳴門橋記念館で営業）営11 時～15 時 休 木 車 神戸淡路鳴門道淡路島南 IC より 4 分 P246 台

ドライブ&サイクリングに
ちょっとシアワセ♥
ご当地食材を使った
お手軽テイクアウトグルメ
＼誕生！／

CUP IN GOURMET
大鳴門橋 自転車道
2027年度完成予定！
鳴門市 × 南あわじ市

鳴門市の CUP IN GOURMETは裏面へ

01 『わかめソフト』 OUT IN 380円

01 『すだちソーダ』 OUT IN 380円

02 『阿波尾鶏コロッケ』 OUT IN 200円

02 『鳴門金時芋ソフトクリーム』 IN 450円

03 『すだち鶏天』 OUT IN 500円

『ストロベリーモンスターシェイク』 OUT 650円 IN 750円

04 『月へ鳴門へシェイク』 OUT 550円 IN 650円

05 『カップイン鳴門金時パフェ』 OUT 1100円 IN 1200円

06 『厚切り食パンのフィッシュカツトースト』 OUT 432円 IN 440円

07 『ラーメン屋さんのチャーハン』 OUT 900円※1日20個限定

07 『徳島青ちのシャーベット』 OUT 500円※1日40個限定

08 『おしゃりちゃんの里むすめ きび砂糖カップ』 OUT 300円 IN 305円 ※1日10個限定

09 『なるときんときパフェ』 OUT 650円

10 『里浦ゴールドのアイスクリーム』 OUT 500円

10 『ローチョコレートのロリポップ』 OUT 500円 ※11月～2月限定

11 『カップアイス』 シングル OUT IN 270円 ダブル OUT IN 540円

11 『れんこんチップス』 OUT 570円

『ジェラート』 シングル OUT IN 500円 ダブル OUT IN 600円

12 『プレミアムジェラート』 シングル OUT IN 650円 ダブル OUT IN 900円

13 『なると金時 芋棒』 OUT 200円

14 『鳴門屋チップス』 OUT 350円

15 『エエモン芋パフェ』 OUT 500円

16 『ジェラート』 各シングル OUT IN 300円

17 『あわくった』 OUT IN 各150円

18 『あったかなると金時アイス』 OUT 470円

19 『いちごスムージー』 OUT 600円

CUP IN GOURMET in 鳴門市

なると金時やれんこん、すだちなどの特産品をはじめ、市内で収穫される旬の食材をたっぷり使ったメニューがずらり。ウクレレフードをアレンジしたメニューも登場。

◀◀◀ 各スポットの詳細はwebページをcheck!

OUT…テイクアウト　IN…イートイン

01 おがた商店

試行錯誤の末生まれた名物のわかめソフトは、ほのかに潮の香を残したソフトクリーム。注文後に作るすだちソーダは、すだちの酸味と香り豊かな深みあるフレッシュな味わい。

☎088-687-0528 鳴門市鳴門町土佐泊浦字福池65-4 営9時～17時（L016時30分）休不定休 車神戸淡路鳴門道鳴門北ICより10分 P鳴門公園駐車場利用200台（有料）

02 エスカヒル・鳴門

名物のソフトクリームは、塩味が利いた芋皮の素揚げがアクセント。カップの底に熱々のふかし芋も！阿波尾鶏のミンチがコロッとふくよかなフレッシュな味わい。

☎088-687-0222 鳴門市鳴門町土佐泊浦福池65 営9時～17時 休火（祝日の場合は振替あり）車神戸淡路鳴門道鳴門北ICより5分 P鳴門公園駐車場利用200台（有料）

03 鳴門公園 潮風

国産鶏をすだち果汁と醤油、ブラックペッパーで漬け込んだ、すだち香る爽やかな天ぷら。すだちと相性が良いカツオ粉と青のりをふりかけてさらに風味豊かに。

☎088-687-2383 鳴門市鳴門町土佐泊浦字福池65-49 営10時～16時（L015時30分）※売り切れ次第終了 休不定休 車神戸淡路鳴門道鳴門北ICより5分 P鳴門公園駐車場利用200台（有料）

