

南あわじ  
鳴門

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

鳴門市 × 南あわじ市

第二弾

*Delicious*

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。この海峡が豊穡の海といわれる理由は「渦潮」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、すだちぶりのなどこちらも多彩。「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！ × 2市の特産食材 = うずの幸

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！

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。

渦潮の詳細なメカニズムを見る

※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

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 圃兵庫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 重神戸淡路鳴門道洲本ICより10分 回50台



当店のうずの幸グルメ

**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。



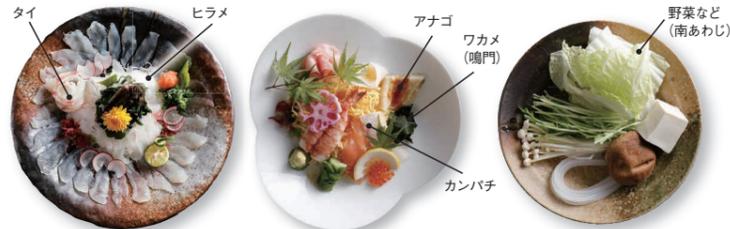
女将 平野まさ枝さん

**選べる鍋とすし**

**1980円** (よせ鍋/タイしゃぶ/牛しゃぶ or すき焼き) + すし

**2970円** (薄造りしゃぶしゃぶ / <期間限定>ふぐ鍋) + すしのみ1日5食限定

※(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



写真はヒラメとタイの薄造りしゃぶしゃぶちらしずしのセット



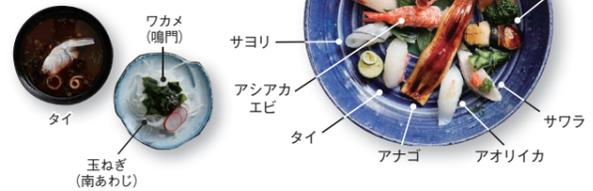
地魚が10カン。タイのあら入り赤出汁とサラダ付き

**当店のうずの幸グルメ** ALL STAR

**うずの幸 特上にぎり**

**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** イトイン | 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 圃兵庫南あわじ市質集八幡南189-1 営11時30分~14時、17時~22時 休火、月曜の夜 重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



**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いただけます。



店主 多田国博さん

**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**



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◎

フライは之本、ツバスカサワラ、または1本ずつのミックスでも可



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。  
野菜(南あわじ) アアビ

**当店のうずの幸グルメ**  
**うずの幸グルメランチ**  
**9500円**

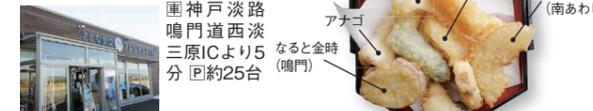
メイン料理はアアビのステーキ。ソテーした地野菜もふんだんに

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きたの** イトイン

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 圃兵庫南あわじ市志知佐礼尾256-1 営11時~15時、直売所9時~19時 休水・木(祝日は営業の場合あり) 重神戸淡路鳴門道西淡三原ICより5分 回約25台



**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



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** イトイン  
(ホテルアナガ内)

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、メイン料理にはアアビのステーキと、贅沢なラインナップ。地野菜もたっぷり入る。

☎0799-39-1111 圃兵庫南あわじ市阿那賀1109 営ランチ11時30分~LO13時30分 休なし 重神戸淡路鳴門道淡路島南ICより7分 回40台

**おすすめの推し!魚はコレ!**  
アアビですね!ソースにアア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アビと絶妙に合っています。

料理長 島岡雄一さん



**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)

「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。タイやタコの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 圃兵庫南あわじ市市松帆塩浜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 重神戸淡路鳴門道西淡三原ICより5~10分 回13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ただきますので、たくさんのおうずの幸を楽しんでください。



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 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 圏神戸淡路鳴門道淡路島南ICより2分 回130台



当店のうずの幸グルメ



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



まるで階段のような器に 地魚7種類が勢揃い!

「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

窯焼きのもっちりピZZAは 地魚と黄トマトのソースが◎。

Pizzeria e Trattoria まるみ食堂

イトイン

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ZZAを提供する。新作のピZZA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 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) 圏神戸淡路鳴門道淡路島南ICより9分 回8台



カボナータ(煮込み)やカボチャのマリネなど野菜もたっぷり



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)

当店のうずの幸グルメ

うずの幸ピZZA

1980円

※要予約(前日迄)

おすすめの 推し!魚はコレ!

