南あわじ
鳴門

ごほうび

FREE
¥0

鳴門海峡の渦潮が育む
旬の海鮮料理

うずの幸 グルメ
UZU NO SACHI
GOURMET



共同開発

南あわじ市
×
鳴門市

Delicious

第二弾

海からのおいしい贈り物、できました。

うずの幸グルメ

おいしいお魚グルメが誕生しました。

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。
渦潮のおかげでおいしく育った「うずの幸」を主役に、
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。

豊穣の海・鳴門海峡近海は多種多様な魚介の宝庫！

兵庫県南あわじ市と徳島県鳴門市のはざまにある鳴門海峡。この海峡が豊穣の海といわれる理由は「渦潮（うずしお）」にある。渦を巻いた潮が海底に溜まった栄養分を巻き上げるため、海中の栄養価が高くなるという。そのため、魚の餌になるプランクトンが増え、その餌をたっぷり食べた魚介が肥えるというわけだ。さらに最大時速約20kmにもおよぶ潮流の速さも魚介をおいしくする理由の一つ。激流の中を泳ぐため、身が締まった上質な魚介に育つ。

加えて、鳴門海峡で育つ魚介は、鳴門鯛などのブランド魚介以外に、天然魚介だけでも100種類以上！また、栄養たっぷりの環境で育った養殖ものの評判もよく、淡路島3年とらふぐ、淡路島サクラマス、大鳴海鯛（おおなるみだい）、すだちぶりなどこちらも多彩。「うずの幸グルメ」とは、そのような鳴門海峡育ちのバラエティ豊かな魚介のおいしさを知ってもらうために誕生したご当地グルメ！鳴門海峡近海の魚介を3種類以上と、南あわじ市・鳴門市の特産食材を使ったオリジナルの料理を味わいに出かけましょう。

＼うずの幸グルメの認定条件／

メインは鳴門海峡近海の魚介！
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
鳴門市　南あわじ市
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。

＝ うずの幸グルメ

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♪

アイコンの見方…　ALL STAR　鳴門海峡近海の旬の魚介を5種類以上使用したメニュー



世界最大級※といわれる渦潮が発生する要因って？

海峡の幅は約1・3km、海底の深さは約100m。狭くて浅い鳴門海峡では、北側（播磨灘）と南側（紀伊水道）の潮の満ち引きが隣り合わせになる時、満潮側から干潮側へ潮流が一気に流れ込む。その時、海峡中央部を流れる速い潮流と、両岸部の緩やかな潮流の速度差によって回転力が生まれ、渦が発生。満潮と干潮の高低差は、最大約1・5mにもなり、大潮時には直径約30mもの渦潮が現れることも。

渦潮の詳しいメカニズムを見る

※参考：兵庫・徳島「鳴門の渦潮」世界遺産登録推進協議会ＨＰより

鳴門海峡の渦潮が育む旬の海鮮料理
うずの幸グルメ
UZU NO SACHI GOURMET

淡路島中央スマートIC
洲本市
洲本IC
五色浜
市境
慶野松原海水浴場
あわじ浜離宮 別荘 鐸海
あわじ浜離宮
木村SHOKUDO
淡路ふれあい公園
緑PA
広田梅林ふれあい公園
松葉寿司
神戸淡路鳴門道
南あわじ市産業文化センター
玉青館
おのころ島神社
淡路ファームパーク イングランドの丘
西淡三原IC
陸の港西淡（サイクルステーション）
うずしおライン
民宿いづみ丸
Pizzeria e Trattoria まるみ食堂
丸山海釣り公園
活魚 民宿 寿荘
さかな食堂 フレッシュきたの
淡路島牧場
南あわじ市役所
直売所 美菜恋来屋
カドー・ドゥ・ラ・メール（ホテルアナガ内）
道の駅 福良 淡路人形座
味処 三富
南あわじ市
淡路島熟成魚屋 FUKUototo
湊小宿 海の薫と AWAJISHIMA
淡路島南IC
ホテル＆リゾーツ 南淡路
伊毘うずしお村オートキャンプ場
道の駅うずしお（リニューアル工事中）
うずまちテラス
うずしおクルーズ
福良港
淡路島海上ホテル
絶景レストラン うずの丘（うずの丘 大鳴門橋記念館内）
諭鶴羽ダム
諭鶴羽山
若人の広場公園
海釣り公園 メガフロート
ホテルニューアワジ プラザ淡路島 旬房海楽
ホテルニューアワジ プラザ淡路島 別邸蒼空
灘黒岩水仙郷
吹上浜キャンプ場
阿万海岸海水浴場
土生港
沼島港
沼島
上立神岩
鳴門の渦潮
大鳴門橋
ベイリゾートホテル 鳴門海月
うずしお観潮船
四方見展望台
旅館 公園水野
大塚国際美術館
うずしお汽船
鳴門海月別亭 鯛丸海月
鳴門グランドホテル海月
鳴門北IC
テラスカフェ オーゲ
鳴門海鮮 鳴門
フランス料理 フォーシーズン（すべてアオアヲ ナルト リゾート内）
鳴門ウチノ海総合公園
大毛島
小鳴門橋
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）
蕎麦と活魚の店 なるみ丸
寿し辰
さかなばたけ
鳴門市役所
鳴門・大塚スポーツパーク
g'suffa Prost!
大渦食堂（道の駅くるくる なると内）
北灘漁協直送とれたて食堂
鳴門市
イタリア料理 ルッチコーレ（グランドエクシブ鳴門 ザ・ロッジ内）
大麻山
天円山
大麻比古神社
ドイツ館
鳴門西PA
大鳥居苑
第二番札所 極楽寺
第一番札所 霊山寺
板野IC
板野駅
阿波川端駅
板東駅
阿波大谷駅
池谷駅
JR高徳線
旧吉野川
立道駅
農産物直売所 えがお
教会前駅
金比羅前駅
撫養駅
鳴門駅
JR鳴門線
高松自動車道
鳴門JCT
鳴門IC
徳島自動車道
松茂スマートIC
徳島阿波おどり空港
市境

選ぶのが楽しい「鍋＋すし」や
地魚10カンの特上にぎりを♪

松葉寿司 イートイン

創業約90年の老舗寿司店では、新メニュー「選べる鍋とすし」がいちおし！鍋は5種（薄造りしゃぶしゃぶ、ふぐ鍋<期間限定>、よせ鍋、タイしゃぶ、牛しゃぶorすき焼き）から選べ、すしは2種（ちらしずし、アナゴ押ずし）からセレクト。ほか、昨シーズンに続き、特上にぎりも提供中。

☎0799-45-1019 所兵庫県南あわじ市広田広田528-1 営11時～14時(LO13時45分)、17時～20時30分(LO20時15分) 休水、12/29～1/1 車神戸淡路鳴門道洲本ICより10分 P50台





