

鳴門市 × 南あわじ市

うずの幸グルメ

U z u n o S a c h i G o u r m e t

第三弾



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。

豊穡の海・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。幅約1.3km、海底の深さ約100mの狭くて浅いこの海峡では、世界最大級といわれる「渦潮」が発生する。鳴門海峡が豊穡の海である理由は渦潮が大きく関係する。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、鳴門海峡にほど近い海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、すだちぶりなどこちらも多彩。「うずの幸グルメ」とは、そんな鳴門海峡育ちのバラエティ豊かな魚介のおいしさを伝える地産地消のご当地グルメ！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料理の数々をご堪能あれ。

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！



2市の特産食材
鳴門市 南あわじ市

= うずの幸グルメ
Uzu no Sachi Gourmet

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、魚介以外にも同時に楽しめるのがポイント。

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！



大迫力の渦潮を見に行こう！

船に乗船すると、鳴門海峡を間近に体感することが出来ます。各社の公式HPには、渦潮の予測カレンダーも掲載されているので、事前のチェックがおすすめ！

[鳴門市]	[鳴門市]	[南あわじ市]
うずしお観潮船	うずしお汽船	うずしおクルーズ

12 淡路島熟成魚屋 FUKUototo イトイン | テイクアウト情報は裏表紙

井ネタは5種類以上の地魚
熟成させることで旨みがUP!



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

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。

☎0799-53-6233 園兵庫
県南あわじ市福良乙1663-4
☎12時~15時※要予約(前
日迄/1~4名) 園月 園神戸
淡路島鳴門道淡路島南ICより
12分 回4台

13 ホテルニューアワジ プラザ淡路島 旬房海楽 イトイン | 宿泊プラン

春夏秋冬でまったく異なる
地魚3種類×料理がお目見え!



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「新玉ねぎのパバ
ロアと海の幸マリネ」。

◀「あなたの好みで選ぶ」島
会席atシェフステール<旬
房 海楽-KARAKU>」(2万
2150円~4万7450円)、要予
約(前日迄)、1日10組限定

14 ホテルニューアワジ プラザ淡路島 別邸蒼空 イトイン | 宿泊プラン

春・夏・冬は「和風ヴェルテ」
秋なら「ココット蒸し」が登場。



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
「和風ヴェルテ」。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
は「和風ココット蒸し」。

◀「専有露天風呂付特別客室
<<別邸 蒼空-SOLA>>
(3万6450円~7万1650円)、
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) 園兵庫県南あわじ市
阿万吹上町1433-2 園神戸淡路島鳴門道西淡三原IC、または淡路島南ICより各20
分 回150台



うずの幸グルメ食材の
生産現場を紹介!

YouTubeでは、うずの幸グルメのバック
クボーンである、南あわじ市・鳴門市
で大切に育まれる食材の生産現場を美
しい風景映像とともに公開しています。



8 ホテルアナガ イトイン | 宿泊プラン

新鮮なうずの幸と旬菜を
渦潮しゃぶしゃぶ鍋で贅沢に味わう。



▲「[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)

ホテル近海で獲れる
タイをメイン食材に、旬
の味覚を堪能するプラン
が登場。渦潮しゃぶ
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
かな特製ポン酢で。

☎0799-39-1111 園兵庫
県南あわじ市阿那賀1109 園日
本料理「阿那賀」:17時30分
~21時30分(LO19時30分)
園なし 園神戸淡路島鳴門道淡
路島南ICより7分 回40台

9 味処 三富 イトイン | 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
てボリュームあり!

☎0799-50-3375 園兵庫
県南あわじ市賀集八幡南
189-1 園11時30分~14時、
17時~22時 園火、月曜の夜
園神戸淡路島鳴門道西淡三原
ICより5分 回15台※サイク
ルラックあり

10 絶景レストラン うずの丘(うずの丘 大鳴門橋記念館内) イトイン



▲絶景お造りステーション「黒うに」赤うに 3520円
(5000円) ※ウニの入荷がない場合は7段目が海鮮に変更

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 園兵庫
県南あわじ市福良丙936-3 園10時~15時
30分(LO15時) 園火、12/31・1/1
※12月中旬にメンテナンス休館あり
園神戸淡路島鳴門道淡路島南ICより
2分 回130台

11 湊小宿 海の薫とAWAJISHIMA イトイン | 宿泊プラン

見た目も華やかなパプールは
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)

名物「パプール」の
食材はタイやタコ、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、ハ
チ味噌ダレで。

☎0570-079922(ホテル
ニューアワジグループナビ
ダイヤル) 園兵庫県南あわじ市
福良甲1529-7 園神戸淡路
島鳴門道西淡三原ICより10~
15分 回30台

4 木村SHOKUDO イトイン

「渦潮」を描いた前菜に
南あわじと鳴門の食材が集結。



▲「うずの幸グルメランチ」(6600円)

