



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2022年 3月 14日

グランドニッコー淡路

グランドニッコー淡路がお届けする、琥珀色に輝く春の風物詩
日本料理「あわみ」特製 淡路島産いかなごくぎ煮を限定販売
2022年3月7日（月）より販売開始

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、2022年3月7日（月）より、兵庫の郷土料理で春の風物詩である『いかなごくぎ煮』の販売を開始いたしました。

淡路島・仮屋漁港で水揚げされた新鮮な「いかなご」を、日本料理「あわみ」の料理人が心を込めて炊き上げた今しか味わえない逸品を、ご家庭でお楽しみいただけます。



日本料理「あわみ」特製「淡路島産いかなごくぎ煮」

「いかなごのくぎ煮」は、いかなごの稚魚「新子（しんこ）」を生姜とともに甘辛く炊きあげたもので、その発祥地の兵庫県では、古くから家庭の味として、特に春の訪れを告げる郷土料理として愛されてきました。鮮度の高いものほど艶やかで、折れた釘のように曲がることから「くぎ煮」と呼ばれるようになったと云われます。

新子の漁期は、1年のうち2月末から3月初旬にかけての数日のみと非常に限られており、近年漁獲量が減少していることから稀少な高級食材になりつつあります。漁が解禁になると、新子を求める人々が鮮魚店に列をなす様子が見られ、この時期、地域全体はくぎ煮を炊く甘い香りに包まれます。

グランドニッコー淡路では、近年、新子の漁獲量減少に伴い販売を取りやめておりましたが、本年は淡路島・仮屋漁港で水揚げされた新鮮な新子が届いたことから、「いかなごのくぎ煮」を販売する運びとなりました。

日本料理「あわみ」のくぎ煮は、柔らかく、上品な甘辛さに生姜の風味がアクセントになっており、炊き立てのご飯に合わせたくなる美味しさです。お土産にも大変喜ばれる淡路島の旬を、ぜひお楽しみください。

【日本料理「あわみ」特製 淡路島産いかなごくぎ煮 概要】

- 金額： ¥1,600（消費税込）
- 内容量： 1箱 170g
- 販売場所： グランドニッコー淡路
 - ・3階 日本料理「あわみ」（営業時間 11:30～14:30、17:30～21:00）
 - ・2階 パティスリー&ベーカリー「コパータ」（営業時間 10:00～21:00）
 - ・オンラインショップ <https://shop-awaji-grandnikko.com/>

※画像はイメージです。

※数量限定販売のため、なくなり次第販売を終了いたします。

※現在館内施設の営業内容を変更しております。詳細・最新情報については公式サイト <https://awaji.grandnikko.com/> をご覧ください。

【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 m²
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/>

当ホテルの衛生管理の取り組みについてはこちらをご覧ください

<https://awaji.grandnikko.com/hygiene-management/>