写真はヒラメとタイの薄造りしゃぶしゃぶとちらしずしのセット

おすすめの推し！魚はコレ

薄造りしゃぶしゃぶは、その季節に薄造りができる魚を使用します。例えば冬はヒラメ（写真）。季節によってカレイやカワハギなどになります。



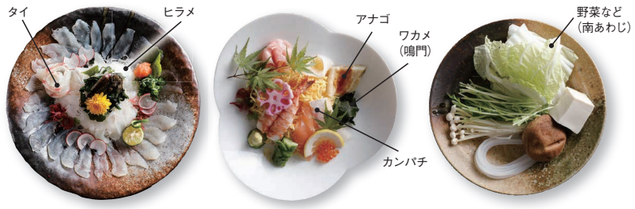
女将
平野まさ枝さん

当店のうずの幸グルメ

選べる鍋とすし

1980円（よせ鍋／タイしゃぶ／牛しゃぶor牛すき焼き）＋すし
2970円（薄造りしゃぶしゃぶ／<期間限定>ふぐ鍋）＋すし

※（薄造りしゃぶしゃぶ／<期間限定>ふぐ鍋）＋すしのみ1日5食限定
※組合せにより、うずの幸が3種以上にならないことあり





地魚が10カン。タイのあら入り赤出汁とサラダ付き

当店のうずの幸グルメ

うずの幸 特上にぎり ALL STAR

3000円

※要予約（2日前迄）



選択できるメイン料理は
魚介と調理法がベストマッチ。

味処 三富（さんとみ） イートイン | テイクアウトはP19

魚屋さんの息子として育った主人が腕を振るう食事処。福良や沼島などから天然ものにこだわって魚介を仕入れる。店の人気の定食では、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季節の魚からメインを選択。さらに刺身や小鉢、味噌汁などが付いてボリュームあり！

☎0799-50-3375 所兵庫県南あわじ市賀集八幡南189-1 営11時30分～14時、17時～22時 休火、月曜の夜 車神戸淡路鳴門道西淡三原ICより5分 P15台※サイクルラックあり



おすすめの推し！魚はコレ

3種ともおすすめですが、カワハギの煮付けは、カワハギ自体の旨みを活かした薄味に仕上げています。素材本来のおいしさを味わってもらえます。



店主
多田国博さん



フライは2本。ツバスかサワラ、または1本ずつのミックスでも可

当店のうずの幸グルメ

メインが選べるうずの幸定食

2420円

＼ 選べるメイン料理 ／



メインは、魚とベストマッチの調理法から選べる。カマスは淡白な白身魚なので塩焼きが◎



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。

当店のうずの幸グルメ

うずの幸グルメランチ

9500円

メイン料理はアワビのステーキ。ソテーした地野菜もふんだんに



サラダ、スープ、魚料理、メイン料理など全7品
※季節や日によりメニュー内容が変わる





カドー・ドゥ・ラ・メール（ホテルアナガ内） イートイン

淡路島の南西端に位置するハイクラスのリゾートホテル。鳴門海峡を眺められるフレンチレストランでは、うずの幸尽くしのコースがお待ちかね。ツバスの島サラダに始まり、魚料理はサワラのグリル、メイン料理に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。

☎0799-39-1111 所兵庫県南あわじ市阿那賀1109 営ランチ11時30分～LO13時30分 休なし 車神戸淡路鳴門道淡路島南ICより7分 P40台





料理長
島岡雄一さん

おすすめの推し！魚はコレ

アワビですね！ソースにアワビの肝と甘口の赤ワインを使い、もったりとした肝の旨み、ワインの穏やかな酸味がアワビと絶妙に合っています。

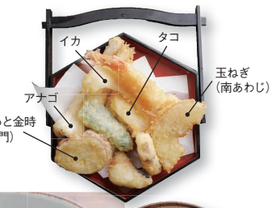
魚屋さんが目利きした
旬の地元魚介を天ぷらに！

さかな食堂フレッシュさきの イートイン

鮮魚店のオーナーが、惣菜や鮮魚の販売と食堂を営む。今回紹介するのは、天ぷらに多彩な旬の海鮮が入った「うずの幸海鮮天ぷらうどん」。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 所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 休水・木（祝日は営業の場合あり） 車神戸淡路鳴門道西淡三原ICより5分 P約25台







ワカメ（南あわじ・鳴門）

天ぷらは塩で味わうほか、うどんに入れて天ぷらうどんに。小鉢付き

当店のうずの幸グルメ

うずの幸海鮮天ぷらうどん

1650円、タコ飯付き**2000円**

おすすめの推し！魚はコレ

地ダコですね。熱々の天ぷらにも入っていますが、ゴボウと一緒に炊き込んだ「タコ飯」もおすすめです。ご飯にも旨みがたっぷり染み込んでいます。



左から
オーナー　北野康子さん
スタッフ　徳井菜々瀬さん



当店のうずの幸グルメ

うずの幸コース

6600円～7700円

※要予約（3日前迄）



前菜に握り、淡路牛のカツ、汁椀、淡路島牛乳のアイスなど

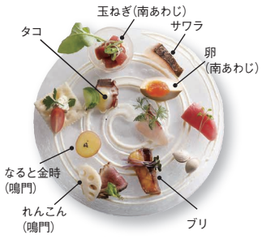
「渦潮」を描いた前菜に
南あわじと鳴門の食材が集結。

木村SHOKUDO イートイン

創作料理とお酒を楽しめる食事処。1品ずつ提供される「うずの幸コース」は、前菜に注目♪丸い器に特製豆腐ソースで渦潮をイメージ。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。

☎0799-36-2223 所兵庫県南あわじ市松帆塩浜9-5 営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（LO21時）※夜のコース利用は要予約 休月 車神戸淡路鳴門道西淡三原ICより5～10分 P13台





おすすめの推し！魚はコレ

前菜や宝楽焼で使ったタコのほか、サワラやブリは福良産。汁椀にもタイを入れていますので、たくさんのうずの幸を楽しんでくださいね。



女将
木村真須美さん

※各施設で紹介の「推し！魚」は入荷状況によりメニューにのらない場合もあります。

絶景レストラン うずの丘
（うずの丘 大鳴門橋記念館内）

イートイン

鳴門海峡と大鳴門橋を見晴らす立地が魅力のレストラン。インパクト大の「絶景お造りステージ」には、七段あるステージの一段ごとに異なる魚介がズラリと。一段目のサザエをはじめ、カンパチ、タチウオ、タイ、ウニなど多彩なラインナップ。さらに料理の写真映えも抜群！

☎0799-52-2888 所兵庫県南あわじ市福良丙936-3 営10時～15時30分（LO15時） 休12/31・1/1 ※12月中旬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2分 P130台





当店のうずの幸グルメ

ALL STAR

絶景お造りステージ

黒ウニ**2970**円～時価、
赤ウニ**3300**円～時価

※ウニの入荷がない場合は、七段目が日替わり海鮮に変更（2530円）

おすすめの推し！魚はコレ

春ならタイや淡路島サクラマス、夏はハモにキス、秋はカマス、冬はサワラにマナガツオなど、旬により魚介が変わりますのでお楽しみに！



料理長 森一仁さん



「淡路島七福神」にちなんで、器は七段のステージになっている。ご飯と味噌汁、小鉢がセット

イートイン | テイクアウトはP19

淡路島熟成魚屋
FUKUototo（フクオトト）

2022年2月にオープンした熟成魚専門のイートインできる魚屋さん。魚の鮮度を保つ「津本式の血抜き」を施した魚に淡路島の塩を使い、熟成させる。熟成期間は魚種やサイズなど、個体により1日～1カ月とさまざま。熟成させることにより、魚の味わいをより一層引き立てるという。