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、プリの照り焼きな
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 園兵庫
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
(LO21時) ※夜のコース利用
は要予約 園月 園神戸淡路
島鳴門道西淡三原ICより5~
10分 回13台

5 さかな食堂フレッシュきたの イトイン

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)

天ぷらに旬の魚介を
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、
アナゴがタチウオ、そし
て野菜もたっぷり。う
どんにはワカメが入り、
磯の風味ごと味わえる。

☎0799-38-6757 園兵庫
県南あわじ市志知佐礼尾
256-1 園食事11時~15時、
直売所9時~19時 園水・木
(祝日は営業の場合あり)
園神戸淡路島鳴門道西淡三
原ICより5分 回約25台

6 民宿いづみ丸 イトイン | 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!



▲「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)、要予約(3日前迄)

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
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。

☎0799-39-0147 園兵庫
県南あわじ市阿那賀1505
園11時30分~21時30分 園
不定、12/30~1/4 園神戸
淡路島鳴門道淡路島南ICより
10分 回10台

7 カドー・ドウ・ラ・メール(ホテルアナガ内) イトイン

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。



▲「うずの幸グルメランチ」(9500円)、要予約(前日迄)

うずの幸尽くしの本
格フレンチコースは、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
たっぷりとする。

☎0799-39-1111 園兵庫
県南あわじ市阿那賀1109 園ラ
ンチ11時30分~LO13時30
分 園なし 園神戸淡路島鳴
門道淡路島南ICより7分 回40
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。

南あわじ市

うずの幸グルメ

Uzu no Sachi Gourmet

webページに
うずの幸グルメの
全メニュー掲載!



1 松葉寿司 イトイン

選ぶのが楽しい「鍋+すし」や
地魚10カンの特上にぎりを♪



▲「うずの幸 特上にぎり」(3000円)

ムラサキウニやアナ
ゴ、サヨリなど地魚の
にぎり10カんと、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
と2種のすしから選べる
「選べる鍋とすし」も。

☎0799-45-1019 園兵庫
県南あわじ市広田広田528-
1 園11時~14時(LO13時45
分)、17時~20時30分(LO20
時15分) 園水、12/29~1/1
園神戸淡路島鳴門道洲本ICよ
り10分 回50台

2 あわじ浜離宮 別荘 鐸海 イトイン | 宿泊プラン

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。



▲「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)

宿泊プランで味わえ
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
ニューアワジグループナビ
ダイヤル) 園兵庫県南あわじ市
松帆古津路970-81 園神戸
淡路島鳴門道西淡三原ICより
15分 回40台

3 あわじ浜離宮 イトイン | 宿泊プラン

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)

うずの幸グルメコース
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、淡路島スクラ
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) 園兵庫県南あわじ市
松帆古津路970-81 園神戸
淡路島鳴門道西淡三原ICより
15分 回50台

スッファ フロースト
12 g'suffa Prost!

イートイン

旨みしたたる地魚料理は
ワインやビールと好相性。



▲「うずの幸 アクアパッツァ」(1580円)

鯛などの旬魚をメインに3~4種の魚介のアクアパッツァ。魚貝出汁と白ワイン、胡椒のシンプルな調味で旨みを引き出した。ほか、旬の魚介と自家製カラスミのオイルスパゲティも。

☎088-624-7877 徳島県鳴門市撫養町南浜字東浜667 圏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 圏神戸淡路鳴門道鳴門ICより10分 回3台

13 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)

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、オリジナル種と地魚などで作る昔懐かしいパスタも登場。

☎090-6888-1587 徳島県鳴門市撫養町齊田字東発16-6 圏11時~20時(LO) 圏月 圏神戸淡路鳴門道鳴門ICより10分 回4台

14 大渦食堂(道の駅くるくる なんと内)

イートイン

うずの幸が器を多い隠す
豪華な天ぷら丼が登場!



▲「なんとあわじ海峡でっぺん天井」(2480円)、1日5~10食限定

天ぷらは、アジアカエビ5尾とタイ、タコ、なんと金時、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自家製甘辛ダレが◎。

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

おとり いえん
15 大鳥居苑

宿泊プラン テイクアウト情報は裏表紙

造りは大皿盛りでドンと!
特製の海鮮太巻きも◎。



▲「うずの幸姿盛り付プラン」(1万5400円~1万7600円)

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。

☎088-689-3523 徳島県鳴門市大津町板東西山田33-4 圏テイクアウト受付11時頃~19時頃 圏水 圏高松道板野ICより6分 回約20台

8 レ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)

宿泊プラン イートイン

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×天然鳴門鯛釜釜焼き】(2万8000円~4万8000円)、要予約(前日迄)

