大公さんといえば以前よりお肉がおいしいと

評判ですが、お店に入った時室礼(受賞の盾や

牛肉の部位の表示等)で何を売りにしているか

改めてよくわかりました。出されたステーキも

とても柔らかくおいしくいただきました。長年

牛肉のお店の名の通り献立ステーキが主でとて

も柔らかく味も素晴らしかった。(3,300円)

「ルメタタセ「るものと思いました。メニューも気軽に食事し たい時のものから会席予約なものまで幅広く工夫された

その為には長年の経験と常日頃のこだわりがあ

にわたり、ステーキ専門店として研鑽されていることが 伺えました。家族でまた食事に行きたいと思います。

「とんこつ」にこだわりを持ったラーメン店(セットメ ユーではなく、単品で勝負しています!)







所 洲本市安乎町平安浦 1979-



営業時間 昼 11:00 ~ 15:00

定 休 日 月曜日 支払方法 現金のみ

インスタグラム https://www.instagram.com/ginmen1128/?hl=ja



自称食通

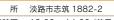












営業時間 12:00~14:00 (前日まで要予約) 17:00~22:00 定休日 日曜日

支払方法 現金・各種カード取扱

掲載エリア 北淡エリア 北淡路 P.3~ エリア P.1~ 一宮エリア 津名エリア P.6~

【注意事項】

※営業時間につきましては通常の営業時間を表記しております。 ※本事業にご参加していただいた事業所のみ、掲載をしております。

60799-28-1507

「こってり」を味わいたく訪れたお店。選ん

メン」(980円)。麺の固さ、ねぎ、背油も希望

ができるので、固めが好きな僕は、バリカ

」夕で依頼しました。単品だけではと「餃子」

も注文しました。こってりチャーシューラーメンは、 見た目はやはりこってり感満載。一面に敷き詰めら

れたチャーシューが更に追い打ちをかけてます。や

はり名前の通りの見た目。しかしチャーシューを食

べてみると意外にもあっさり感。8枚ほどあった ーシューは全部食べれました。背油もしつかり

とありながらもスープの後味はさっぱりしており、

美味しくて食べきりました。あと好みで注文出来る

のは良かつたです。餃子もあつさり感があり、ペロ

リと食べれました。ラーメン好きな方は、是非こっ

ランチタイム(11:00~ 15:00)ではラーメン注文すると、ご飯

60799-62-0366

今回はコースで頂きました。淡路島の魚介類を 中心に、食材や調理方法にとことんこだわり、

手間暇と愛情をかけて作られていると感じまし た。平アジは水槽からまな板へ、大きくてピチ

を炙ったサワラは口に入れた瞬間に香ばしい香

私は2つお勧めします。まず、とうもろこしだんご

です。最初はサクサクで出汁に溶けてくるとトロト

口になって何とも言えない味でした。もう1つは京

ごぼうの天ぷらです。どちらも手間のかかりそうな

Mecaka(愛する移住者 ピチ跳ねるお魚はきれいに捌かれ盛り皿へ、皮

りが口いつぱいに広がり、口を動かすと溶けていくよう

な食感でした。淡路島で獲れたウニは、半分を生で・も

う半分は炙りにしてくれました。一皿で違った味わいを

料理で丁寧に調理されていたように思います。京ごぼうの天

ぷらは、お客さんの口に入るまでに10時間下茹でしその後煮

込んで揚げるそうです。直径10センチ程度の大いごぼうだか ら下処理に時間がかかるとの事。食感はシャキシャキかと

思いきや下味がしっかりついていてトロトロ?でした。山椒

が効いててこちらもまた食べたことないものでした。

楽しめました。サッパリと淡泊な味わいでした。

てりチャーシューをご賞味あれ!

夜:17:30~20:00

だラーメンは「こってりチャーシューラ



日本建築のお店の店内に入れば、数々の優良賞トロフィーペ 内容と価格が設定されていて利用しやすいと思いまし



-口食べると、すごく柔らかく口の中でトロー リとろけるお肉でした。味噌ダレとすごくマッ チ、淡路玉ねぎ柔らかく甘いポン酢ダレでいた だきました。スタミナつけ、モーコロナに打ち

所 淡路市志筑 2821-1 営業時間 11:00~20:30 (LO.20:00) 定 休 日 火曜 14:30より (LO14:00) (火曜が祝祭日の場合は翌日) 支払方法 現金のみ

HP http://www.taico.sakura.ne.jp

勝とう 完食!!

元

らな

お

届

路

島

の

うま

ミ情

新規起業者支援事業補助金

新規起業者支援事業

新規起業者の開業による地域経済の活性化及び市内の空き家、空き店 舗等の解消による商店街等の活性化を図るため、市内で新たに起業され る方を「新規起業者支援事業補助金」により支援します。

1. 補助対象者

市内で新たに起業される方で、淡路市商工会の経営指導等により推薦 を受けられる方

※淡路市商工会が開催する新規起業家セミナーや商工会が推薦する経 営アドバイザーによる起業及び経営に関する指導受講が必須

2. 補助対象業種

地域の昼間のにぎわいづくりに適した小売業、飲食業、サービス業

3. 補助の内容

◆初期投資支援

開店に必要な内外装工事や機械設備費用の対象経費の3分の1以内 (補助金の上限は70万円)

※店舗改装等については、市内業者施工

※持家として購入し、改装等を行った場合については、補助金の上 限は100万円

◆店舗等賃借料支援

開業後1年以内の営業に必要な店舗等賃借料の3分の1以内 (補助金の上限は年間30万円)

4. 補助金申請に必要な書類

- (1)補助金交付申請書
- (2)起業計画書
- (3) 収支予算書
- (4) 淡路市商工会の推薦書
- (5)事業に係る見積書 等



お問い合わせ

補助金の活用を希望される方は.

事前に淡路市商工会(電話0799-62-3066)

または淡路市商工観光課(電話0799-64-2542)にご相談ください。

地元の人だからわかる あんなことや こんなことも







流派の人しか知らない情報をお届け

淡路市商工会ホームページ 情報満載! 「淡路島ええもんうまいもん情報」もチェック!