☎0799-53-6233 所兵庫県南あわじ市福良乙1663-4 営12時～15時※要予約（前日迄／1～4名） 休月 車神戸淡路鳴門道淡路島南ICより12分 P4台



おすすめの推し！魚はコレ

最高の鮮度から熟成させる風味豊かな福良の釣りサワラ。熟成アシアカエビも季節限定にはなりますが、新感覚な味わいで推しです。



店主 藪和平さん



当店のうずの幸グルメ

ALL STAR

FUKUototoの熟成海鮮丼

2500円～

※要予約（前日迄／1～4名）
※魚種は日によって変更あり

魚種は鳴門海峡近海のものを5種類以上使用。シャリは白米に古代米をブレンド

窯焼きのもっちりピッツァは
地魚と黄トマトのソースが◎。

Pizzeria e Trattoria（ピッツェリア エ トラットリア）
まるみ食堂

イートイン

本場イタリアのナポリへ飛び込みで修業したシェフが、2021年に地元南あわじ市に戻ってイタリアン店をオープン。地魚と地野菜をふんだんに使った前菜や薪窯焼きのピッツァを提供する。新作のピッツァは、あっさりした味わいの黄色のミニトマトソースが魚介とベストマッチ。

☎0799-39-0485 所兵庫県南あわじ市阿那賀1473-1 営11時30分～15時（LO14時）・土日祝～15時30分（LO14時30分）、17時～21時（LO20時30分） 休火（祝日の場合は翌日休み） 車神戸淡路鳴門道淡路島南ICより9分 P8台





当店のうずの幸グルメ

うずの幸ピッツァ

1980円

※要予約（前日迄）



当店のうずの幸グルメ

前菜盛り合わせ

2人前 **2100**円～

※注文は2人前～（写真は2人前）



おすすめの推し！魚はコレ

ピッツァならすぐそこの丸山港産のイカですね。さらに丸山港産のタイ（季節により変更あり）と、福良の釜揚げシラスと地魚尽くしです。



店長（シェフ） 松谷匡剛さん

キッシュ



トマトと玉ねぎの特製ダレで
旨みたっぷりの海鮮鍋を味わう。

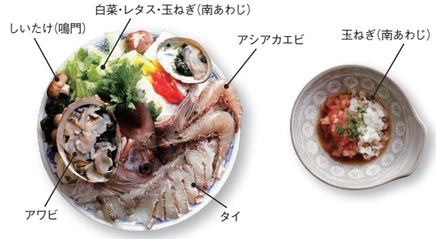
活魚 民宿 寿荘（いけうお ことぶきそう）

イートイン

2022年春にリニューアルした、ワーケーションスペース（会員制）のある宿。新登場の鍋は、タイやアシアカエビ、アワビを、トマトと玉ねぎとポン酢のタレで味わう洋風スタイル。途中、タレにオリーブオイルやタバスコ、レモンなどを好みで入れて味を変えて楽しむことも！

☎0799-39-0406 所兵庫県南あわじ市阿那賀1278-5 営11時30分～14時（LO13時30分）、17時～21時（LO19時） 休不定 車神戸淡路鳴門道淡路島南ICより7分 P5台





当店のうずの幸グルメ

うずの幸 幸福鍋

1人前 **7700**円

※要予約（2日前迄）、1日4組限定
※注文は2人前～（写真は2人前）
※季節や仕入れ状況により具材に変更あり

おすすめの推し！魚はコレ

やっぱりうずの幸といえばタイは外せませんね。刺身でも食べられるほどの新鮮なものなので、しゃぶしゃぶはもちろん、そのままでもどうぞ！



女将 菅幸子さん

※各施設で紹介の「推し！魚」は入荷状況によりメニューにのらない場合もあります。

地元契約農家から仕入れた珍しい野菜も多用



金色のお皿を飾るうずの幸。一口ごとにおいしさを発見。

あわじ浜離宮（はまりきゅう） 宿泊プラン

風光明媚な慶野松原に立つ和のクラシックホテル。コースの前菜には、地魚を1種類ずつ丁寧に調理した見目麗しい「渦潮ディッシュ」が提供される。例えばヘダイは黄身煮、淡路島サクラマスならスモークして菜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） 所兵庫県南あわじ市松帆古津路970-81 車神戸淡路鳴門道西淡三原ICより15分 P50台





器も盛り付けも美しい宿泊プランコース

おすすめの推し！魚はコレ

春なら淡路島サクラマスやタイが推しですかね。夏はアナゴやハモ、秋はマダコ、冬には、あまり使われていないヘダイなどが出ることもあります。



副料理長
砂田和紀さん

当店のうずの幸グルメ

渦潮ディッシュ

2万1050円～6万7250円

あわじ浜離宮で味わう うずの幸グルメ宿泊プラン

1泊2食付1室2名利用時の1名料金
※要予約（3日前迄）



イタリアの漁師料理から発想！約8種の魚介を使った創作鍋へ。

スープはパンを浸して食べるのもおいしい

当店のうずの幸グルメ

鳴門海峡近海の魚介と島野菜の漁師風鍋

2万9300円～7万2200円

別荘 鐸海で味わう うずの幸グルメ宿泊プラン

1泊2食付1室2名利用時の1名料金
※コース内の「特選料理」から選択
※要予約（3日前迄）

おすすめの推し！魚はコレ

魚種も数もその日の仕入れ次第なので、楽しみにしてください！春はタイやメバル、夏ならタコ、秋はアオリイカ、冬にはホウボウなどを使う予定です。

料理長
島下功さん



夕食は洋風にアレンジした和洋ディナー

あわじ浜離宮（はまりきゅう） 別荘（べっそう） 鐸海（たくみ） 宿泊プラン

「あわじ浜離宮」の北側隣接地に立つホテルで、全17室すべてに温泉露天風呂を備える。注目は、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。和風出汁を使い、具の魚介はガシラやアシアカエビ、ホウボウなどなんと約8種類も！旨みが存分に染み出たスープもご馳走。

☎0570-079922（ホテルニューアワジグループナビダイヤル） 所兵庫県南あわじ市松帆古津路970-6 車神戸淡路鳴門道西淡三原ICより15分 P40台



※各施設で紹介の「推し！魚」は入荷状況によりメニューにのらない場合もあります。

春夏秋冬でまったく異なる地魚3種類×料理がお目見え！

ホテルニューアワジ プラザ淡路島 旬房海楽（しゅんぼうからく） 宿泊プラン

和と洋の料理人の料理を好みで選べるプリフィクスディナーが好評の「旬房海楽」。中でも「本日の逸品料理」からセレクトできるのが、春夏秋冬と季節によって異なる左記の4種の料理。マリネやアクアパッツァ風など、どれも3種以上の旬のうずの幸がお待ちかね♪