ピZZAならずもこの丸山産のイカですね。さらに丸山産のタイ(季節により変更あり)と、福島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

イトイン | テイクアウトはP19

淡路島熟成魚屋 FUKUototo

2022年2月にオープンした熟成魚専門のイ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ふ。

☎0799-53-6233 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 圏神戸淡路鳴門道淡路島南ICより12分 回4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島の釣りサワラ。熟成アジ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 数和平さん

井ネタは5種類以上の地魚 熟成させることで旨みがUP!



当店のうずの幸グルメ

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を5種類以上使用。シャリは白米に古代米をブレンド



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

イトイン

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、タイやアジアカエビ、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 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 圏神戸淡路鳴門道淡路島南ICより7分 回5台

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

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



そうめん(南あわじ)

白菜・レタス・玉ねぎ(南あわじ)

しいたけ(鳴門)

アワビ

タイ

アジアカエビ

玉ねぎ(南あわじ)

ワカメ(鳴門)

カンパチ

イサキ

アジ

サワラ

モロヘイヤ

タチウオ

ササギ

※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。

**①新玉ねぎのパパロアと海の幸のマリネ**



野菜(南あわじ) タイ 淡路島 サクラマス  
サワラ 昆布茶(鳴門)

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**



野菜(南あわじ) タコ タイ  
ハモ 昆布茶(鳴門) れんこん(鳴門)

**③魚介のテリーヌ**



れんこん(鳴門) アシアカエビ  
タイ タチウオ 野菜(南あわじ)

3種の魚介と地野菜をふんだんに使ったテリーヌ

**④地魚のピヤベース**



ヒイカ れんこん(鳴門) カワハギ  
アシアカエビ 野菜(南あわじ)

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 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♪

**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。

洋食料理長 福留涼さん

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

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) 兵庫県南あわじ市阿方吹上町1433-2 圏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 回150台

**当店のうずの幸グルメ**

①新玉ねぎのパパ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地魚のピヤベース

あなたの好みで選ぶ「鳥会席 at シェフステーブル」(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

春・夏・冬は「和風ヴルーテ」  
秋なら「ココット蒸し」が登場。

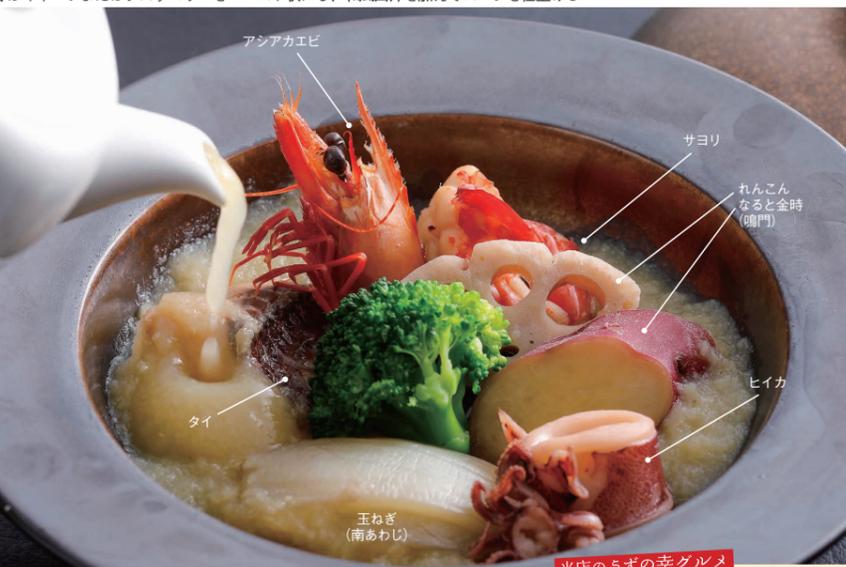
宿泊プラン

ホテルニューアワジ プラザ淡路島 別邸蒼空

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く。

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

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



アシアカエビ サヨリ れんこん(鳴門) なると金時(鳴門) ヒイカ 玉ねぎ(南あわじ) タイ

**当店のうずの幸グルメ**

**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。

和食副料理長 江本亮さん

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

地元契約農家から仕入れた珍しい野菜も多用



ニシガイ フロccoliーなど野菜(南あわじ) ヘダイ なる和金時(鳴門) 淡路島サクラマス タコ

**金色のお皿を飾るうずの幸。一口ごとにおいしさを発見。**

**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)

あわじ浜離宮 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) 兵庫県南あわじ市松帆古津路970-81 圏神戸淡路鳴門道西淡三原ICより15分 回50台