自分だけの MY プランを

作成できます。

北淡路エリア 1

発行者/淡路市商工会 TEL:0799-62-3066

60799-74-4169

いのに食べているうちに汗がじわーっと出

てくるのが不思議。新陳代謝が良くなって

いることを実感できる。冷え性な人には特

┙ すじカリー (700円) は、辛すぎないのにこく

があって、老若男女にオススメ! 15 種類以上

のスパイスが入った本格派カレーが、15雑穀

にオススメ。それにご飯も十五穀米を使用したりと ルシー。スタンダードなサイズのカレーもある上、

あまり多くは食べられない女性の方にはハーフサイ

ズもあるので安心。

北淡路エリア 洋食 テイクアウト

cafe スパイス 589



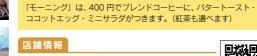
れ家的なカフェで、カジュアルに食事やカフェを楽し めるアメリカンテイストが一杯。BGM もオールディ-ズがメインでアメリカの片田舎のカフェでくつろいでい



イズもあります。女性やお子様にもどうぞ☆



女性 会社役員 米によく合います。胃腸を温める作用があり 食後には手足がほっこりしました。冷え性さ んにもぴったりです。アンチエイジング効果もある そうですよ。たまねぎスープもついています。カレー、 オムライス、パスタ等の定番メニューにはハーフサ





北淡路エリア 宿泊 洋食 肉料理 魚料理 テイクアウト







おすすめ商品のお造り三種盛り&淡路牛ロー ストビーフセット(1.800円)を注文したの

ですが、淡路産の素材をふんだんに使いひと

手間かけた商品ですごく美味しく大変満足し

ました。窓から見える景色も心を癒しました。

淡路鳥の新鮮な食材を使ってありステーキ#

柔らかくてとても美味しかったです。デザー

トも手作りで上にのっているジャムも食べや

すく大満足でした。また家族皆んなで行きた

前菜の脂の乗ったこの時期の鱧はてんぷらで、焼

いた鯛はジェノーベーゼを付けて、仮屋漁港で揚

がった新鮮な魚介類は刺身と炙りで、同じく移住



1日1組限定、癒しの時間がゆったり流れる、浜辺のペ ンション。アットホームで素敵なお店。

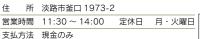




者のちょうけいじ農園のベビーリーフはサラダで、 _____ ステーキに添えるのは蒸して野菜本来の甘みを感じ、メイ ンの淡路牛ステーキも抜群の焼き加減で頂け、米も含め淡 路を食べつくせるコースとなっています。

カードに会員登録すれば ランチ全品 10%off

いお店でした。





北淡路エリア 洋食 肉料理

60799-70-4028



」個人的にはココの唐揚げは関西屈指であると _{淡路市岩屋で} ジューシーであるのは基本であるがその為に Bike&Burgerの この店は唐揚げは揚げ置きはせず受注生産。 表表のんがり

___ 峙すべきではあるが店主は殊更、それを誇示 しない。その手間隙かけたプロセスを、更に自慢の黒 酢ベースのタレで仕上げる油淋鶏。間違いは、無い。



北淡路エリア 魚料理 寿司

み入った道にある隠れ家的なお店。



単品からコースまで豊富な品揃え。これぞ中華料理店といっ

-感じの店構え!国道沿いにあり車での出入りもしやすい!

所 淡路市久留麻 95-1 営業時間 11:00~15:00、17:00~21:00 定 休 日 月曜日(祝日の場合翌日)、連休明け、12/31 1/1 休

HP https://r.goope.jp/sr-28-2868611095





定 休 日 第2水曜日、毎週木曜日 支払方法 現金のみ インスタグラム https://www.instagram.com/shirasu0320/?hl=ja

60799-72-3811



海沿いに有るこじんまりとした食事処。2階から見える 大阪湾・泉南地域は最高の景色です。









住 所 淡路市岩屋 1871 営業時間 11:30~14:30 17:30~22:00 定 休 日 不定休 支払方法 現金のみ HP https://moonjelly-resort.com/sushi/

北淡路エリア <u>魚料理</u> 寿司 テイクアウト

ふれあい商品券 加盟店 **6**0799-73-2941

お店の方から予算に合わせてお勧めされたの

が、税込10.000円の淡路牛ヒレステーキコー

のですが今回ヒレの希少部位シャトーブリス

スでした。お肉を切る順番でたまたまらしい

淡路牛のヒレステーキをメインとしたコース

を頂きました。前菜は魚介、チキンなどが彩

り豊かに飾られた見た目にも楽しいアラカル

ト。鉄板焼きでは地元のお野菜を丁寧に焼き

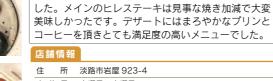
トげ3種類の白家製ソースで様々な味わいを楽しめま



落ちついた空間そしてオーシャンビューの店内で淡路 7と種類豊富なワインのマリアージュとともに素敵 な一時をお楽しみいただけます。







津名エリア 和食 テイクアウト

地元の食材をふんだんに使った料理で、新鮮な魚やお肉を

淡路島 炭火焼鳥 kanpai

-ズナブルな価格で味わうことができます。

津名エリア 肉料理

味心 晶

60799-65-0740

√ 6,000円の会席料理をいただきましたが、

■■■ 前菜、スープから始まり、お造り、カニ、白子、

fl blfth 一人鍋、淡路牛ステーキ、天ぷら、味噌汁、

飯はお持ち帰りさせてもらいました。どれも全て美

味しく、特に最後の杏仁豆腐は濃厚なミルク味で添

えられたイチゴが特大で忘れられません。多彩なメ

ニューを見ているだけで楽しい気持ちになり、また

すぐ行きたくなりました。普段使いから仕出し、お

会席料理をいただきました。前菜、スープ。

RH、動め て新鮮で素材の良さを感じました。大嫌い

-----な大根の煮付けも食べることが出来ました。他店と

は一味違う創作性もあり、庶民的な店構えですが、

大満足でした。

定 休 日 水曜日

支払方法 現金のみ

住 所 淡路市佐野 1951

営業時間 11:30~21:00 (LO20:30)