洋食料理長
福留涼さん

おすすめの推し！魚はコレ

季節によって魚介と調理法を使い分けています。例えば春は淡路島サクラマス、夏はハモなど、その時旬のものを使いますので楽しみにしてください。



メインは複数ある「本日の逸品料理」から2品選べるプラン。うずの幸グルメも逸品料理内に

当店のうずの幸グルメ

①新玉ねぎのババロアと海の幸のマリネ
②旬魚のアクアパッツァ風
③魚介のテリーヌ ④地魚のブイヤベース

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-〉

1泊2食付1室2名利用時の1名料金
※コース内の「本日の逸品料理」から選択
※要予約（前日迄）、1日10組限定

2万2150円～4万7450円

①新玉ねぎのババロアと海の幸のマリネ



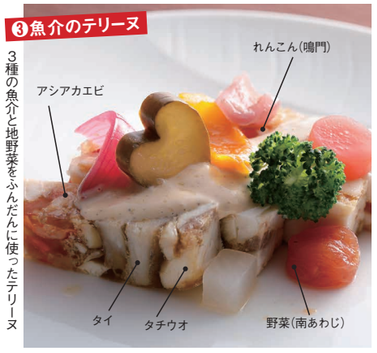
タイと淡路島サクラマス、サワラの創作マリネ

②旬魚のアクアパッツァ風



にんにくとアンチョビ風味のパンチのある一皿

③魚介のテリーヌ



3種の魚介と地野菜をふんだんに使ったテリーヌ

④地魚のブイヤベース



魚介の旨み出汁がたっぷりと溢れ出た逸品

春はキャベツまたはブロッコリーをペースト状にし、和風出汁を加えてスープを仕上げる





ココットに水と酒、ゆずの皮を入れて網を敷き、上に旬の魚介と野菜を入れて蒸し上げる

おすすめの推し！魚はコレ

春なら、タイをはじめ、サヨリなどがおいしい時期になります。魚介も野菜もその時一番旬のものを使いますので、本当にさまざまですね。



和食副料理長
江本亮さん

当店のうずの幸グルメ

春・夏・冬：鳴門海峡で揚がった旬魚介と地野菜の和風ヴルーテ
秋：島の香りの和風ココット蒸し

3万6450円～7万1650円

専有露天風呂付特別客室〈〈 別邸 蒼空 -SOLA- 〉〉

1泊2食付1室2名利用時の1名料金
※要予約（前日迄）、1日13組限定

宿泊施設DATA

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） 所兵庫県南あわじ市阿万吹上町1433-2 車神戸淡路鳴門道西淡三原IC、または淡路島南ICより各20分 P150台

春・夏・冬は「和風ヴルーテ」秋なら「ココット蒸し」が登場。

宿泊プラン

ホテルニューアワジ プラザ淡路島 別邸蒼空（べっていそら）

プライベート感を重視した「別邸蒼空」では、夕・朝食ともに部屋食で堪能。うずの幸グルメは、春・夏・冬なら出汁が利いた和風スープで地魚と野菜を味わう「和風ヴルーテ」を。秋は熱々の「和風ココット蒸し」。魚介や野菜の旨みを引き出す、すだちやかぼすなどでいただこう。



グランデツイン客室を利用の場合は、部屋食ではなく、夕・朝食ともにダイニングレストランにて

3種の海鮮が1匹丸ごとで。
創作中国料理に感激の一言！

ホテル&リゾーツ 南淡路 宿泊プラン

鳴門海峡を一望する高台のホテル。海鮮を使うことが多いという上海料理が得意な料理長が、新プランを考案した。タイ、タチウオ、ヒラメをどれも1匹丸ごと使用し、中でも大胆に姿揚げにしたタチウオは、酸味が利いた油淋ソースとベストマッチ。ヒラメはふっくらと蒸し、相性抜群の香味油と一緒に。

☎0799-52-3011
所兵庫県南あわじ市福良丙317 車神戸淡路鳴門道淡路島南ICより10分 P240台



当店のうずの幸グルメ

①天然鯛中国風造り
②太刀魚の姿揚げ 油淋(ユーリン)ソース
③平目姿蒸し 香味油揚げ

2万7830円～3万30円

【うずの幸グルメ】 揚×蒸×造里の魚料理＋淡路牛ステーキ♪豪快！シェアして楽しむ中国料理
1泊2食付1室2名利用時の1名料金
※要予約(3日前迄)、1日3組限定
※季節や仕入れ状況により魚種の変更あり

①天然鯛中国風造り



中国風造りは淡路島産玉ねぎドレッシングで味わうサラダ仕立て

②太刀魚の姿揚げ 油淋(ユーリン)ソース



まるで龍のようなインパクト大の姿揚げ。こちらも野菜と一緒に

③平目姿蒸し 香味油揚げ



中国料理定番の「清蒸（チンジョン）」という調理法で作ったもの



大皿料理で提供。ほか、前菜、スープ、チャーハン、デザートが付く



淡路牛300gのステーキには、なると金時が添えられる。おろしソースでさっぱりと

おすすめの推し！魚はコレ

3匹とも推しです！どれも福良から仕入れたもので、1匹だいたい600g～700gのものを使っていますので、シェアしながら味わってください。



料理長 大久保祐二さん

鳴門市 Naruto



バーガーにフライドオニオンとソーセージも付く

当店のうずの幸グルメ

うずの幸・鳴門鯛カツバーガー

1950円

※テイクアウトもあわせて1日合計10食限定

当店のうずの幸グルメ ALL STAR

鳴門・南あわじ海峡「うずぐるプレート」

2500円

※1日10食限定、ランチ限定



寿司とバーガー、フライ、サラダ、スープ付き

イートイン
テイクアウトはP19

テラスカフェ オーグ（アオアヲ ナルト リゾート内）

大毛海岸沿いに立地し、絶好のロケーションを誇るリゾートホテル。カフェには「うずの幸グルメ」が2種あり、一つは鳴門鯛のカツと鳴門海峡の近海魚2種以上で作った練物を挟んだバーガー。もう一つは、ミニバーガー＆手毬寿司などがセットになった見た目もキュートなプレート。

☎088-687-2580
所徳島県鳴門市鳴門町土佐泊浦字大毛16-45 営ランチ11時～15時 休なし 車神戸淡路鳴門道鳴門北ICより1分 P200台



おすすめの推し！魚はコレ

「鳴門鯛カツバーガー」の主役は、なんといっても鳴門鯛ですね。練物にはボウゼやボラなどの白身魚が2～3種入り、その時々のものが使われます。



スタッフ 中川和音さん



造りや沖すき鍋、宝楽焼のほか、茶碗蒸し、天ぷら、釜飯、漬物など※季節により異なる

おすすめの推し！魚はコレ

福良産の伊勢海老が推し魚ですね。新鮮なものですので、宝楽焼なら塩とすだちだけで、シンプルに味わっていただくのをおすすめします。



相談役 桑原猛さん

淡路島の贅を「極」めた会席は島の魚介をふんだんに使用！



豪勢な舟盛りに立派なタイの姿造りがのる



酒を少し振りかけて蒸し焼きにする宝楽焼



カツオ昆布に味醂や醤油を加えたすき出汁で

淡路島海上ホテル 宿泊プラン

敷地内に宿専用の釣り桟橋があり、釣り体験もできる温泉ホテル。おすすめのプランは、ほとんどの料理にうずの幸を使う「極会席」！タイやサザエ、アワビなどが入った贅沢な造り、沖すき鍋と宝楽焼には伊勢海老がお目見え。ほか、多彩な魚介をさまざまな調理でいただける。

