

RAKUEN

[楽園]
ホテルニューアワジ
グループの
くつろぎスタイル
RELAXATION
STYLE
VOLUME
43

白い恵みを
いただきます
〜想いを込めてつくられた、
無垢な食材たち〜
美味しい島の秋
素材を愉しむスペシャリティ



We love Awajishima
秋冬
表紙写真：プラザ淡路島
SINCE 2010

淡路島

● 淡路島・洲本温泉
ホテルニューアワジ
¥656-0023
兵庫県洲本市小幡1052-20

● 淡路島・洲本温泉
夢海游 淡路島
¥656-0024
兵庫県洲本市山手1-1-50

京都・香川
滋賀・岡山
神戸

● 京都・八坂
清水小路 坂のホテル京都
¥708-0832
京都府京都市東山区清水4-2-200

● 岡山・津山温泉
ザ・シンヨヤマテラス津山別邸
¥708-0022
岡山県津山市山下30-1

● 淡路島・洲本温泉
淡路夢泉景
¥656-0023
兵庫県洲本市小幡1052-2

● 淡路島・南あわじ温泉郷
プラザ淡路島
¥656-0024
兵庫県南あわじ市行方上1433-2

● 京都・八坂
Hotel 侘楽 京八坂
¥805-0072
京都府京都市東山区塚崎町528

● 岡山・津山温泉
城下小宿 桜や
¥708-0836
岡山県津山市林田町68

● 淡路島・洲本温泉
夢泉景別荘 天原
¥656-0023
兵庫県洲本市小幡1052-2

● 淡路島・南あわじ温泉郷
あわじ浜離宮
¥656-0024
兵庫県南あわじ市松崎古津路970-81

● 京都・八坂
Hotel 侘楽 京八坂
¥805-0072
京都府京都市東山区塚崎町528

● 岡山・津山温泉
津山別邸 阿讃特南
¥768-0204
岡山県津山市東町2-5-50

● 淡路島・洲本温泉
海のホテル 島花
¥656-0023
兵庫県洲本市小幡1277-5

● 淡路島・南あわじ温泉郷
あわじ浜離宮 別荘 舞海
¥656-0024
兵庫県南あわじ市松崎古津路970-6

● 滋賀・びわ湖 松原温泉
湖の湖邸 BIWAFRONT HIKONE
¥922-0002
滋賀県栗原市松原1435-91

● 神戸・六甲アイランド
神戸ベイシエラトン ホテル& Towers
¥658-0032
兵庫県神戸市東灘区淡津町9-13

● 淡路島・洲本温泉
清の荘 花季
¥656-0023
兵庫県洲本市小幡1053-16

● 淡路島・南あわじ温泉郷
湊小宿 海の裏とAWAJISHIMA
¥656-0021
兵庫県南あわじ市松崎1529-7

● 滋賀・びわ湖 松原温泉
湖の湖邸 BIWAFRONT HIKONE
¥922-0002
滋賀県栗原市松原1435-91

● 岡山・こんぴら温泉郷
琴平花壇
¥746-0001
岡山県津山市東町1241-5

淡路島内ホテルのご予約・お問合せは
【ホテルニューアワジグループ予約センター】
TEL.0570-079922
(9:00~19:00)

早割 30
早めの旅行計画で
ちよっぴりお得に！
※平日10日以前に予約したご予約
ご予約は【早割】にてご予約

バスで

ホテルや最寄りの洲本IC
直通の高速バスが便利です！

ホテルまで直通！洲本温泉号	阿波エクスプレス京都号
<p>新神戸・三ノ宮</p>	京都
大阪	洲本IC
約90~100分	約130分

洲本バスセンター

タクシーで

特別契約タクシーを利用し大阪や
徳島方面からリーズナブルな定額料金で
お越しいただけます。

徳島からの便利ルートがリーズナブルな定額料金ご利用できます！	徳島駅
<p>徳島阿波おどり空港 片道12,000円 (徳島駅乗車券 ¥17,500円)</p>	<p>徳島駅 片道15,000円 (徳島駅乗車券 ¥21,500円)</p>
<p>徳島阿波おどり空港 片道5,000円~ (徳島阿波おどり空港 前14,000円~)</p>	<p>徳島駅 片道12,000円~ (徳島阿波おどり空港 前17,500円~)</p>

※高速道路料金を含む定額料金です。

淡路島滞在をもっと便利に

NEW ホテルにレンタカーが広く
便利なサービスははじまりました

詳細はこちらより

洲本のホテルニューアワジグループ各ホテル

- 淡路島 バス検索「バスモ」
- 淡路交通
- 西日本JR バス
- スカイレンタカー 淡路島中央店
- 洲本 レンタリース
- 片井オートサービス
- 森本商店

島内レンタカーinfo.

島内の各駅にはレンタカーがおります。

洲本エリア

南あわじエリア

淡路エリア

淡路島まで車で大阪から約100分 / 神戸からは約70分 / 徳島からは約60分

淡路・神戸・京都・岡山・香川・滋賀
ゲストのニーズ・旅の目的に
あわせて魅力溢れる18の
グループホテル。

Hotel New Awaji Group

https://www.newawaji-hotels.com

※本紙掲載プランはすべて各1名様利用時のお一人様あたりの料金です。曜日・時期により料金は変動します。入居後150円別途。掲載プランは都合により変更となる場合がございます。写真の一部はイメージです。他にもさまざまなプランをご用意しております。詳しくは各公式サイトをご覧ください。

