



2025年4月22日

グランドニッコー淡路

文字通り「きれいもん」艶やかに輝くご当地丼

淡路島生しらす海鮮丼

販売開始：2025年4月25日（金）より

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）の日本料理「あわみ」では、淡路島の岩屋港で水揚げされる『淡路島の生しらす』の解禁日に合わせて、生しらすと淡路島自慢の食材を合わせたご当地ならではの海鮮丼を2025年4月25日（金）より販売いたします。

また当レストランでは、淡路島の生しらす、淡路島サクラマスと淡路島のサワラの旬が重なる5月限定で、3種類の海の幸を一度に堪能できる「淡路島三食膳」をご提供します。



淡路島生しらす海鮮丼



淡路島三食膳（5月限定）

■ ベテラン職人の目利きに合格した「きれいもん」淡路島の生しらす解禁

大阪湾と播磨灘の海流が交わる明石海峡に面した岩屋港では、昔からしらす漁が盛んに行われており、鮮度が落ちやすいしらすを釜上げや天日干し（ちりめん）に加工し販売してきました。新鮮なしらすの美味しさを多くの人に味わってほしいという漁師の思いから、試行錯誤を重ねて2011年に「淡路島の生しらす」のブランド化が始まりました。今では春の解禁日に合わせて、生しらすの販売が島内で一斉に始まり、地元の名物として多くの観光客の方々に親しまれています。

日本料理「あわみ」では、淡路島の生しらすを主役に、淡路産玉ねぎと若芽、兵庫県丹波産のお米など地元食材をたっぷりと詰め合わせた丼物『淡路島生しらす海鮮丼』をご用意しています。生しらすの弾ける歯ごたえ、しらす本来の甘味を感じていただけるようにまずは何もつけずに召し上がっていただいたのち、玉ねぎや長芋、茗荷などの薬味をのせて味わいの変化もお楽しみいただけます。

また淡路島生しらす丼に、海老や淡路産野菜の天ぷら、鯛の荒煮など季節の味わいを添えた「淡路島生しらす海鮮御膳」や、5月限定で「淡路島三食膳」をご提供します。淡路島三食膳は、淡路島の生

しらすに、淡路島サクラマスと淡路島のサワラなど、旬を迎えて美味しさが増した三種の海の幸をご堪能いただける華やかな一杯です。爽やかな潮風が吹き渡るリゾートで、ご当地ならではの海鮮丼をお楽しみください。

【淡路島生しらす海鮮丼 概要】

- 販売店舗： グランドニッコー淡路 日本料理「あわみ」(3階)
- 販売開始： 2025年4月25日(金)より
- 提供時間： 11:30～14:30 (ラストオーダー 14:00)
- 料 金： 淡路島生しらす海鮮丼 ¥3,000
小鉢、丼物、香の物、赤出汁、水菓子
淡路島生しらす海鮮御膳 ¥5,000
小鉢、揚物、鉢物、丼物、香の物、赤出汁、水菓子

丼物内容：淡路島の生しらす 鯛 蛸 赤身など (入荷により変更) 淡路産玉ねぎ
淡路産若布 うず潮葱 長芋とろろ 海苔 花茗荷 レモン 丹波産こしひかり

【淡路島三食膳 概要】

- 販売店舗： グランドニッコー淡路 日本料理「あわみ」(3階)
- 販売期間： 2025年5月1日(木)～5月31日(土)
- 提供時間： 11:30～14:30 (ラストオーダー 14:00)
- 料 金： 淡路島三食膳 ¥3,300
小鉢、皿盛り、御飯、香の物、赤出汁、水菓子

丼物内容：淡路島の生しらす 淡路島サクラマス 淡路島のサワラ胡麻醤油
ぼん酢マヨネーズソース 山葵醤油 二分出汁 淡路産玉ねぎ 淡路産若芽 海苔
大葉 刻み茗荷 サクラマス皮味噌柚庵揚げ

- ご予約・お問い合わせ：グランドニッコー淡路(予約係) TEL：0799-74-1112 (受付時間 10:00～18:00)
- ※掲載料金には消費税とサービス料が含まれております。
※掲載写真はイメージです。

【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㎡

アクセス：

<高速バスで>JR舞子駅から約18分、JR三ノ宮駅から約48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://www.awaji.grandnikko.com/>