☎0799-52-1175 所兵庫県南あわじ市福良甲21-1 車神戸淡路鳴門道西淡三原ICより15分 P約60台



当店のうずの幸グルメ ALL STAR

①造り ②伊勢海老の宝楽焼
③伊勢海老沖すき鍋

2万2550円～2万4200円

【料理長イチオシ】 極会席◆伊勢海老×鳴門鯛×鮑！贅を極めた淡路島豪華食材勢揃い！名物・豪華宝楽焼付
1泊2食付1室2名利用時の1名料金
※要予約(2日前迄)、食材は季節により変更あり



そのまま食べてももちろんおいしいが、3種のタレを使い分けて

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！

湊小宿 海の薫（みなとこやど うみのかおり）とAWAJISHIMA 宿泊プラン

福良の湊町にある小さな温泉宿。オープン当初より好評の「魚介のバプール」が名物。器に酒水を入れて蒸し上げた料理で、具材はタイやタコ、アシアカエビに加えて、野菜もふんだんに。蒸すことで食材がふんわり仕上がり、本来の旨みを味わえる。藻塩、ポン酢、八丁味噌ダレでぜひ。

☎0570-079922（ホテルニューアワジグループナビダイヤル） 所兵庫県南あわじ市福良甲1529-7 車神戸淡路鳴門道西淡三原ICより10～15分 P30台



おすすめの推し！魚はコレ

春はタイや淡路島サクラマス、サザエが旬になります。夏はハモ、秋にはアシアカエビ、冬はブランド「淡路島3年とらふぐ」が提供されることも。



料理長 木村且浩さん



※写真は2人前

バプールは郷土料理「宝楽焼」をアレンジ

当店のうずの幸グルメ

淡路島と鳴門で育った魚介のバプール

1万7750円～2万4350円

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泊2食付1室2名利用時の1名料金
※要予約(前日迄)

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！



当店のうずの幸グルメ

海鮮料理宝楽焼

[日帰り]6600円～1万2100円
[宿 泊]1万4300円～1万9800円

宝楽焼コース
宿泊は1泊2食付1室2名利用時の1名料金
※要予約(3日前迄) ※旬の魚介はワタリガニ(時価・別途料金)に変更可、注文は予約時に受付

宿泊プラン | 日帰りプラン

民宿いづみ丸

丸山漁港のすぐ近くにある民宿では、郷土料理「宝楽焼」のプランがいちおし。身が締まった天然のタイをメインに、横にサザエや旬の魚介が並ぶ。蓋をして豪快に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！ふわっとした食感、淡泊ながら上品な旨みがたまらない。

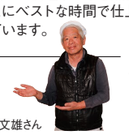
☎0799-39-0147 所兵庫県南あわじ市阿那賀1505 営11時30分～21時30分 休不定、12/30～1/4 車神戸淡路鳴門道淡路島南ICより10分 P10台



「宝楽焼」は、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

おすすめの推し！魚はコレ

丸山地区の名物といえば、やっぱりタイは外せませんね！またタイやサザエは別々に調理するなど魚介ごとにベストな時間で仕上げています。



主人 本山文雄さん



宝楽焼コースは宿泊のほか日帰りプランでも

※各施設で紹介の「推し！魚」は入荷状況によりメニューにのらない場合もあります。

アシアカエビのグリル、アオリイカのカルパッチョ、イワシのマリネなど



多種多様な洋風地魚料理はワインや生ビールにぴったり。

イートイン | テイクアウトはP19

g’suffa Prost!（ズッファ プロースト）

ドイツ産ワインと、ドイツ生ビールを提供する洋風居酒屋に、4つの新しい「うずの幸グルメ」が誕生した。約6種の魚介が入った盛り合わせのほか、オイルスパゲティ、モチモチのプレッツェルバンズからタチウオのフライがはみ出たバーガーと種類に富む。どれもワインやビールと相性抜群♪

☎088-624-7877 所徳島県鳴門市撫養町南浜字東浜667 営18時～24時(LO23時) 休日、第2・4月曜※イベント出店のため臨時休業あり 車神戸淡路鳴門道鳴門ICより10分 P3台



当店のうずの幸グルメ

★★★★★ ALL STAR

鳴門“うずの幸”のもりもり盛り合わせ

2580円～

※売切次第終了

おすすめの推し！魚はコレ

鳴門鯛やアシアカエビなど入れている魚介数が多いので、すべてが推しですね。季節によってエビやイカの種類が変わって面白いですよ。



店長
上田周さん



1人前なら

当店のうずの幸グルメ

鳴門“うずの幸”の盛り合わせ

1480円～

※売切次第終了

ボリュームを抑えて一人前にも。魚介や料理内容はその日により異なる



当店のうずの幸グルメ

鳴門“うずの幸”と自家製カラスミのオイルスパゲティ

1280円

※売切次第終了

旬の白身魚と魚介、自家製カラスミを使用。パスタのベースには魚の出汁を用いる



当店のうずの幸グルメ

“うずの幸”お魚カツバーガーセット

1380円

※売切次第終了、予約が確実

自家製のタルタルソースでさっぱりと。小エビのサクサクフリットとサラダ付き

3種の地魚盛りの海鮮丼を2種のつけダレと魚介出汁で。

大渦食堂（道の駅くるくる なると内）

イートイン

海鮮丼から肉、麺料理、カレーまで揃う道の駅にある食堂。新作メニューの丼には、すだちぶり、イサキ、サワラの3種がのり、めかぶと玉ねぎをトッピング。さっぱりとわさび醤油か、風味豊かなゴマダレで味わえる。途中、無料の魚介出汁をかけて「味変」することも！

☎088-685-9696 所徳島県鳴門市大津町備前島字蟹田の越338-1 営10時～LO16時 休なし 車神戸淡路鳴門道鳴門ICより3分 P約150台





白ご飯の丼にめかぶやすだちをかけ、まぜながら味わって

当店のうずの幸グルメ

なると海峡丼

1800円

※1日10食限定、予約可
※水揚げ状況により魚種の変更あり

味変も！

魚介出汁はセルフでもらえる。熱々の出汁をかければ、切り身が半レア状態に





駅長
廣中将太さん

おすすめの推し！魚はコレ

鳴門のブランド養殖魚・すだちぶりは脂のりもよく、食べ応え十分です。季節によって魚介は変わりますが、春ならタイやキジハタが入ることも。

イートイン

蕎麦（そば）と活魚（かつぎょ）の店 なるみ丸

日帰り温泉施設に併設する食事処では、ミニ丼が6種並ぶ食べ比べ料理がお目見え！海鮮は、「大鳴海鯛のゴマ和え丼、海鮮丼、ハマチのます寿司、いくらとめかぶのりのとろろ丼」の4種。残り2種は阿波尾鶏の天丼と、阿波牛の丼の肉料理に。セットの鳴門わかめスープを好きな丼にかけてお茶漬けにも！

☎088-676-2671 所徳島県鳴門市撫養町大桑島字北ノ浜8-2 営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) 休不定（月1回） 車神戸淡路鳴門道鳴門北ICより9分 P176台