facebook https://ja-jp.facebook.com/ajigokoro/

の高い居酒屋さんです

造り、煮魚、ステーキ、天ぷら、炊き込みご飯、

デザート、あとカニ酢、白子、とにかく全

℃0799-70-5231

淡路島産の地元食材を使った創作性豊かで大

変美味しい焼鳥屋です。思った以上にボ

リュームがあってお腹いっぱいになる満足度

満足出来ました。価格相応と思います。

(5,000 円~) 待たせることなく次、次と、

メニューの紹介から、そして、お持ち帰り

焼き鳥を 1 本 1 本丁寧に炭火焼きしており、

非常においしかったです。ここでしか味わう

ことができない料理もたくさんありました。

今回はコース料理であったのですが、次回は

単品料理をたくさんいただきたいです。メ

ニューを見ながらよだれが出てしまいました。

鷄ぞうすい、780円、出汁が本格的でシメにもってこいです

の心遣いまで、サービスも最高でした。

客様にと多様に使える良いお店だと思いました。

鯛の炊き込みご飯、デザートと食べきれないのでき

地元の野菜、魚、肉がとにかく新鮮でした。

津名エリア 洋食

√ ダンメンコースでは、まずアワビと柿のサラダはアワビの 食感がよかった。鱧と蛸の香草焼きはアツアツで味付けが

^{淡路市在住} らかく、イチゴソースがさらにサーモンを引き立てた。寒

ブリの和風パスタはブリの味がパスタにからまっていた。淡路鳥ポーク

トサツマイモのパスタは意外な組み合わせの味付けがよかった。おいし

くておしゃれなメニューがたくさんで、お腹いっぱいになりました。

3.300 円にしてはボリューミーで満足。

抜群。自家製スモークサーモンの甘酢漬けはサーモンが柔

| カップルで行くにはピッタリの店。アワビのサラダが珍し

くてよかった。スープが美味しかった。パスタ2種がちょ うどよかった。デザートとコーヒーがおいしかった。

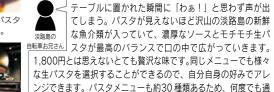
津名エリア 7





淡路島の旬の食材を使用した本格イタリアン。生パスタ





いたくなってしまう素敵なお店。



住 所 淡路市生穂新島 9-15 営業時間 11:00~21:30 (LO20:30)

定 休 日 木曜日(祝日の場合は翌日に振替 支払方法 現金のみ

HP http://danmen.info/

カフェ・スイーツ **洋食 肉料理 魚料理**

Poco a Poco

◇淡路産のヒレステーキはとても柔らかく、

お店のご好意でバナナシフォンケーキをサービスし

▶┙ 淡路ビーフヒレステーキはナイフがスーっ

と通り、口の中でとろける位の柔らかさで

した。大きさも丁度いい感じでした。デミ

☑ グラス系?ソースがとてもお肉にマッチし

ており、ご飯かパンの選択で、ご飯に、とても合い

ました。一緒に行った友達はパンでしたが、2種類

の丸い柔らかいパンで美味しそうでした。淡路ビー

フヒレステーキ是非食べてみて下さい! 今回はサー

ビスでバナナシフォンケーキを頂きました。とても

美味しかったです。今度はランチ、デザートを食べ

てくれました。ふわふわ食感で美味しかった。

とろける様な感じ。お肉にかかっていたソー

スも美味しかった。お肉も大きく食べごた ^{主婦} えもあり大満足!!セットの2種類のパンも









に来たいです。



定休日 火曜日



淡路島の新鮮な海の幸が食べられるお店。







てっちりは事前に希望をすれば一人鍋にも変更し _____ て下さいます。 てっちりも唐揚げのフグも大きめにカットさ れていて食べ応えがあり、てっさもプリプリで美味しかった です。白子は鍋にもついていて焼きもあるので白子好きは最

高だと思います。〆は雑炊で最後までフグを堪能できました。 新鮮なお魚が食べたくなったら、是非また行きたいお店です。

営業時間 11:00 ~ 14:00、17:00 ~ 20:00



季節感を取り入れられた八寸は彩りが綺麗 で、柿、銀杏、ムカゴ等の旬の素材を、身 体に優しい味付けでいただきました。お寿 気持ちになりました。

目の前に広がる明石海峡大橋を望みながら厳選された食材 をふんだんに使い躍動感のあふれる料理が堪能できます。

> フみなさんの連携が素晴らしく、普段からコミュニ ケーションがしっかりされているんだなぁと感心し ました。お店の造りは、カウンターとテーブル席が ありますが、カウンターからは、大きな窓から海が 見えるので、ランチなら景色も楽しめそうです。

です。白ごはんが欲しくなるパンチがあります。

|思う。唐揚げの基本は外はカリッと、中は ReonAUII 数あるプロセスを理解した上でこの逸品と対





支払方法 現金のみ



60799-72-5544

お勧め商品は、お任せ握りで新鮮なネタのオ ンパレード。今回コースを頼んだのですが一 品目にお造り盛り合わせ二品目にタイのあら 炊き三品目にサワラの塩焼きと続いてメイン のお寿司となる訳ですが、ボリュームがあり 過ぎてお寿司は、半分しか食べられず残りは、 テイクアウトしました。お酒もいただいたの でシメの赤だしも大変おいしかったです。

」当日利用したおすすめは握り10 貫、穴子、タイ、 イカ、車海老、ウニ、マグロなど、いずれも 期待どおり。美味しいものには美酒をと、 館で働く女子 地酒千年一冷酒に合わせて追加でつまみの タコブツ、アナゴの焼物を注文しました。いずれも

ー 魚屋さん直営の鮨店です。ネタの新鮮さが売りです。込 おすすめできる一品です。 予約困難なお店ですが、平日、なるべく早く予約、 そして夜が狙い目のようです。夜はさらにゆっくり

お洒も楽しめそうです。 ランチタイムは予約できなくても当日ポッカリ空い た時間で座れることもあるようですので、当日もぜ ひお電話してみては?

所 淡路市岩屋 1168 定休日 月·木曜日



営業時間 11:30~14:30、16:30~20:00

支払方法 現金のみ HP http://awaii-hayashiya.nobushi.i

北淡路エリア 魚料理 寿司 テイクアウト

60799-72-2302

司は、淡路産の鯛や三年とらふぐ等を使用 -つ一つ調理方法の説明をしてくださるので、 口に運ぶ度に味わいながらいただきました。汁物は マグロ節で出汁を取ったもので、なかなか味わえな い物に出会う事が出来ました。一通り食べた後でも、 また味わいたい、他のお料理も食べてみたいという

ぬのお寿司のコース6,500円をいただきまし た。一品ずつ出されるお寿司は、どれも感動 _____ _{フェ経営} するほど美味しく、大将の説明も楽しく聞か せていただきました。最後の赤だしまで、と ても美味しく大満足です。お店の雰囲気も、スタッ

