

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]



12 淡路島熟成魚屋 FUKUototo イートイン | 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 圃兵庫 県南あわじ市福良乙1663-4 12時~15時※要予約(前日迄/1~4名) 圃月 圃神戸 淡路鳴門道淡路島南ICより12分 24台

13 ホテルニューアワジ プラザ淡路島 旬房海楽 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「新玉ねぎのパパ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 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) 圃兵庫 県南あわじ市阿万吹上町1433-2 圃神戸 淡路鳴門道西淡三原IC、または淡路島南ICより各20分 2150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 イートイン | 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 圃兵庫 県南あわじ市阿那賀1109 圃日本料理「阿那賀」:17時30分~21時30分(LO19時30分) 圃なし 圃神戸 淡路鳴門道淡路島南ICより7分 24台

9 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、味噌汁などが付いてボリュームあり!

☎0799-50-3375 圃兵庫 県南あわじ市賀集八幡南189-1 11時30分~14時、17時~22時 圃火、月曜の夜 圃神戸 淡路鳴門道西淡三原ICより5分 215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) イートイン



▲絶景お造りステージに黒うに赤に3ら20分(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 圃兵庫 県南あわじ市福良丙936-3 10時~15時30分(LO15時) 圃火、12/31・1/1 ※12月中旬にメンテナンス休館あり 圃神戸 淡路鳴門道淡路島南ICより2分 2130台

11 湊小宿 海の薫とAWAJISHIMA 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、アジアカエビに加えて、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が、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) 圃兵庫 県南あわじ市福良甲1529-7 圃神戸 淡路鳴門道西淡三原ICより10~15分 230台

4 木村SHOKUDO イートイン

「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、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 圃兵庫 県南あわじ市松帆塩浜9-5 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 圃月 圃神戸 淡路鳴門道西淡三原ICより5~10分 213台

5 さかな食堂フレッシュきたの イートイン

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 圃兵庫 県南あわじ市志知佐礼尾256-1 圃食事11時~15時、直売所9時~19時 圃水・木(祝日は営業の場合あり) 圃神戸 淡路鳴門道西淡三原ICより5分 215台

6 民宿いづみ丸 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 圃兵庫 県南あわじ市阿那賀1505 11時30分~21時30分 圃不定、12/30~1/4 圃神戸 淡路鳴門道淡路島南ICより10分 210台

7 カドー・ドウ・ラ・メール(ホテルアナガ内) イートイン

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 圃兵庫 県南あわじ市阿那賀1109 圃ランチ11時30分~LO13時30分 圃なし 圃神戸 淡路鳴門道淡路島南ICより7分 240台

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 イートイン

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 圃兵庫 県南あわじ市広田広田528-1 11時~14時(LO13時45分)、17時~20時30分(LO20時15分) 圃水、12/29~1/1 圃神戸 淡路鳴門道洲本ICより10分 250台

2 あわじ浜離宮 別荘 鐸海 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) 圃兵庫 県南あわじ市松帆古津路970-81 圃神戸 淡路鳴門道西淡三原ICより15分 240台

3 あわじ浜離宮 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、淡路島スクラム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) 圃兵庫 県南あわじ市松帆古津路970-81 圃神戸 淡路鳴門道西淡三原ICより15分 250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。



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/>



旨みが凝縮した一夜干しを
おいしさを保つ急速冷凍で!

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

→店舗情報はP6

13 たこやき 鳴門屋

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。

【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2-1

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。