04 フレンチモンスター 瀬戸内フードアート

ストロベリーシェイクは「うずしおベリー®」を1杯に6～7粒使う。なると金時の焼き芋とミルク、マスカルポーネで作る「月へ鳴門へシェイク」は、ホクホクのようにまろやかな濃厚♪

☎088-661-5566 鳴門市瀬戸町中島田東山9 営11時～17時 休火（祝日の場合は振替あり）車神戸淡路鳴門道鳴門北ICより10分 P6台

05 アオアヲナルトリゾート テラスカフェオーゲ

アイス、チップス、ペースト、皮付きふかし芋、ダイス芋、パフェの中に、味わい・食感が異なるなると金時スイーツが勢揃いする。ソースやフレークがアクセントに。

☎088-687-2580 鳴門市鳴門町土佐泊浦字大毛16-45 営11時～22時 休なし 車神戸淡路鳴門道鳴門北ICより1分 P100台

06 nook stand

トーストした山型食パンに、カレー風味のフィッシュカツ・鳴門産野菜・ピクルス・カマンベールチーズ・粒マスタードをのせ、半分に折ってサンド。カップはフタができる仕様。

☎088-685-6788 鳴門市撫養町小桑島字前組132 岡ビル1F-4 営9時～16時（L015時30分）休日、月 車神戸淡路鳴門道鳴門北ICより16分 P約5台

07 ふく利 鳴門店

ラーメンのかえしで調味したチャーハンに、阿波尾鶏の唐揚げと竹ちくわをトッピング。具には甘みが特徴の徳島人参も。すだちシャーベットにはれんこんチップスと大学芋も。

☎088-679-7722 鳴門市撫養町小桑島字前組128 営11時～15時（L014時45分）、17時～20時（L019時45分）休不定休 車神戸淡路鳴門道鳴門北ICより10分 P10台

08 寿し辰

なると金時「里むすめ」をくちなしで鮮やかに色付けた、寿し店常連さんに人気のつまだしメニュー。きび糖で炊き上げ、なると金時の風味を活かした優しい甘さに仕上げた。

☎088-686-3133 鳴門市撫養町小桑島字前浜259-2 営12時～14時（L013時30分）、17時30分～22時（L021時）休不定休 車神戸淡路鳴門道鳴門北ICより15分 P20台

09 ティーズ

カップの中に、カステラ、なると金時のペースト、カスタード、ホイップクリーム、バニラアイスが重なる甘党絶賛のパフェ。なると金時のふかし芋と芋餅のトッピングも！

☎090-1579-6968 鳴門市撫養町南浜字蛭子前東53-2 営13時～18時（LO）休不定休 車神戸淡路鳴門道鳴門北ICより18分 P3台

10 TABBY ICE CREAM（タビー アイス クリーム）

100%ナチュラル素材にこだわり、さらに全商品乳・卵・小麦・白砂糖・添加物不使用。なると金時のアイスは有機ライスミルクがベース。ローチョコレートは色素まで全て天然素材。

☎鳴門市撫養町南浜字蛭子前東62-3 営13時～18時 休不定休（instagramオンラインストアを要確認）車神戸淡路鳴門道鳴門北ICより6分 P4台

11 れんまるカフェ

カリっと揚げた薄塩味のれんこんチップスは、注文後にシーズニングを施す。徳島県産の食材にこだわったアイスは全4種。カップの底に敷いたれんこんチップスがアクセント。

☎088-660-5723 鳴門市撫養町南浜字浜端北120 営月～木：11時～17時（L016時30分）、金・土・日11時～23時（LO[食事]21時30分、[ドリンク]22時）休火 車神戸淡路鳴門道鳴門ICより10分 P17台