登業時間 11:00~15:00 (14:00L0),17:00~21:00 (20:00L0) 支払方法 現金・各種カード取扱

大阪湾・泉南地域は最高の景色です。



季節野菜がたつぷり入って、その上にステー キ!ボリューム一杯。食べた感じは、あつ さりしてて重たく無くおかわりをしたくな るほど!小鉢とデザートも付いててバランス良く食 事でき美味しかったです。価格は1,600円とランチ としては手頃な価格帯でした。

【松阪牛の肉ハラミ (バラ) 定食を頂きました。 価格は2,800円と松阪牛にしてはリーズナ ブルな価格設定です。男性には少し少ない 「関して多少?」かと思われますが5等級!!との評判通り味 は★4個位かな。野菜の新鮮さ、お米の美味しさ、 みそ汁の味付けは及第点を与えられる価値有です。 肉2倍プラス1.200円も若い人なら満足するでしょう。

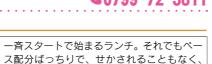
品数が多く、ボリュームがあって食べ応え が有り尚、お手頃な値段なのが嬉しい。肉 の部位が好みで選べるのがありがたい。料 理が美味しくお腹一杯になるので大満足!

所 淡路市釜口 1871-1 営業時間 11:30~17:00(LO)

知

お

路



待たされることもなく、全てを結局は自分

のペースで美味しくいただけました。余談

ではありますが、お手洗い利用時に流れる

音楽は最高の心遣いだと思います。 6,000円代のおまかせコース。初めててっさ を白子ソースとポン酢ジュレでいただいた のですが、この組み合わせは最高。あとに

続く、お寿司への期待が高まる一品でした。 今回お任せコースを頂きました。てつさ

フグの唐揚げ等をいただいてのお寿司の コースとなります。T室に握られた赤酢の 女性です しゃりと新鮮なネタがとても美味しかった です。平日のお昼でしたが、お席が全て埋まってお りました。島外のお客様をお連れしたら喜ぶこと間

0



ナ 汁にこだわり、淡路島産の鷄、卵、野菜等を使用した

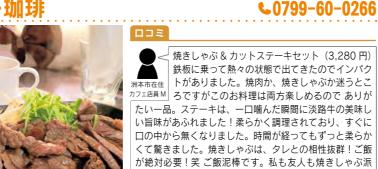
本格的炭火焼鳥、個室もある隠れ家的居酒屋。











定 休 日 不定休

支払方法 現金・各種カード取扱

約席はお店の奥で棚で区切られており、落ち着いて食 『できました。ライブの心地よいギターと歌声がいい空 間を演出してくれました。1 月からは新店舗に移転され ^{25歳会社員} つあつの状態で提供され大満足でした。

















支払方法 現金、PayPay

住 所 淡路市志筑 3111-34 営業時間 10:00~21:00(LO20:00) 定休日 無休

路牛をつかうため数量限定!地域共通クーポン使用可!

でした。付け合わせのもやしや カイワレもシャキシャキ

トを頂きました。新鮮な淡路牛を使ったが

ステーキは淡路牛の味がしっかり感じられ、焼きしゃ

ぶは柔らかく、どちらもご飯に合うお料理でした。

また、玉ねぎスープや玉ねぎドレッシングがかかっ

たサラダもおいしかったです。

| 淡路牛のカットステーキ、焼きしゃぶのセッ

リューム満点のメニューが、鉄板に乗ってあ





17:30~21:00(LO20:30) 支払方法 現金のみ ロエー

facebook https://ja-jp.facebook.com/Poco-a-Poco-318389665007193

[|] お店のおすすめ海鮮丼 (1,700 円) を食べました。

|なんといっても魚はブリ、サーモン、イカ、鯛。

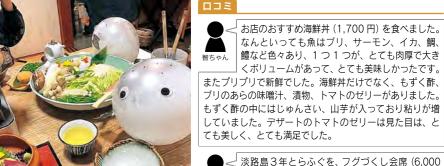
|鱧など色々あり、1 つ 1 つが、とても肉厚で大き

」くボリュームがあって、とても美味しかったです。

√ 淡路島3年とらふぐを、フグづくし会席(6,000

| 円~) で頂きました。向付でお刺身も出て来るの

ですが、どれを食べても新鮮で美味しかったです。





桜マス、鱧、フグ季節によって楽しめます。

所 淡路市志筑新島 6-7

定 休 日 不定休 支払方法 現金・各種カード取扱



定 休 日 火曜日、木曜日 営業時間 11:00~15:00 (14:00L0)、17:00~21:00 (20:00L0) 支払方法 現金のみ

今回、お魚御膳(1.650円)を頂きました。

揚げしらす丼」のミニバージョン。

ました。

味しく大満足でした!

ても気さくで素敵な雰囲気。

ちを絞る事で味に変化が楽しめます。

ご飯は、どんぶりメニューとしてもある「釜

しらす丼は、特製で味付けされており、すだ

メインの魚料理は、地元漁港でとれたお魚の

煮つけ、家庭的な味付けで美味しくいただけ

魚料理は、水揚げされる魚によって変わる日

替わりのメニューとなっているので、訪れる

お魚御前をいただきましたが、地元で水揚げ

されたという魚の煮つけは味付けが絶妙で美

お店は、ご夫婦二人で切り盛りされておりと

店内から、播磨灘が一望できてロケーション

も最高で、また行きたいお店になりました!

先に造りと天ぷらの盛合せを食べていたので

すが、出できた料理の大きさに驚き全部食べ

れるかと不安でしたがノンアルビールと共に

吸物もついており美味しくいただきました。

ご飯の上の錦糸卵の上に海鮮が、大葉の上に

メニューを見たときは量が少ないと思ったの

ですが、いざ食事が出てくると見た目以上に

量が多く食べ応えがありました。ご飯が隠れ

て見えないほどに海老をはじめいろんな海鮮

が乗せてあり錦糸卵を載せたご飯と魚の造り

定 休 日 木曜日

今回、唐揚げ+ハンバーグ定食(720円)を

頂きました。リーズナブルな価格ではあり

ますが、ボリュームがあって味が濃く、食

欲旺盛な方にはとにかくおすすめです!! お

店好評の唐揚げも小ぶりながら食べやすい

-ロサイズにカットしてあり非常においし

かったです。評判通りの味で期待を裏切ら

今回おすすめしたいのは、唐揚げです!!ー

口食べると肉の旨みが口いつばいに広がり、

ニンニクの味が効いていてとても美味しい

です!ここの唐揚げは、自分の中では一番

おいしいです!一言で表せば、一口食べれ

ば止まらない、ご飯と食べれば尚最高です!