お膳にズラリと並ぶミニ丼は海鮮4種と肉2種で合計6種！









それぞれ小さい器に入ったミニ丼。多彩な味わいが楽しめる







当店のうずの幸グルメ

鳴門うずの幸と阿波うまいもん食べ比べ

2080円

おすすめの推し！魚はコレ

ブランド養殖魚「大鳴海鯛」ですね。原則、天然のイカナゴのみを餌に育てられ、おいしさは格別です。春夏は旬のサワラやハマチを使うことも。



マネージャー
大西倫郎さん

途中ですまし汁をご飯にかけて、味を変えて味わうのも◎





卵かけご飯×海鮮＝特製丼
サラサラご飯の食感もマッチ。



鳴門わかめのすまし汁と、玉ねぎサラダ、鳴門らっきょうが付く

イートイン

さかなばたけ

地元魚介と和洋折衷の創作料理を提供する居酒屋。こちらのうずの幸グルメは、常連さんから人気だった「卵かけご飯」をアレンジしてできた特別バージョン。泡立つまで撹拌（かくはん）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仕上げた。

☎088-683-0550 所徳島県鳴門市撫養町小桑島字前浜265-1 営17時～23時（LO22時30分） 休日（祝日の場合は翌日休み） 車神戸淡路鳴門道鳴門北ICより10分 P5台



当店のうずの幸グルメ

★★★★★ ALL STAR

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

おすすめの推し！魚はコレ

春はタイやメバル、夏はアジやスズキがおいしい時期です。秋はすだちぶり、冬ならカサゴと魚介の内容が変わっていきますので、期待してください。



店主 筒井大輔さん

※各施設で紹介の「推し！魚」は入荷状況によりメニューにのらない場合もあります。



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！

イートイン | 宿泊プラン

鳴門海月別亭 鯛丸海月

鳴門の魚介を活かした漁師料理が味わえる宿内のレストランでは、日帰りでも利用できる御膳がデビュー！一人専用のミニ舟盛に、鳴門鯛のあら炊き、鳴門わかめ汁などが付いた豪華セット。アジの姿造りやカンパチ、サザエなどが満載のミニ舟盛は記念撮影にもぴったり♪

☎088-687-1001 所徳島県鳴門市鳴門町土佐泊浦福池15-33 営11時～14時、17時30分～21時 休なし 車神戸淡路鳴門道鳴門北ICより3分 P50台







当店のうずの幸グルメ

海幸7種舟盛り御膳

2970円

※昼は予約不要、夜は要予約（前日迄）



料理長 遠藤修さん

おすすめの推し！魚はコレ

なんといっても鳴門鯛ですね。甘辛く炊いたあら炊きは白ご飯にもよく合います。舟盛のアジやカンパチも脂のりが良く、おいしいですよ。

当店のうずの幸グルメ

海幸7種舟盛り

1万7600円～2万2000円

鳴門いけす会席プラン

1泊2食付1室2名利用時の1名料金
※要予約（前日迄）

迫力ある姿造りが入った地魚7種の豪快な大皿造り。

宿泊プラン

鳴門グランドホテル海月

大鳴門橋を眺める露天風呂が魅力の温泉ホテル。夕食は、四国の食材を集めた好評の「阿波の幸バイキング」に、別注料理としてビッグなお造り盛り合わせが登場する。お皿の大きさは直径約37㎝！そこに伊勢海老やアワビ、タイなど全7種の地魚がところ狭しと盛り込まれる。



☎088-687-1515 所徳島県鳴門市鳴門町土佐泊浦字大毛82-88 車神戸淡路鳴門道鳴門北ICより1分 P100台



地元食材が満載のバイキングは100種以上

おすすめの推し！魚はコレ

春はタイをはじめ、サワラやサヨリが旬。夏はマアジやハモ、秋ならタチウオ、冬にはヒラメやクルマエビなど、季節ごとに多彩な地魚が楽しめます。



支配人 清水寛貴さん

当店のうずの幸グルメ ALL STAR

7種のうずの幸お造り盛り合わせ

1万9800円～4万9500円

【7種類のお造り付き♪】阿波の幸プレミアムバイキング別注料理付プラン

1泊2食付1室2名利用時の1名料金
※要予約（5日前迄）
※シーズンにより料金が異なる



伊勢海老とヒラメ、アジは姿造りに。刺身醤油には、南あわじ市のセンザン醤油を使用

舟盛りを器にした豪快丼 花茶漬けで「味変」も♡

イートイン

北灘漁協直送 とれたて食堂

北灘漁協が営む食事処で、ビッグな丼が新登場。舟盛りには650gのご飯、その上にすだちぶり、タイ、タコ、アワビなど、その時の旬の魚介がどっさり！そのままはもちろん、炭火七輪で炙って食べることもできる。最後は、南あわじで栽培したバラや千日紅を使った花茶でお茶漬けにして味わって。

☎088-679-4137 所徳島県鳴門市北灘町宿毛谷字相ヶ谷23 営10時～※閉店時間は要確認（魚の入荷状況や、季節により変動あり）、土日祝は10時～21時（LO20時） 休なし 車神戸淡路鳴門道鳴門ICより15分 P53台





おすすめの推し！魚はコレ

姿造りは、私が店の裏で釣ったものをさばいています。ガシラ、イシダイ、アオリイカ、アジ、ヒラメなど、その時釣れたものを出しています。



支配人 岡田直樹さん

当店のうずの幸グルメ ALL STAR

うずの幸グルメ2023アルティメット丼 南あわじの花茶と共に

5500円

※その日獲れた魚次第で数量限定
※来店1時間前の連絡で提供がスムーズに、シェア可



花茶を4年かけて開発したのは、鳴門市内のたこ焼き店「鳴門屋」のオーナー川端氏。うずの幸グルメとのコラボが叶った

青い海を泳ぐように並んだ新作は地魚だけにこだわる！

イートイン | テイクアウトはP19

寿し辰

初代と2代目が仲良く営む寿司屋さん。従来の3つのうずの幸グルメに、今シーズンは新たに「白い鳴門～うずの幸にぎり～」が登場！こちらは、8カンすべて地魚だけを使ったにぎりで、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に。ご当地の味わいを存分に楽しめる。

☎088-686-3133 所徳島県鳴門市撫養町小桑島字前浜259-2 営12時～14時（LO13時30分）、17時30分～22時（LO21時30分） 休不定（月曜が多い） 車神戸淡路鳴門道鳴門北ICより10分 P20台





当店のうずの幸グルメ

うずの幸コース

5500円

※予約が確実



当店のうずの幸グルメ ALL STAR

うずの幸ちらし寿司

2200円

※予約が確実



当店のうずの幸グルメ

うずの幸プレート

2750円

※予約が確実

5カンのにぎりと造りがセットになったお手軽メニュー

+1100円でうずの幸をもう一皿



チョイスの品（地ダコのぶつ切り、地ダコの天ぷら、ヤリイカorアオリイカの糸造り、ゲソ天ぷら、ゲソ塩焼き、サザエ造り、サザエつぼ焼き）は1品につき+1100円

当店のうずの幸グルメ ALL STAR

白い鳴門 ～うずの幸にぎり～

2750円～

※予約が確実

おすすめの推し！魚はコレ

春はヒメチやサワラ、夏はハモ、秋にはアオリイカやボウゼ、冬はウマヅラハギ、ヒラメなど、季節にあった旬のものを提供いたします♪



若女将 森本直美さん



※各施設で紹介の「推し！魚」は入荷状況によりメニューにのらない場合もあります。

大鳥居苑（おおとりいえん）

宿泊プラン
テイクアウトはP19

造りは大皿盛りでドンと！特製の海鮮太巻きも◎。

四国霊場八十八ヶ所の第一番札所「霊山寺」のすぐ近くに立地。宿泊プランでは、メインが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、鳴門産の野菜の天ぷら、阿波牛の料理に加え、ご飯の代わりには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。