器も盛り付けも美しい宿泊プランコース



**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

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。



タコ ホウボウ ガンゾウヒラメ グレ ワニゴチ ガシラ コショウダイ アシアカエビ

ワカメ(鳴門)

野菜(南あわじ)

夕食は洋風にアレンジした和洋ディナー



あわじ浜離宮 別荘 鐸海 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) 兵庫県南あわじ市松帆古津路970-6 圏神戸淡路鳴門道西淡三原ICより15分 回40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。

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&リゾート  
南淡路

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匹丸ごとで使用し、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  
兵庫県南あわじ市福良丙317 圏神戸淡路鳴門道淡路島南ICより10分 回240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(ユウリン)ソース
- ③平日姿蒸し香味油揚げ

2万7830円~3万30円

【うずの幸グルメ】揚×蒸×造りの魚料理+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



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



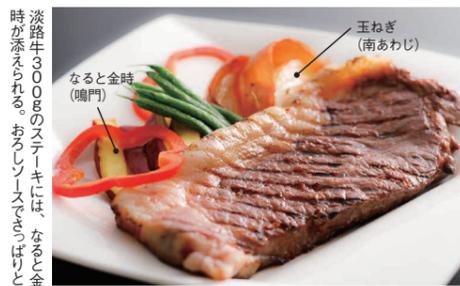
中国料理定番の「清蒸(チンジョン)」という調理法で作ったもの



大皿料理で提供、ほか前菜、スープ、チャイハン、デザートが付く



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



淡路牛300gのステーキには、なんと金時(鳴門)が添えられる。もちろんソースもたっぷり

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。



造りや沖ずき鍋、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。



酒を少し振りかけて蒸し焼きにする宝楽焼



カツオ昆布に味酢や醤油を加えたすき出汁で



豪華な舟盛りに立派なタイの姿造りがのる



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

湊小宿 海の薫とAWAJISHIMA

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「魚介のパプールの」が名物。器に酒水を入れて蒸し上げた料理で、食材はタイやタコ、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と、本来の旨みを味わえる。藻塩、ボン酢、八丁味噌ダレでぜひ。



パプールの郷土料理「宝楽焼」をアレンジ

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年とらぶぐ」が提供されることも。



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  
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

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。

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 兵庫県南あわじ市阿那賀1505 圏11時30分~21時30分 不定、12/30~1/4 圏神戸淡路鳴門道淡路島南ICより10分 回10台  
宝楽焼コースは宿泊のほか日帰りプランでも

宝楽焼コースは宿泊のほか日帰りプランでも



バーガーにフライドオニオンとソーセージも付く

鳴門市 Haruto  
イトイン  
テラスカフェ オーゲ (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。

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  
大毛島らっきょう・ワカメ(鳴門) 大毛島らっきょうと鳴門わかめの特製タルタル

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



野菜サラダ(鳴門・南あわじ)ワカメ(鳴門)



**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 なんと内) イトイン

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種ののり、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 徳島県鳴門市大津町備前島字蟹田の越338-1 ㊟10時~LO16時 ㊟不定 ㊟神戸淡路鳴門道鳴門ICより3分 ㊟約150台



**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。

**当店のうずの幸グルメ**  
**なんと海峽丼**  
**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

イトイン  
**蕎麦と活魚の店  
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種並び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 徳島県鳴門市撫養町大桑島字北ノ浜8-2 ㊟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) ㊟不定(月1回) ㊟神戸淡路鳴門道鳴門北ICより9分 ㊟176台

お膳にズラリと並びミニ丼は海鮮4種と肉2種で合計6種!