なかった定食でありました。

60799-62-5084

をいっしょに食べているようでした。最初のイメージ

で量が少ないと思ってしまい同伴者とで別に造りと天

ぷらの盛合せと千年一地酒も注文したのですが、充分

もイカとわさびがあり、好物のイクラや数の子をはじ

め海の幸が種類も量も多く天ぷらの盛合せも揚げたて

で温かく外は寒かったのですが暖かく美味しくいただ

けました。席も8人用の個室を2人で利用させていた

だき至福の時間を過ごせました。

おなかが膨れました

住 所 淡路市志筑 1193-1

営業時間 11:00 ~ 21:00

支払方法 現金・各種カード取扱

度に違ったメニューが発見できるかも。

60799-70-1671

淡路島の食材をふんだんに使った料理をリーズナブルに

< 私がオススメするのは、『選べるランチ

#t·会社員 ぶことができます。ご飯・お味噌汁・生卵

の食べ放題付きでサラダも選べて至れり尽 というないでする。

きなエビフライをチョイスしましたが、どちらもふ

わふわ食感なのでペロリと完食しました!おいし

い!ボリューム満点!リーズナブル!これはリピー

トせずにはいられません!

高だなと感じました。

所 淡路市大谷 891-1

HP http://e-tokodori-awaji-ootani.com/

営業時間 平日 昼 11:00 ~ 15:00 (LO14:30)

880円』!! お好み焼や焼きそば、エビフライ、

唐揚げなど、人気メニューの中から2つ選

くせりです!今回は定番のお好み焼きと大

[|]とにかく安くて、うまいしかもボリュー

ミー。私自身大食いなのですが、とにかく

量がたくさんあり大満足でした。お好み焼

」き⇒ご飯、エビフライ⇒ご飯の無限ループ!

夜はビールを飲みながらお好み焼きをつまんだら最

ストールすれば、ポイントがたまる!使える!各店舗のお得なクーポンも!

夜 17:00 ~ 23:00 (LO22:30) 日·祝 11:00~23:30 (LO22:00)

日・祝 11:00~23:30 (LO22:00)

定 休 日 年中無休 支払方法 現金・各種カード取扱

HP http://e-tokodori-awaii-ootani.com/

| | ゆったり座っていただいた料理は、美しく盛

り付けられ、シェフこだわりの食材はすべて

新鮮そのものでした。前菜の特製手造り下

レッシングでいただいた、鰤のカルパッチョ、

これだけでお腹がいっぱいになってしまわな

前菜のカルパッチョは鯛とブリ、鯛はモチモ

チ、ブリはとろけるようでした。次にスープ、

カボチャとさつま芋のスープは優しい素材の

いかと思うぐらいのボリューム! スープももちろ

ん、メインの淡路牛は最高美味!! 何とデザートも超

豪華…最後の香り高いコクがあるコーヒーまで文句な

大好き 88歳 味を活かした感じで、もう一杯欲しいくらい

でした。メインの陶板焼きは淡路牛と淡路野菜で、淡

路牛はとても柔らかく味わい深く美味しかったです。

玉ねぎをはじめ淡路島の野菜も甘く肉の量も十分で堪

能しました。デザートはシフォンケーキにフルーツと

し。気さくなシェフと話し込み、時間が過ぎるのをすっ

60799-70-1353

届

うま

レストラン アメリカ

ステーキセット(1,200 円)を注文。肉が

60799-74-4540

地元富島のタコを使っていて、だしがとても美味しい!

洋食 テイクアウト

牛肉のたたきもおすすめです。

北淡エリア

明石焼き 志田

√ 明石焼き(600円)に関しては、ふわふわて

特製だしを絡ませると更に美味しかったです。

和牛たたきは鉄板で表面を一度じつくり焼

いて焦げないか心配で見ていましたが、い

ざ食べてみると外はしっかり焼いてあり、

中は絶妙なレア加減でした。玉ねぎとの相

性もばっちりで2人で伺ったのですがすぐ

に無くなりました。次は絶対にビールを飲

明石焼きを目的に伺いましたが、一緒にお

好み焼きと牛のたたき (1,300円) を注文

しました。明石焼きに関しては、ふわっと、

だしは自家製を使っており相性バツグンで

した。牛のたたき、お好み焼きに関しても

みたいです圓

住 所 淡路市富島 1993

営業時間 12:00 ~ 22:00

定 休 日 不定休·年末年始

支払方法 現金のみ

想像を上回る味でした。

Go To Eat 兵庫、倍返し使えます

60799-82-0402



西海岸沿いに面しており、店内から播磨灘が一望できる。 時間帯によっては、夕日が非常にきれいなロケーション。





和食 寿司 テイクアウト

定 休 日 木曜日

支払方法 現金のみ

℃0799-62-3312

ふれあい商品券 加盟店 参加登録店

カフェレストラン海



津名エリア カフェ・スイーツ

オーシャンビューの景色が楽しめ、セルフビルドで自ら建て たログハウスのカフェレストラン。



アイスクリームが付いていて、好みの味でした。この お値段でこんなコースが食べれたら満足です。

写真館です

所 淡路市佐野 634-1 営業時間 11:30~20:00 (L019:30) 定 休 日 月曜日 (祝日の場合は翌日休)、火曜日 支払方法 現金のみ

かり忘れてしまう夜でした。

津名エリア カフェ・スイーツ 洋食 テイクアウト

MAPPEE COFFEE WORKS **6**0799-70-5297



とイスやベンチがあるのでその場で食べることもできます。



セットができ 100 円引きになります! 所 淡路市中田 4080-4

やわらかいので年寄りの身でも噛みやすかっ た。ソースが甘くて肉に合っている。パイナッ プルがついていて懐かしい感じがした。最後 に珈琲が出るが、苦みもほどよくてうまい。 ステーキが柔らかくて、焼き具合もちょう ど良いミディアムでした。1,200円(税別)

なのに、サラダとライスと珈琲までついて、 ^{自営業、主婦}とてもお得だと思います。ミントの葉もつ いていて後口もすっきりしました。おまけに、デザー トのミニアイスを今回はサービスでつけてくれまし た。これもとても美味しかったです。 昔よく行ったお店ですが、味も雰囲気も変わらず落 ち着きました。