☎088-689-3523 所徳島県鳴門市大麻町板東西山田33-4 営テイクアウト受付11時頃～19時頃 休水 車高松道板野ICより6分 P約20台





プランは前菜、造り、小鍋、天ぷら、茶碗蒸しなど



3代目主人が卸売市場まで足を運び、目利きした魚介が並ぶ

当店のうずの幸グルメ

うずの幸姿盛り

1万5400円～1万7600円

うずの幸姿盛り付プラン
1泊2食付1室2名利用時の1名料金
※要予約（3日前迄）、1日3組限定



3代目 長尾雄一さん

おすすめの推し！魚はコレ

タイやすだちぶりなど、鳴門を代表する海鮮を造りに盛り込みました！タイと伊勢海老は姿造りにして、見た目も華やかに仕上げています。



旅館 公園水野（こうえんみずの）

宿泊プラン

1920年創業、現在3代目と4代目が営む旅館は、大鳴門橋のたもとにある鳴門公園に佇む。夕食の目玉は大スケールの舟盛！タイを筆頭に、ヒラメ、ハマチ、サザエ、アシアカエビなど盛りだくさん。また、タイのかぶと煮には、サザエとアシアカエビに加えて、南あわじの玉ねぎと、鳴門わかめも付く。

まるで竜宮城のご馳走!?巨大舟盛に度肝を抜かれる。

☎088-687-0411 所徳島県鳴門市鳴門町土佐泊浦字福池65 車神戸淡路鳴門道鳴門北ICより5分 P10台



当店のうずの幸グルメ

ALL STAR

鳴門七福舟盛

1万8700円～2万2000円

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 一泊二食付きプラン
1泊2食付1室2名利用時の1名料金
※要予約（4日前迄）、1日2組限定



舟盛、かぶと煮、阿波牛陶板焼、タイの唐揚げなど全8品



タイは舟盛とかぶと煮のほか、唐揚げや釜飯にも使っている

※写真は2人前



4代目 水野勇人さん

おすすめの推し！魚はコレ

春ならタイやサワラがいちおしですね。ほか、夏はハモ、秋にはボウゼ、冬はカワハギ、カレイなどが旬。造りの内容は季節によって変わります。



前菜BOXやスープ、パスタに鳴門＆南あわじの食材が豊富♡

写真のBOXは2人前（1人1段）。天然タイのマリネや、タコと鳴門わかめのマリネなど



うずの幸BOXやポタージュ、パスタ、肉料理、デザート

当店のうずの幸グルメ

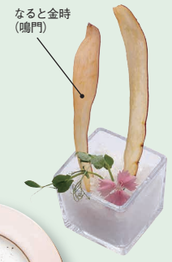
①うずの幸BOX
②和田島産シラスと菜の花のリングイネ
③淡路島玉葱のポタージュ
④なると金時チップス
⑤なると金時のティラミス（お替わり自由）

1万5500円～3万6500円

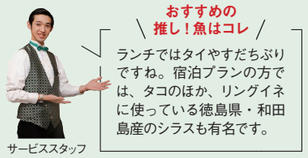
うずの幸BOXコース
1泊2食付1室2名利用時の1名料金
※要予約（3日前迄）、1日15食限定











サービススタッフ 川西教平さん

おすすめの推し！魚はコレ

ランチではタイやすだちぶりですね。宿泊プランの方では、タコのほか、リングイネに使っている徳島県・和田島産のシラスも有名です。

タイやブリの旨みを引き出す海鮮しゃぶしゃぶに舌鼓。

イートイン 宿泊プラン

イタリア料理 ルッチコーレ（グランドエクシブ鳴門 ザ・ロッジ内）

標高約180mの丘の上に立つリゾートホテルで、日帰りランチ（写真左）と、宿泊プラン（写真右）が新しく誕生した。ランチは3種の地魚を柚子が香る出汁でしゃぶしゃぶに。宿泊プランの夕食では、見た目も美しいBOXに入った前菜や、パスタでうずの幸が楽しめる。

☎088-683-8111（代） 所徳島県鳴門市北灘町折野字大川筋182 営10時～14時（LO13時30分） 休なし 車神戸淡路鳴門道鳴門ICより30分、または高松道引田ICより20分 P427台





柚子胡椒、すだちポン酢、塩昆布を好みで付けて。新鮮なので刺身としても食べられる





当店のうずの幸グルメ

渦潮の幸 食べ尽くし海鮮しゃぶしゃぶ御膳

3388円

※1日20食限定

宿泊プラン

ベイリゾートホテル 鳴門海月（なるとかいげつ）

ガラス張りのロビーには大迫力の鳴門海峡が広がり、全室から渦潮と大鳴門橋を眺められる絶景宿。「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美人なタイの姿造りをはじめ、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
所徳島県鳴門市鳴門町土佐泊浦福池65-7
車神戸淡路鳴門道鳴門北ICより10分 P40台

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！

当店のうずの幸グルメ

大潮

2万2000円～2万8000円

うずのさち会席

1泊2食付1室2名利用時の1名料金
※要予約（7日前迄）
※シーズンにより料金が異なる

おすすめの推し！魚はコレ

すべて地魚なので季節によって推しはさまざまです。春は大鳴海鯛、夏はハモやアワビ、秋にはタチウオ、冬なら伊勢海老やサヨリがおすすめです。



料理長 玉井健太さん



タイはブランド養殖魚の大鳴海鯛を使用※写真は2人前

すべて地魚で用意しました！



若女将
増田可夏子さん



タイのあら炊き、阿波牛の陶板焼、タイの釜飯などの会席



白い器に鳴門の海を表現。鳴門海峡育ちの魚介が7種も。

アジとにんじんのマリネ、タコとすだちなどの組合せが絶妙

ランチ・宿泊プラン共通

当店のうずの幸グルメ

ALL STAR

徳島・鳴門産海の幸のカルパッチョ盛り合わせ（7種盛り）

南あわじ産の食材は藻塩と、玉ねぎのソースに使用。お皿にはすだちオリーブオイルをまわしかける

おすすめの推し！魚はコレ

春なら鳴門鯛やサワラ、夏はハモやスズキが旬になります。秋ならタコとアオリイカ、冬にはワタリガニやヒラメがおいしくなる時季ですね。



料理長
木下光さん

イートイン 宿泊プラン

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）

地中海にある旅篭屋をイメージしたホテルにあるイタリアン。店内から大毛海岸を眺めるロケーションが自慢。ランチと宿泊プランの両方で提供する「カルパッチョ盛り合わせ」は、彩りも美しく見た目も華やか♪近海の鮮魚7種とそれぞれ野菜や柑橘がセットになって味の相性も抜群。

☎088-687-2255
所徳島県鳴門市鳴門町土佐泊浦字高砂186-16 営11時30分～15時（LO13時30分） 休月1回（館内メンテナンス日） 車神戸淡路鳴門道鳴門北ICより3分 P120台