**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。



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



**当店のうずの幸グルメ**  
**鳴門“うずの幸”の  
もりもり盛り合わせ**  
**2580円~**  
※売切次第終了



イトイン | テイクアウトはP19  
スッファ プロースト  
**g'suffa Prost!**

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。

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パ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 徳島県鳴門市撫養町南浜字東浜667 ㊟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 ㊟神戸淡路鳴門道鳴門ICより10分 ㊟3台

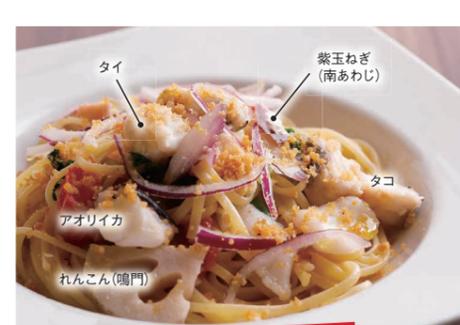


**おすすめの  
推し!魚はコレ!**  
鳴門鯛やアシアカエビなど入れている魚介数が多いので、すべてが推しですね。季節によってエビやイカの種類が変わって面白いですよ。



**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

**卵かけご飯×海鮮=特製丼  
サラサラご飯の食感もマッチ。**



**当店のうずの幸グルメ**  
**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。



イトイン  
**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」をアレンジしてきた特別バージョン。泡立て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仕上げた。  
☎088-683-0550 徳島県鳴門市撫養町小桑島字前浜265-1 ㊟17時~23時(LO22時30分) ㊟休日(祝日の場合は翌日休み) ㊟神戸淡路鳴門道鳴門北ICより10分 ㊟5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。



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！

ミニ舟盛、あら炊き  
ワカメ汁、茶碗蒸し、  
ご飯、小鉢がセット

### イトイン | 宿泊プラン | 鳴門毎月別亭 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 徳島県鳴門市鳴門町土佐泊浦福池15-33 圏11時～14時、17時30分～21時 休なし 圏神戸淡路鳴門道鳴門北ICより3分 圏50台



あら炊き、天ぷら、タイしゃぶ、タイ釜飯などが付く

#### 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)

#### 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。



料理長 遠藤修さん

#### 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)



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



※写真は2人前

### 舟盛りを器にした豪快井 花茶漬けで「味変」も♡

#### イトイン

### 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 徳島県鳴門市北灘町宿毛谷字相ヶ谷23 圏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 圏神戸淡路鳴門道鳴門ICより15分 圏53台



ボリュームたっぷりの一品なので、少食の人はシェアが確実

#### 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

##### うずの幸グルメ2023アルティメット井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

ALL STAR



花茶で味変!

花茶(南あわじ)

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

#### +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、ゲン天ぷら、ゲン塩焼き、サザエ造り、サザエつば焼き)は1品につき+1100円

#### 当店のうずの幸グルメ

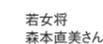
##### 白い鳴門 〜うずの幸にぎり〜

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、冬はウマツラハギ、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



にぎり、造り、天ぷら、茶碗蒸しなど全7品



渦潮の海をイメージしたブルーの器に、地魚が美しく並ぶ

#### イトイン | 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、なんと金時のさ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 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30分) 休不定(月曜が多い) 圏神戸淡路鳴門道鳴門北ICより10分 圏20台



青い海を泳ぐように並んだ新作は地魚だけにこだわる!



酢飯に自家製えびそばろや、椎茸などが入る。玉ねぎサラダ付き



#### 当店のうずの幸グルメ

##### 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カンのにぎり造りと造りがセットになったお手軽メニュー

※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。

**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 贅沢三味 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

ワカメ(鳴門) ヒラメ タイ アシアカエビ サザエ 玉ねぎ(南あわじ) ハマチ イカ

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

まるで竜宮城のご馳走!? 巨大舟盛に度肝を抜かれる。

**旅館 公園水野**

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。

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

**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。



**おとりいえん 大鳥居苑** **宿泊プラン** **テイクアウトはP19**

四国霊場八十八ヶ所の第一番札所「靈山寺」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び。

088-689-3523 徳島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 圏水 圏高松道板野ICより6分 回約20台

プランは前菜、造り、小鍋、天ぷら、茶碗蒸しなど

**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

**造りは大皿盛りでドンと! 特製の海鮮太巻きも◎。**

タイ イセエビ なんと金時(鳴門) 玉ねぎ(南あわじ) 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び

イカ なんと金時(鳴門) レタス(南あわじ) タイ 伊カ

すだちぶり 玉ねぎ(南あわじ) れんこん(鳴門)