朝は 7:30 からモーニング当店自慢の蜂蜜を付けてます。 多くのメニューに 「セット」 があり、サラダとドリンクが付きます。

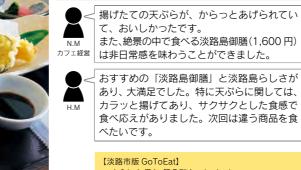


北淡エリア うまいもん

住 所 淡路市釜口 2007-1 営業時間 7:30 ~ 17:00 定休日 木曜日 支払方法 現金のみ

60799-82-1073

かんぽの宿淡路島 レストラン水仙



北淡の高台にある設備の整った宿泊施設、オーシャン



北淡エリア 洋食 テイクアウト

のじまスコーラ リストランテ・スコーラ

住 所 淡路市富島 824

営業時間 11:00~15:00(LO14:00) 17:30~21:00 (LO20:30) ※要予約

さらにお得な 第3弾キャンペーン

(有効期限 2021/4月末)

次回お食事の際にご利用いただけるコーヒー無料券を お1人様につき1枚プレゼント。

定 休 日 不定休 支払方法 現金・各種カード取扱

| 淡路島でとれた角、野菜を使い1品1品手間

暇かけてだしを取ったりして作られており.

野菜の飾り切りなど見た目もとても綺麗で食

| 淡路島の野菜や魚、牛肉を使って 1 品 1 品

手間暇かけてつくられています。出しを取っ てテーブルに料理を出してお客さんの所で

淡路島で育った野菜、魚、牛肉を丁寧に料理され

ていて出しを取ってお客さんに提供したあとテー

ブルで仕上げにソースをかけてくれて一品一品に手

べるのがもったいないぐらいです。お肉も柔らかく口

の中で溶けていきました。また、食べにいきたいです。

ソースをかけていって2度楽しませてくれる。お肉も

柔らかく口の中で溶けていきます。どの料理も量は少

間がかかっている料理でした。野菜は飾り切りされていま

すが家では見ることのできない切り方でビックリしました。

なめですが私は調度良い分量でした。

℃0799-82-1820

北淡エリア カフェ・スイーツ 洋食 海の舎 青海波

閉校した小学校をリノベーションした複合観光施設。

津名エリア 和食 洋食 テイクアウト がんこおやじ志筑店

-淡路島近海で獲れた新鮮な食材・旬の食材にこだわった料理。

団体もご利用になれる新館も 2012 年にオープン



吉内でいただけるのももちろん、お弁当のテイクアウト



ができます



営業時間 10:00~20:00、水曜日のみ 10:00~14:00 定 休 日 水曜日(但し14時まで営業)

おすすめの淡路牛口一ストビーフサンド (1,200円)は店主のマッペーさんこだわりの バケットの上にドーンと玉ねぎ型に成形され たローストビーフが乗っていました (驚!) 中はローストされ甘みの増した淡路島産の玉 ねぎとマッシュポテト。爽やかな玉ねぎソー スと野菜、お肉の相性がバッチリです。 自家焙煎珈琲やクラフトコーヒー、サンド以

外に塩バターパンや食パンの販売もあります。

今回店頭に並んでいるサンドウィッチを何点が購 入しました。パン生地、旦材共に美味しかったです。 パン生地も固くなく、柔らかめの触感で、どちら かというとしっとりな感じでした。半分に切って 食べたんですが、断面は非常に綺麗で、丁寧に仕 上げてありました。彩りもよくインスタ映えする 感じでした。家で食べたので、少し温めて食べた んですがおススメです。パン生地、味共にクオリ ティが非常に高く、納得のいく味と仕上がりで満 足してます。是非おススメしたい一品ばかりです!

営業時間 9:00 ~ 17:00 定 休 日 火曜日・不定休 支払方法 現金のみ

閉校した小学校をリノベーションした複合観光施設。

住 所 淡路市野島蟇浦 843 営業時間 11:30~15:00 (LO14:00)

18:00 ~ 21:00 (LO20:00) 定 休 日 水曜日 支払方法 現金・各種カード取扱

ノャルディスタンス"洋食レストラン

景観良好(サンセット) 1、2 階合わせて 80 席

営業時間 ランチ 11:00~15:00 (LO14:00) カフェ 14:00 ~ 17:00

ディナー 18:00 ~ 21:00 (LO20:00

お肉も柔らかく口の中で溶けていくのが分かりました。

のじまスコーラ カフェ・スコーラ

最初に前菜が出て来ました。新鮮な野菜を 味わう事ができ、ドレッシングは非常に美 味しかったです。淡路島ピザは、玉葱の風 味や淡路島の恵みを存分に味わう事ができ、 釜で焼き上げた香ばしいピザは絶品で奥深い食感を 楽しむことができました。また、店内のカフェレス トランはお洒落な雰囲気でゆったりとしていて、ま た来店したいと思うような店のつくりでした。

☑ 最初に出てきた前菜は、淡路の新鮮な野菜 が存分に使われており玉ねぎドレッシングの ^{薬路市在住} 味付けだったので大変美味しかったです。淡 路島ピザはもっちりとした食感で玉ねぎがしっかりと 絡み食材の味を引き出すアイデアが凝縮されていまし た。小学校として使われていた建物をレストランにリ ノベーションしてオープンデッキもあり緑に包まれた

ロケーションでレトロな雰囲気が印象的でした。 WEB 予約でワンドリンクサービス

住 所 淡路市野島蟇浦 843 営業時間 11:00~18:00 (LO17:30) 定 休 日 水曜日

支払方法 現金・各種カード取扱

40799-70-9020

● < 土曜日のランチタイムに伺いました。欧風 浪湯コース(税込 5,250円)をチョイス。 メインは好みで魚料理等に変更可。 最初のサラダからボリュームたっぷり、素 材の味が感じられ、新鮮な地元食材でした。 オマールエビのスープは味が濃厚。