ランチと宿泊のコース料理で提供するの、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。

☎050-3188-5571 徳島県鳴門市鳴門町土佐泊浦字高砂186-16 圏11時30分~15時(LO13時30分) 圏月1回(館内メンテナンス日) 圏神戸淡路鳴門道鳴門北ICより3分 回120台

そば かつぎょ
9 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ククリク

☎088-676-2671 徳島県鳴門市撫養町大桑島字北ノ浜8-2 圏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) 圏不定(月1回) 圏神戸淡路鳴門道鳴門北ICより9分 回176台

10 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~うずの幸にざり~」(2750円) ※予約が確定

8貫すべて旬の地魚だけを使ったにぎり、なん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。

☎088-686-3133 徳島県鳴門市撫養町小桑島字前浜259-2 圏12時~14時(LO13時30分)、17時30分~22時(LO21時) 圏不定(月曜が多い) 圏神戸淡路鳴門道鳴門北ICより10分 回20台

11 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、予約が確定

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。泡立つまで攪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。すまし汁で味変するの◎。

☎088-683-0550 徳島県鳴門市撫養町小桑島字前浜265-1 圏17時~23時(LO22時30分) 圏日(祝日の場合は翌日休み) 圏神戸淡路鳴門道鳴門北ICより10分 回5台

4 鳴門グランドホテル海月

宿泊プラン

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。

☎088-687-1515 徳島県鳴門市鳴門町土佐泊浦字大毛82-88 圏神戸淡路鳴門道鳴門北ICより1分 回100台

5 テラスカフェ オーゲ
(アオアヲ ナルト リゾート内)

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。



鳴門鯛、すだちぶり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入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」」(2800円)、ランチ限定、1日10食限定(ランチ11時~15時)

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)

イートイン 宿泊プラン

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。



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。うずの幸グルメは鯖のガダイフを中心に鳴門鯛と阿波野菜で描く美しい一皿。

◀「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日前迄)、2名~

7 鳴門海鮮 鳴門
(アオアヲ ナルト リゾート内)

イートイン 宿泊プラン

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♪



うずの幸を縁起の良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 徳島県鳴門市鳴門町土佐泊浦字大毛16-45 圏なし 圏神戸淡路鳴門道鳴門北ICより1分 回200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。

鳴門市

うずの幸 グルメ
Uzu no Sachi Gourmet

webページに
うずの幸グルメの
全メニュー掲載!



1 ベイリゾートホテル 鳴門海月

宿泊プラン

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日前迄)

「うずのさち会席」の目玉は、大皿の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) 徳島県鳴門市鳴門町土佐泊浦池65-7 圏神戸淡路鳴門道鳴門北ICより10分 回40台

2 旅館 公園水野

宿泊プラン

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味」(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、サザエとアジアカエビに加え、南あわじの玉ねぎと、鳴門わかめも付く。

☎088-687-0411 徳島県鳴門市鳴門町土佐泊浦字福池65 圏神戸淡路鳴門道鳴門北ICより5分 回10台

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も味わえる。宿泊は「鳴門いけす会席プラン」で提供。

☎088-687-1001 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) 圏なし 圏神戸淡路鳴門道鳴門北ICより3分 回50台

TAKE
OUT

テイクアウトできます

9 味処 三富

さんどみ

南あわじ市

→店舗情報はP4

うずの幸三味お弁当 3240円

※要予約 (3日前迄)

タイやサワラの造りをはじめ、アジアやタイの南蛮漬け、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。



15 大鳥居苑

おおとり いえん

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。



12 淡路島熟成魚屋FUKUototo

フクオトト

南あわじ市

→店舗情報はP4

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



熟成させたアジ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トとした食感がアクセントに。

通販も
あります!



10 寿し辰

たつ

鳴門市

→店舗情報はP6

白い鳴門～うずの幸にぎり～ 2808円～

※予約が確実



ねぎ&ワカメも付いてお土産にも◎。

イ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

うずの幸ちらし寿司 2592円

※予約が確実



タイをはじめ、ヒメチヤアナゴ、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も豊か。



通信販売できます

15 直売所 美菜恋来屋

みなこいこいや

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 兵庫県南あわじ市八木養宜上1408 圏9時～18時 圏火(臨時営業する場合あり) 圏神戸淡路鳴門道洲本ICより13分 圏188台

【通販申し込み】

<https://www.ja-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

徳島応援通販サイト
【阿波マルシェ】

鳴門市

通販

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、ワカメが入るおすすめセット。

【通販申し込み】

<https://tsuku2.jp/awamarche>



「おやつ」から「ごはん」まで
鳴門屋人気商品をお届け!



うずの幸 鳴門屋セット9300円(送料込)

鳴門市

13 たこやき 鳴門屋

→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、みんなのなるとん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。

【通販申し込み】

<https://narutoya.store>



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2-21

南あわじ・鳴門の旬をめぐるう
ずしおぐるぐる
特設サイトはココから!



※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。