パスタやアワビのソテー、徳島産牛のステーキなど全7品



ランチプラン

ランチ限定【うずしお鮮魚7種×徳島産牛×活きあわび】よくばりプレミアムコース

7700円

※1日10食限定



「うずの幸グルメ」はランチでも宿泊プランでも味わっていただけます！

レストランマネージャー
河井拓図さん

宿泊プラン

美味グルメプレミアム【うずしお鮮魚7種×阿波牛×天然鳴門鯛塩釜焼き】よくばりフルコース付きプラン

2万8000円～4万8000円

1泊2食付1室2名利用時の1名料金
※要予約（3日前迄）、1日10食限定



メインはタイの塩釜包み焼きと、ブランド阿波牛のステーキ

宿泊プラン

フランス料理 フォーシーズン（アオアヲ ナルト リゾート 8階）

南欧風リゾートホテルのメインタワー最上階にあるフレンチレストラン。見た目も美しいうずの幸グルメは、皿をキャンバスに、新鮮な海の幸と野菜を絵を描くように盛り付けられたガルグイユ風（サラダ仕立て）。特産の鳴門鯛など、6種の魚介に季節の野菜をあわせてヘルシーに仕上げる。



スープ、魚料理、肉料理、ムースなど全10品。
※6月からは夏メニューに変更する

当店のうずの幸グルメ

ALL STAR

Les Richesses de la Mer
レ・リシェス・ドゥ・ラ・メール

2万5000円～4万5500円

※デラックスツイン
福福（ふくふく）鳴門・フレンチプラン
海鮮7種&フルーツ
× 鳴門金時スイーツ
1泊2食付1室2名利用時の1名料金
※要予約（3日前迄）、2名～

旬の海の幸と野菜が彩る まるで絵のような一皿。



サラダ仕立てなので、旬の魚と野菜を一緒に味わって



レストランズ
マネージャー
架場達哉さん

おすすめの推し！魚はコレ

鳴門といえば、やっぱりタイがおすすめです。特に産卵を控えた春のタイは、しっとりとした脂を蓄えるので、一層おいしくなります。

＼宿泊施設DATA／

アオアヲ ナルト リゾート



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

宿泊プラン

鳴門海鮮 鳴門（なるとかいせん なると）（アオアヲ ナルト リゾート 1階）

メインタワー1階にある和食レストランでは、福をコンセプトに旬を迎えた近海の魚介を盛り込んだ「鳴門福寿会席」が評判。中でも、「姿盛鳴門鯛紅白揚げ」は、鳴門鯛をカラリと揚げた一品で、南あわじの藻塩、鳴門の山椒塩とゆず塩の3種の塩で食べ比べができる。ほか、造りにもタイやすだちぶりが。

タイをはじめ、旬の魚がいろいろな料理で味わえる





前菜から椀盛、造り、炊合せ、焼物、揚物、酢物など全11品。※6月からは夏メニューに変更

当店のうずの幸グルメ

ALL STAR

鳴門福寿会席

2万5000円～4万5500円

※デラックスツイン
福福（ふくふく）鳴門・和食プラン
海鮮7種&フルーツ
× 鳴門金時スイーツ
1泊2食付1室2名利用時の1名料金
※要予約（3日前迄）、2名～

おすすめの推し！魚はコレ

タイはもちろん、ブランド養殖魚のすだちぶり、甘みのあるサワラも推しです！夏にはメニューが変わりますので、楽しみにしてください。



レストランズ
マネージャー
架場達哉さん

※各施設で紹介の「推し！魚」は入荷状況によりメニューにのらない場合もあります。

TAKE OUT テイクアウトできます

味処 三富（さんとみ）

南あわじ市

➡店舗情報はP4

うずの幸三昧お弁当 3240円

※要予約（3日前迄）

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。



淡路島熟成魚屋FUKUototo（フクオトト）

南あわじ市

➡店舗情報はP6

うずの幸ちらし 2500円～

※要予約（前日迄）
※魚種は日により変更あり

ALL STAR

通販もあります



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。

大鳥居苑（おおとりいえん）

鳴門市

➡店舗情報はP15

うずの幸海鮮太巻き 1本1870円

※要予約（2日前迄）

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。



寿し辰（たつ）

鳴門市

➡店舗情報はP13

白い鳴門 ～うずの幸にぎり～ 2754円～

※予約が確実

ALL STAR



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、玉ねぎ＆ワカメも付いてお土産にも◎。

うずの幸ちらし寿司 2214円

※予約が確実

ALL STAR



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。

g'suffa Prost!（ズッファ プロースト）

鳴門市

➡店舗情報はP11

“うずの幸”のおまかせテイクアウト 1500円～

※売切次第終了、予約が確実



夕食なしのビジネスホテル利用の人向けにと作られた前菜のテイクアウト。地魚の洋食惣菜が盛りだくさんでお酒との相性もぴったり。

“うずの幸”お魚カツバーガーセット 1380円

※売切次第終了、予約が確実



もちもちのプレッツェルバンズを使ったお魚カツバーガーは持ち帰りも♪小エビのフライとサラダも付いて、食べ応えも十分。

テラスカフェ オーゲ（アオアヲ ナルト リゾート内）

鳴門市

➡店舗情報はP10

うずの幸・鳴門鯛カツバーガーソフトドリンクセット1950円、アルコールドリンクセット2250円

※イートインもあわせて1日合計10食限定、テイクアウト11時～20時

鳴門鯛カツのバーガーがドリンクとセットになってテイクアウトで販売。ホテルの目の前に広がる、大毛海岸で食べるのもおすすめ。



通信販売できます

南あわじ市



南あわじと鳴門の塩の両方を使用

直売所 美菜恋来屋（みなこいこいや）

通販

野菜や鮮魚、精肉、特産加工品などを取り揃える大規模直売所。2021年9月から液体急速凍結機を使って真空冷凍した手作り一夜干しの販売をスタート！急速凍結するためにおいしさが損なわれず、長期保存も可能に。

当店のうずの幸グルメ

旬の推し魚干物

3種セット3170円
5種セット4340円

ALL STAR

※送料別途

☎0799-43-3751 所兵庫県南あわじ市八木養宜上1408 営9時～18時 休火(臨時営業する場合あり) 車神戸淡路鳴門道洲本ICより13分 P188台

【通販申し込み】
https://www.ja-town.com/shop/e/eminakoi/



店長 茱萸健太さん

おすすめの推し！魚はコレ

こだわりの旬の魚を塩分濃度を研究して一夜干しに。春はなんといってもタイ!ほかにも淡泊なムシガレイやフエフキダイが出る時もあります。

鳴門市

当店のうずの幸グルメ

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



徳島応援通販サイト［阿波マルシェ］

通販

コロナ禍の中で徳島の食材を各地に届けたいという思いから、2021年6月にオープンした通販サイト。おすすめのセットは天然のイカナゴのみを餌にして育てた大鳴海鯛や、クルマエビなど2種の魚介と季節の干物、玉ねぎスープ、ワカメが入る。

【通販申し込み】
https://tsuku2.jp/awamarche

おすすめの推し！魚はコレ

鳴門のブランド養殖魚・クルマエビですね!甘みが強く、身の引き締まった良質なエビを一度味わってください。もちろん大鳴海鯛もいちおしです。



発行

鳴門市観光振興課
Tel.088-684-1157
徳島県鳴門市撫養町南浜字東浜170

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
うずしおぐるぐる
特設サイトはココから！

※本冊子に掲載されている情報は、特に表記がない場合、2023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。