メインのハンバーグは二度挽きでとても柔らかい食 感。アカアシエビのフライは殻まで食べられるよう 調理されていて完食できました。

デザートにはプリンを選択。某有名ホテルのレシピ をアレンジしたとのことで、ねっとり口中に広がる

食感と、和三盆糖のソースの後味のすっきり感がや みつきに。

非日常を味わえるお店だと思います。

淡路島在住の方、icanca カード提示でお食事代 所 淡路市野島大川 70

> 定 休 日 木曜日 支払方法 現金・各種カード取扱

青海波 青の舎

60799-70-9020

」沢山の綺麗に飾られた料理が入っている重箱、

淡路島産の新鮮な魚で握ったお寿司、揚げた

ての天ぷら、蕪蒸し、シジミの赤だし、こん

私らは夜ご飯で予約していきましたが、おす

すめメニューは、ランチのメニューでした。

前菜6種、天ぷら4種、寿司5カン、赤だし

味噌汁、茶碗蒸しの代わりにかぶらのつみれ

」景観が良く、内装もうまく海を利用して作ら

れている。お料理は旬の野菜、魚を使って

支払方法 現金・各種カード取扱

| 淡路島のたこがたつぷりのつて、地元ハーブを

使ったジェノベーゼの香りが食欲をそそるピッ

ツァ(2,480円 税別)。チーズもおいしくて、2人

前ですが、直径 40cm 程あり、とても大きくて1

淡路島のたこと地元ハーブのジェノベーゼピッ

ツァを頂きました。生地はクリスピー生地で、プ

リプリのたこ、ハーブ、バジルソース、プチトマ

トそしてチーズのバランスが良かった。特に淡路

で言うと L サイズ、3人で注文したが、結構ボリュームが

あって、食べ応え満点。デリバリーと違って、焼きたてピ

営業時間 平日 11:00~18:00、休日 11:00~18:30

トサーカスで食事をすると、劇場「波乗亭」の割引チケッ

おそばはもちろん、おすすめだったたまごか

けご飯もセットで注文しました。(1.100円)

たまごにもこだわりがあるそうで菊花卵と

名前のついたものを使用。さっぱりとした

味わいでいくらでも食べられます。おそば

もお客さんの人数を見ながら"打ちたて""挽

きたて"にこだわられており、最後の蕎麦

山奥にある隠れ家的なお店で中には薪ス

トーブがあり、おしゃれな店内でした。何

より、そばが風味豊かで最高でした。最初

は何もつけずに食べ、そば本来の味が楽し

め、次はつゆにつけて食べると、また違っ

た風味が楽しめました。お車で行くときは

道が狭い所があるので気を付けて

湯まで美味しく頂けました。

淡路市版 GoToEat 参加登録店

℃0799-70-1478

ザは味も風味も最高だった。

所 淡路市野島平林 2-2

支払方法 現金・各種カード取扱

定 休 日 木曜日

60799-82-1855

前菜も木箱の2段仕様とお洒落な感じでした。どれも

旬のお野菜や魚を使って美味しかったです。お値段も

てどれもこれも美味しかったです。

値段もちょうどいいと思います。

営業時間 11:00~14:00、17:00~21:00

HP https://awaji-seikaiha.com/

手頃な感じでいいなと思いました。

会社員・金融業 なにいろいろ食べれて税別 5,200 円はお得で

す。店内もお手洗いも綺麗で安心して食べられました。

トもおいしかったです。

の割引チケットがもらえます。

支払方法 現金・各種カード取扱

HP https://www.miele-da-scuola.com

60799-80-2600

60799-82-1907

淡路島で採れた新鮮な野菜を使ったサラダに、さっ

ぱりとしたオニオンドレッシングで包まれて、どの

野菜を取っても美味しい。メインの前には『6種の

料理はステーキのコース(6,700円)前菜のサラダ

は新鮮でパンは外がカリッと中はふんわり、6種の

小鉢はどれも異国感を感じさせ途中のカレーライス

淡路島産のお肉を使っており、とても柔らかく美

味しかったです。また、自分で焼くスタイルであっ たため、自分の好みの焼き加減にすることができ、 楽しみながら食べることができました。お肉のサ

事前予約して 5,000 円のコース料理を頂き

ました。鯛を中心に新鮮な魚のフルコース

でした。刺身はもちろん新鮮で美味しい歯

ごたえ。新鮮だから魚の臭みはまったく感

じませんでした。それに特に美味しかった

のは鯛しゃぶ。鯛の身がとても甘く感じま

した。それ以外にも 鯛のフライや塩焼き

鯛のそぼろがのった伝統的なお寿司などボ

コース料理のみの予約制でお昼に伺いまし

た。5,000 円のコースで3品と刺身とご飯

(ちらし寿司) を頂きました。地干ノの刺身

が非常に美味。予約した当日にあがった地

魚を提供してくれるらしく、新鮮で身がプ

リプリで最高でした。

所 淡路市富島 1457

営業時間 11:00 ~ 22:00

定 休 日 不定休

リュームがあって大変満足しました。

温野菜盛り』を食べれて満腹感でいっぱい!メインは『リブ

ロース』のステーキ!このメインは、お店の中央にある大き

な鉄板で、自分自身でお肉を焼くことができました!切るた

びに肉汁が溢れ出しタレをつけて口の中に入れると肉の旨味

がふあっと広がって、なんとも幸せな気持ちに。素敵な一日

はスパイスが効いてどれも、美味しくいただきました。メイン

お肉はとても美味しく、デザートとも満足のコースでした。

にありがとう。淡路島の素敵な思い出の1ページ。

「ミエレ淡路牛プレミアムグルメバーガー

淡路牛を使用したこだわりのパテと淡路島

産玉ねぎをたっぷり詰めた、直径 10cmを超

えるボリューム満点のハンバーガー。デミグ

ラスソースと淡路島の卵を使ったタルタルソースが

マッチし、噛むほどに肉の旨みと玉ねぎの甘さが感じ

られる淡路鳥を堪能できる一品です。付いているポテ

はちみつを使ったドリンクと一緒に食べるのもおす

エレの店舗利用で、ミエレから車で3分にある劇場「波乗亭」

(ポテト付き)」1,480円

5

届

あわ路飯店 真心(マミー)

定番の町中華の雰囲気、テーブル3席とカウンターがあ

<mark>ー宮ェリア</mark> 和食 <mark>魚料理</mark> テイクアウト

淡路島 鼓や

いと思います。

住 所 淡路市富島 1660

定休日 水曜日

支払方法 現金のみ

営業時間 11:00~15:00、17:30~22:00

ニンニクの香りが口いっぱいに広がり箸が

止まりませんでした!野菜もたくさん入っ

淡路島牛丼をいただきました。甘辛いたれが

牛肉と玉ねぎに絶妙にからみ、ボリュームも

√ 水煙蒸しって初めて聞いた料理名だったの

でどんなものかと楽しみにして行きました。

丸いガラスの鍋に淡路牛が並べられていた

ときには「わあ!」とお肉好きの皆んな声

が出ました。女将さんが徐にお鍋の端から

お湯を注ぎ一気に湯気が上がります。安定

の淡路牛、美味しいです。お肉の下には、

淡路島玉ねぎや白菜、しめじ、えのき、し

いたけ等が敷き詰められていて三つ葉が

載っています。いくらでも食べられそうな

味、どちらのタレも美味しかったですが、

なんと言っても演出、見た目が盛り上がり

「淡路牛水煙蒸し」配膳されてからの演出で

蒸されるときに泡立つ蒸気がこれから食べ

る楽しみを盛り上げてくれます。ごまだれ

とポンズ2種類のタレで味わいました。

ます。その日一番の笑顔でした!