**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。

**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。

サービススタッフ 川西教平さん

タイ イカ ワカメ(鳴門) すだちぶり 玉ねぎ(南あわじ) タイ

**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

**イタリア料理 ルッチコーレ** (グランドエクスプローツ鳴門 ザ・ロッジ内)

088-683-8111(代) 徳島県鳴門市北灘町折野字大川筋182 圏10時～14時(LO13時30分) 圏なし 圏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 回427台

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。

タイやブリの旨みを引き出す 海鮮しゃぶしゃぶに舌鼓。

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

**前菜BOXやスープ、パスタに 鳴門 & 南あわじの食材が豊富!**

ワカメ(鳴門) タコ

シラス 玉ねぎ(南あわじ) なんと金時(鳴門)

**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なんと金時チップス  
⑤なん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

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

なんと金時(鳴門)

うずの幸BOXやポタージュ、パスタ、肉料理、デザート

**宿泊プラン**  
**ベイリゾートホテル 鳴門海月**  
 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  
 徳島県鳴門市鳴門町土佐泊浦福池65-7  
 圏神戸淡路鳴門道鳴門北ICより10分 回40台



**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。春は大鳴門鯛、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門鯛を使用※写真は2人前

タイ  
カンパチ  
ワカメ(鳴門)  
玉ねぎ(南あわじ)  
アワビ  
イセエビ



すべて地産で用意しました!

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



**ランチ・宿泊プラン共通**  
**当店のうずの幸グルメ**  
**徳島・鳴門産海の幸のカルパッチョ盛り合わせ(7種盛り)**  
 ALL STAR

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



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

**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焼きと、ブランド阿波牛のステーキ

白い器に鳴門の海を表現。鳴門海峡育ちの魚介が7種も。

**イトイン | 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)

地中海にある旅籠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  
 徳島県鳴門市鳴門町土佐泊浦高砂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

「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 河井拓園さん

**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**  
**Les Richesses de la Mer**  
 レーリッシュドゥラメール  
**2万5000円～4万5500円**  
 ※デラックスツイン  
 福福鳴門・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～

ALL STAR

**宿泊プラン**  
**鳴門海鮮 鳴門**  
 (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。



前菜から焼盛、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



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ているので、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  
 徳島県鳴門市鳴門町土佐泊浦字大毛16-45  
 圏神戸淡路鳴門道鳴門北ICより1分 回200台



まさにめでたい「福」を呼ぶ 鳴門鯛を活かした特製会席。

**当店のうずの幸グルメ**  
**鳴門福寿会席**  
**2万5000円～4万5500円**  
 ※デラックスツイン  
 福福鳴門・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～

ALL STAR

**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ます!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



# テイクアウトできます

**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  
 熟成させたアシカエビやサワラなど5種類以上の地魚のちらし。古代米がブレンドされたシャリはプチとした食感がアクセントに。

\*\*\*\*\* ALL STAR

通販も  
あります




**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)  
 タ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～**  
 ※予約が確定  
 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。なん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**  
 ※予約が確定  
 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、えびそばろなどの具材が入って味わいも豊か。



**g'suffa Prost!** スッフアフロースト  
 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、予約が確定  
 タ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、予約が確定  
 もちもちのプレッツェルパ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  
**旨みが凝縮した一夜干しを  
おいしさを保つ急速冷凍で!**



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 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! 急速凍結するためおいしさが損なわれず、長期保存も可能に。

\*\*\*\*\* ALL STAR

①0799-43-3751 兵庫県南あわじ市八木養直上1408 ②9時～18時 ③休火(臨時営業する場合あり) ④神戸淡路鳴門道洲本ICより13分 ⑤P188台

店長 葉葵健太さん

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

2種類の魚介と季節の干物、鳴門産ワカメは冷凍でお届け

メバル  
マダイ  
ウオセ  
カマス  
シログチ

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  
 ※送料別途

\*\*\*\*\* ALL STAR

**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。春はなんととってもタイ!! ほかにも淡泊なムシガレイやフエ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

2種類の魚介と季節の干物、鳴門産ワカメは冷凍でお届け

ブランド養殖魚・大鳴海鯛など  
自宅で鳴門の魚介に舌鼓。



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おいしです。

クルマエビ  
ワカメ(鳴門)  
玉ねぎスープ(南あわじ)  
季節の干物  
大鳴海鯛

サイト運営 鎌倉晋さん



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。