12 Nalu Ge（ナルージ） ～鳴門のジェラート～

保存料・着色料を使用せず、素材の風味を活かすレシピで厳選した地元素材をミルクジェラートとかけ合わせる（ソルベはミルクベースの使用なし）。徳島県産の幻のパッチョ！

☎088-635-3809 鳴門市撫養町南浜字東浜34-7 営11時～19時（18時以降はテイクアウトのみ）※営業時間の季節変動あり 休毎週火 車神戸淡路鳴門道鳴門ICより20分 P店舗前2台、その他2台

13 なると物産館

鳴門市内のお芋屋さんが作る、なると金時の大学芋。カップに入った冷凍の大学芋は、カリカリの飴を楽しめる半解凍で味わうのが◎。中はひんやり＆ホクホクの思議な食感。

☎088-685-2992 鳴門市撫養町南浜字東浜165-10 営9時～17時（LO）休12/29～1/3 車神戸淡路鳴門道鳴門北ICより15分 P30台

14 たこやき 鳴門屋

徳島産のダイシモチ（麦）を使った鳴門屋オリジナル麺をフライして、スナック菓子にアレンジ。粉末状にした鯛などをブレンドしたオリジナルの鯛塩で調味。袋入も販売。

☎090-6888-1587 鳴門市撫養町斉田字東発16-6 営11時～20時（LO）休月 車神戸淡路鳴門道鳴門北ICより10分 P4台

15 道の駅 くるくるなると ナルトエエモン

徳島の和三盆を使用した優しい甘さのミルクソフトに、なると金時ブランド「里むすめ」がマリアージュ。なると金時を焼き芋、大学芋、いも天、芋チップスで4度楽しめる。

☎088-685-9696 鳴門市大津町備前島字蟹田の越338-1 営9時～16時 休なし 車神戸淡路鳴門道鳴門北ICより3分 P152台

16 ジェラテリア スプンティーノ

市内の生産者から直接仕入れる旬の野菜や果物をジェラートに。すだちといもちもちミルクベース。皮ごとすりおろしたすだちは香り爽やか。みかんは牛乳不使用。

☎088-685-5001 鳴門市大麻町姫田字先遠29-1 営11時～18時（12月～2月は17時30分閉店）休月～水（祝日は営業）車神戸淡路鳴門道鳴門ICより5分 P18台

17 門前一番街

門前一番街の名物おやつ。白は徳島産コシヒカリと阿波の語源になったと言われる粟で作るお餅の中にこしあんがたっぷり。緑はコシヒカリとヨモギを合わせた餅と粒あん。

☎088-689-4388 鳴門市大麻町板東字西山田29-6 営8時30分～17時（L016時45分）休なし 車高松道板野ICより3分、または神戸淡路鳴門道鳴門ICより15分 P20台

18 道の駅 第九の里 物産館

熱々のスイートポテトの上にミルクジェラートをオン！それぞれを味わったら、ジェラートと混ぜて味わって。濃厚なミルクが溶けて、スイートポテトがさらにまろやかに。

☎088-689-1119 鳴門市大麻町板字東山田53 営9時～17時 休第4月（祝日の場合は翌日）車高松道板野ICより7分 P118台

19 TODAベリーファーム

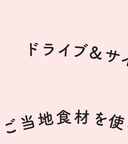
こだわりの栽培方法で育てたブランドいちご「うずしおベリー®」を贅沢に使用。うずしおベリー®と自家製シロップ、水水だけで作る純粋ないちごドリンクを召しあがれ♪

☎088-679-6113 鳴門市北灘町折野字屋敷64-3 営10時～17時（L016時）休月（祝日の場合は火）※6月～11月は月・火休み 車高松道引田ICより15分 P70台

南あわじ市の
CUP IN GOURMETは裏面へ

ドライブ＆サイクリングにちょっとシアワセ♥
ご当地食材を使ったお手軽テイクアウトグルメ

＼誕生！／



CUP IN GOURMET
大鳴門橋 自転車道
2027年度完成予定！
鳴門市 × 南あわじ市