60799-85-0167

ありましたがペロリと完食。絶品でした!

ており栄養満点の定食でした!

北淡エリア 洋食 テイクアウト

40799-82-2880

絶景の播磨灘の海をバックに日本の文化を楽しみながら 炎路島の旬の食材を使った伝統的な和食を楽しめます。















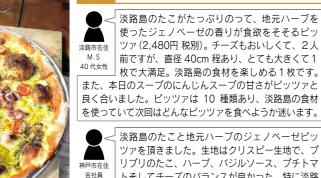








定 休 日 木曜日



100m を超えるウッドデッキはテラス席として淡路島の海と夕日の景観を楽しみながらゆったりと食事ができます。

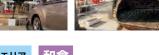


































イタリア語で「はちみつ」を意味し、海が一望できるオー プンデッキの白い建物が爽やかな海沿いのカフェ。淡路 島の食材とはちみつを使用した大人から子供まで楽しめ る料理やスイーツが揃っています。



炎路市在住

40 代女性

所 淡路市野鳥墓浦 785-9 営業時間 平 日 11:00 ~ 19:00 土日祝 10:30 ~ 19:00 (冬季はどちらも 18:00 まで) 定休日 火曜日

北淡エリア カフェ・スイーツ 肉料理 テイクアウト shaling mage



島のたこはホントにプリプリ!大きさは配達ピザ 外観はノスタルジック。階段上の入口で牛のオブジェが のステーキは鉄板で自分で焼く形式でちょっと手間でしたが、

北淡エリア 和食

兵部











所 淡路市野島蟇浦816 定休日 木曜日













60799-82-0061







<mark>一宮ェリア</mark> 和食 テイクアウト

テーブル席の足下に電気カーペットの気遣いでゆったりく つろげます。 味はもちろん、料理のパフォーマンスも人気。



炎路島台所 五感ダイニング **そらと海**









[」]煮込みハンバーグが凄く柔らかくて美味し

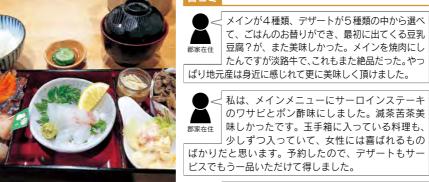
かったです。ハンバーグを食べた中で一番美

味しかったです。たれとかがたっぷりかかっ

ていて美味しかったです。ご飯の種類は、毎

そらと海オリジナル商品券販売中 5,000円→ 5.500円

60799-70-8592



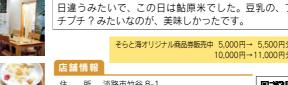
炎路牛や淡路のお魚も、のんびりした店内でゆっくり味













支払方法 現金のみ HP http:



サンセットライン沿いにある、おしゃれな一軒屋レス





17:30~20:30 (LO20:00) 定休日 月曜日 支払方法 現金のみ







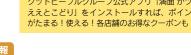
<mark>ー宮ェリア</mark> 和食 <mark>肉料理</mark> テイクアウト



席数が多くゆったりと座れて子供からご老人までゆっ り過ごせます。揚げたてのカツが味わえ、夜は食べ放題 メニューもやっているので必見!!















一宮エリア カフェ・スイーツ 洋食

気軽に入れるフレンチ。令和2年からサラダの野菜は自



ンにエビフライ、ハンバーグ、カニクリー ムコロッケの3種類が一度に楽しめて嬉し い。また、有機野菜のサラダの中にあしら プラスチック われたピクルスが食欲をそそります。フラ 智数 行政書 ハフムコック マ 行政書 ンス仕込みのシェフがつくる贅沢ランチが | 今度はフルコースのディナーも頂きたいです!

おすすめのパスタコース (1,750円~) をいただき ffēおばさん ました。グラノーラ入りのコーンスープにはじまり、 9種類のサラダ・パスタ・4種類のデザート・飲物、どれもと てもおいしかったです。平日のお昼にお邪魔しましが、島外 からのお客様もみえてました。また、夕方になると播磨灘に 沈む夕日を眺めながらのお食事が人気のようです。

┙ 店内は、昔ながらの洋食屋さんのような、落ち着く

空間。笑顔の素敵なマスターとスタッフに迎えられ、

今日は淡路牛へレコース (3,300円) を予約して | 行きました。さつまいものスープから始まり、サ ラダのお皿、メインのヘレのお皿、私はパンを選 んでいただきました。ほのかに甘くあっさりとした 」スープ。サラダのお皿には野菜以外にローストビー フ、お魚、鴨ロース、カナッペ等がのっていて、色んな味

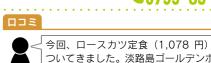
が楽しめました。パンもふわふわで美味しいしメインのへ レのお皿にもお野菜が沢山のっていて、ソースも3種類あっ て飽きさせない味でした。盛り付けも綺麗で、贅沢な感じ で頂いた料理がお値段も安いのでビックリです。

住 所 淡路市野鳥墓浦 157-1 営業時間 9:00~15:00 (LO14:30

インスタグラム https://instagram.com/syokubou.nice

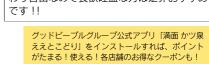


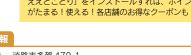






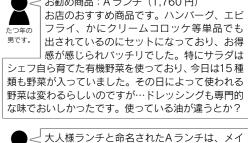
ロースカツ定食をいただきました。外はサク サク中はジューシーで肉の甘さを感じること ができました。またソースをつけて食べると | 味が変化し、ご飯との相性抜群!ご飯もおか わり自由なので食欲旺盛な方は是非おすすめ

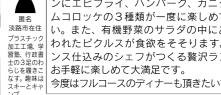






6080-3774-2025





住 所 淡路市多賀 197 淡路市ふるさとセンター内 営業時間 11:30~14:00/15:00~16:30/ 18:00~20:00 定 休 日 木曜日 支払方法 現金のみ