



2021年 5月 17日

グランドニッコー淡路

グランドニッコー淡路の美食を自宅で味わう、贅沢なお取り寄せ  
日本料理「あわみ」の淡路産鱧すき鍋セットと  
おもてなし重 島彩(しまいろ)が新たにオンラインショップに登場

グランドニッコー淡路（住所:兵庫県淡路市、総支配人:星野 美奈子）は、ご自宅で過ごす休日のひとときを贅沢に彩る日本料理「あわみ」の季節の鍋セット「鱧すき鍋」と、和のおもてなし料理を華やかに詰め込んだ「おもてなし重 島彩(しまいろ)」の販売を、ホテル公式オンラインショップにて開始いたしました。



■ 黄金色の特製出汁で愉しむ極上の鱧すき鍋

関西の夏に欠かせない高級食材「淡路島の鱧」は、潮流が早く常に新鮮な水が供給される豊かな漁場で育つため身が引き締まり、繊細さのなかにも旨みが凝縮された極上品です。料理人の熟練の技で骨切りを施した鱧の身を、鱧の頭や骨と淡路産玉葱を煮込んだ黄金色の特製出汁の中にくぐらせると、ふんわり花開きます。鱧本来の旨みを際立たせ、より深い味わいをお楽しみいただける、当ホテルの看板メニューをぜひご賞味ください。

■ お誕生日や記念日、長寿のお祝いに、ホテルならではの美食で華やかに演出

日本料理「あわみ」の趣向を凝らした「おもてなし重 島彩(しまいろ)」は、「四季折々に変わる淡路島の美しい風景（島の彩り）」を思い浮かべながら、大切な方の幸せを願う席でお楽しみいただきたいと、料理長が自信を持ってお届けする贅を尽くしたお重です。淡路産雲丹をのせて香ばしく焼いたオマール海老や鮑の柔煮、特製の塩麴で旨味を凝縮させた淡路牛のローストビーフなど、選りすぐりの素材に、淡路近海産の魚介や栗などの地元食材をふんだんに織り込み、日本料理ならではの繊細な技で丁寧に仕上げた逸品を存分にご堪能ください。



### 【淡路産鱧すき鍋セット 概要】

- 販売期間:2021年10月31日(日)まで
- 発送期間:2021年6月2日(水)～10月31日(日)  
※ 2021年8月13日(金)～8月20日(金)の発送はお休み
- 淡路産鱧すき鍋セット(2～3名様用) ¥9,720

淡路産鱧

淡路産玉葱 / トマト / 蓮芋 / 白葱 / 椎茸

オクラ / 三つ葉 / 絹豆腐 / 春雨

鱧すき用出汁



### 【おもてなし重 島彩(しまいろ) 概要】

- 販売期間/発送期間:通年  
※ 2021年8月13日(金)～8月20日(金)の発送はお休み
- 祝い重(約2名様用) ¥18,000  
※ お重のサイズ(外寸):縦21.5cm×横21.5cm×高さ8cm

鮑柔煮 金箔 / 穴子鳴門巻き / 絹さや

オマール海老淡路産雲丹焼き / 鳥賊松前漬

淡路産小蛸煮付け / いくら醤油漬 / 季節の和え物または炊物 / 合鴨スモーク

数の子酒粕漬 / 淡路近海産鱈西京焼き 木の芽または柚子

鯛生寿司 造り醤油 鱈生寿司 がり / 淡路産栗金団 淡路産栗渋皮煮

淡路牛塩麴ローストビーフ リーフミックス 淡路産玉葱ソース 神戸ワインマスタード

- ホテルショップ URL: <https://awaji.grandnikko.com/restaurant/shop/index.php>

どちらもクール便でお届けいたします。詳細は上記 URL からオンラインショップページをご覧ください。

- ※ 季節、入荷状況により内容を変更する場合がございます。
- ※ クール便送料が別途必要です。(詳しくはお問い合わせください)
- ※ お届け日が賞味期限となります。
- ※ お届け希望日の7日前までにご注文ください。お届け日に関しては後日ホテルよりご連絡をさせていただきます。また一部の地域、離島へはお送りできかねますのでご了承ください。
- ※ 掲載写真はすべてイメージです。
- ※ 掲載料金はいずれも消費税が含まれております。

## 【グランドニッコー淡路の施設概要】

所在地：兵庫県淡路市夢舞台2番地

延床面積：29,200 m<sup>2</sup>

ホテル：地上10階

施設構成：客室数 201 室、宴会場 7 室、  
レストラン・ラウンジ 4 カ所、  
スパ、フィットネスジム、屋外プール、  
ウェディングチャペル ほか

アクセス：公共交通機関 高速バスで

JR 舞子駅から約 15 分、

JR 三ノ宮駅から約 45 分、

JR 新神戸駅から約 60 分

大阪方面から車で

神戸淡路鳴門自動車道・淡路 IC を下り、国道 28 号線を海岸沿いに南へ 5 分

電話番号：0799-74-1111（代表）

公式サイト：<https://awaji.grandnikko.com/>