白の恵みをいただきます

想いを込めてつくられた、
無垢な食材たち

国生み神話のゆかりの地として知られる淡路島。日本最古の歴史書物である古事記には、国土のはじまりの島として記述されており、全国から多くの人が国生みのルーツに触れようと訪れています。淡路島がある瀬戸内海は、山や海など自然豊かで、恵まれた漁場や肥沃な土地があり美味しいものの宝庫。古代より平安時代にかけて、皇室や朝廷に海産物を中心とした御食料を貢いでいたともいわれており、御食国としても名を馳せてきました。今回は島の特産物の中でもとくに多い「白」の食材をピックアップ。その澄んだ白さは、混じり気のない純粋さや作り手の真摯な想いを感じさせてくれます。



手間ひまかけて、愛情込めて。

淡路島玉ねぎ

温暖な気候と肥沃な土壌が玉ねぎ栽培に
適しており、約130年前に栽培がはじま
りました。淡路島玉ねぎの特長は、なんと
いつても「甘」と「柔らかさ」。秋に植え付
けて春に収穫するまでの約7か月の間に
じっくりと冬を超え栄養分を蓄えたのち、
収穫期を迎えても、そこからさらに1週間
程度田んぼで完熟させることで、より一層
甘みを引き出しています。また、淡路島玉
ねぎは柔らかいため、生産者さんが傷がつか
ないようにつとつと丁寧に作業し
ていることも美味しさの秘訣です。



初夏に見られる「玉ねぎ小屋」の風景。風通しのいい場所で太陽の光を当てて貯蔵することで、葉の養分が球においてより一層甘みが増します。



キラキラ輝く新鮮な海の幸を、存分に愉しむ。

淡路島の生しらす

透明で美しく、サラッとした口触りやプチ
プチした歯ごたえ、つるつとしたのど越し
といった食感もたのしい生しらす。潮流が
速くエサが豊富な明石海峡を主な漁場と
する岩屋漁港に水揚げされた鮮度抜群の
生しらすはここでしか味わえない逸品で
す。傷みやすいしらすを、どうすれば長く
楽しんでもらえるのかと地元元漁師さん
や料理人達が一丸となり試行錯誤を重ね
て生まれたのが、水揚げ直後に瞬間冷凍す
るという方法で、4月下旬から11月下旬ま
で味わえる淡路島ならではのご当地グル
メとして親しまれるようになりました。



資料提供/淡路島観光協会

伝統を守りつづけて、真摯に向き合う。

淡路島手延べそうめん

南あわじ市福良で漁師の冬の生業として根付いた手延べそうめん
作りは、現在ではほとんどの製麺所が機械化を最小限に留めてお
り、全国的にも珍しい古代伝統の「手延べ」を守り続けることに
よって、そうめん本来の味・コシのど感しが愉しめます。



「いとでし」と呼ばれる職人によって
作られる淡路島手延べそうめんは、麺の太さや
口当たりなど特徴もさまざま。
ぜひ食べ比べてお楽しみください。

おのころ糸

(麺の太さ:0.4~0.5ミリ、一束の本数:約750本)

淡路島手延べそうめんの最高級品。「いとでし」の伝統の技と熱い
思いが込められた極細麺は、繊細で上品な味わいをもち、高級
料亭の軽物などにも使用されています。

御陵糸

(麺の太さ:0.7~0.8ミリ、一束の本数:約450本)

明治45年に発売され、100年経った今も淡路島手延べそうめんの
代表銘柄として一番出荷量が多いとされるそうめん。やや細め
で、コシの強さ、のど越しの良さが良いのが特徴です。

淡じ糸

(麺の太さ:1.2~1.3ミリ、一束の本数:約250本)

少し太めで、コシの強さが特徴のそうめん。口当たりが滑らかで、
もちもちとした食感が愉しめます。冷やしそうめんの他、温か
い汁でいただくにゅう麺もおすすめです。

自凝零塩

淡路島の塩づくりの歴史は、日本書紀に「海人、
あま」と呼ばれた海の民の活躍が記されてお
り、紀元前後に塩づくりが始まっていることが
分かりました。島内各地の製塩遺跡では大量生
産を目指した塩づくりの進化の跡をみるこ
ができます。今回は日本古来の伝統製法で作ら
れている自凝零塩をご紹介します。淡路島の
きれいな海水のみを直接汲み上げ、鉄釜で60時
間かけて薪で炊き、杉樽にてじっくり熟成させ
て作られるこだわりの塩。原材料は淡路島の海
水のみで、余分なものは一切入っていないため
旨味・甘味・苦味が複雑に溶け合ったまろやか
な塩味が最大の魅力です。粒目が細かく、舌の
上に広がるまろやかな甘みを感じられます。



恵まれた自然の中で育まれる、美味しいご飯。

鮎原米

島の間山郡部に
位置する鮎原
地区は、朝夜の
寒暖差の大き
さ、粘り質な土
壌の多さ、国生
み神話で最初
に出来た山と
いわれる先山
（せんざん）を水
源とした良質
な水によって、
米作りに適し
ている地とい
われます。鮎原
米はふつからモチモチした食感と甘み、粘り強さが特徴
で、炊き上がりは絹のようにツヤツヤに輝きます。



島の魅力をもつと感じよう。

淡路島ならではの本物体験

淡路島には豊かな自然が溢れ、農業や漁業、畜産が発展し、悠久の
時を紡ぎ歴史や伝統も数多く残されています。淡路島ならではの
本物体験では、今回ご紹介した自凝零塩や淡路島手延べそう
めんなども、実際に
生産者の方にお会い
ながら作るのことが
できます。淡路島なら
ではの伝統産業や歴
史文化に触れ、あた
らしい魅力に出会っ
てみませんか。



ご予約・お問い合わせ
一般社団法人 淡路島観光協会
Tel.0799-22-0742



