## ホテルニューアワジグループへのアクセス

### 淡路島

淡路島内ホテルのご予約・お問合せ

［ホテルニューアワジグループナビダイヤル］
TEL.0570-079922
（9:00～18:00）

淡路島・洲本温泉
**ホテルニューアワジ**
兵庫県洲本市小路谷20 ホテルコード 01

淡路島・洲本温泉
**淡路夢泉景**
兵庫県洲本市小路谷1052-2 ホテルコード 02

淡路島・洲本温泉
**夢泉景別荘 天原**
兵庫県洲本市小路谷1052-2 ホテルコード 02

淡路島・洲本温泉
**海のホテル 島花**
兵庫県洲本市小路谷1277-5 ホテルコード 03

淡路島・洲本温泉
**渚の荘 花季**
兵庫県洲本市小路谷1053-16 ホテルコード 04

淡路島・洲本温泉
**夢海游 淡路島**
兵庫県洲本市山手1-1-50 ホテルコード 05

淡路島・南あわじ温泉郷
**プラザ淡路島**
兵庫県南あわじ市阿万吹上町1433-2 ホテルコード 06

淡路島・南あわじ温泉郷
**あわじ浜離宮**
兵庫県南あわじ市松帆古津路970-81 ホテルコード 07

淡路島・南あわじ温泉郷
**あわじ浜離宮 別荘 鐸海**
兵庫県南あわじ市松帆古津路 970-6 ホテルコード 07

淡路島・南あわじ温泉郷
**湊小宿 海の薫とAWAJISHIMA**
兵庫県南あわじ市福良甲1529-7 ホテルコード 08

### 京都 香川 滋賀 岡山

京都・香川・滋賀・岡山のホテルのご予約・お問合せ

［ホテルニューアワジグループナビダイヤル］
TEL.0570-078857
（9:00～18:00）

京都・五条坂
**清水小路 坂のホテル京都**
京都府京都市東山区清水4-200 ホテルコード 01

京都・八坂
**Hotel 侑楽 京八坂**
京都府京都市東山区祇園町528 ホテルコード 02

四国・阿讃山脈
**湯山荘 阿讃琴南**
香川県伸多度郡まんのう町勝浦1 ホテルコード 03

滋賀・びわ湖 松原温泉
**蒼の湖邸 BIWAFRONT HIKONE**
滋賀県彦根市松原町1435-91 ホテルコード 04

四国・こんぴら温泉郷
**琴平花壇**
香川県仲多度郡琴平町1241-5 ホテルコード 05

岡山・津山温泉
**ザ・シロヤマテラス津山別邸**
岡山県津山市山下30-1 ホテルコード 06

岡山・津山温泉
**城下小宿 糀や**
岡山県津山市林田町68 ホテルコード 06

京都・宇多野
**Hotel 宇多野京都別墅**
京都府京都市右京区宇多野御屋敷町14 ホテルコード 07

### 神戸

神戸・六甲アイランド
**神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ**
兵庫県神戸市東灘区向洋町中2-13

ご予約・お問合せ
TEL.078-857-7000

---

**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！ 詳細はこちら

**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。

島内のバス検索に便利 ■淡路島バス検索サイト「バスモ」

**島内レンタカーinfo.** 島内の周遊にはレンタカーがおすすめ。

洲本市
■スカイレンタカー 淡路島中央店
■洲本レンタリース

南あわじ市
■片井オートサービス

淡路市
■森本商店

---

## For International Guests

海外からお越しのお客様向けのWEBサイトを公開しました。
グループホテルや周辺の観光情報を英語でご覧いただけます。

https://www.newawaji-hotels.com/en/

Scan the QR code to visit our website.

---

## 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




※本誌掲載プランはすべて2名様1室利用時でのお一人様あたりの最安値です。曜日・時期により料金は変動します。入湯税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。詳しくは各公式ホームページをご覧下さい。

---

# RAKUEN

［楽園］2026.9
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 49

## 一皿の向こうに海と畑が見える島

料理家・どいちなつさんと味わう淡路島

## 実りの秋に出会う

We love Awajishima
秋冬

表紙写真：ホテルニューアワジ
SINCE 2010









# 一皿の向こうに海と山が見える島

## ——料理家・どいちなつさんと淡路島を味わう

橋を渡ると、旅の時間がゆっくりと深まっていく。車窓には海がきらめき、山裾には田畑が広がる。目に映る風景と食卓の距離が驚くほど近いのが、淡路島だ。料理家・どいちなつさんは、そんな島の恵みを一皿に映し出す人。ハーブ畑と小さなキッチンを拠点に、季節の香りや景色を料理へと織り込みながら、島の食の魅力を届けている。

### 食に導かれ、故郷の島へ。

淡路島で生まれ育ったどいさんは、18歳で島を離れ、大阪の服飾専門学校へ進学した。「その頃は料理家になるなんて考えていませんでした。洋服やインテリアが好きで、将来はそちらの道へ進みたいと思っていました」

そんなどいさんが料理を仕事にしようと思ったのは、結婚・出産後に暮らした東京で経験からだ。当初、慣れない土地ゆえ孤独を感じる時期が続いた。しかし、同じマンションに住む家族へ思い切って声をかけ、一緒に食卓を囲むようになると、笑顔あふれる楽しい日々へと変わっていく。

「食べることは、おなかを満たすだけじゃない。人の心を開き、つないで、音楽やアートと同じように人生に影響を与える力があるんだなぁと実感し、料理を仕事にしたいと強く思いました」

その後、花屋やギャラリーで開いた展示がきっかけとなり、雑誌や広告の仕事を依頼されるようになる。

「はじめてのことばかりでした。でも編集者の方が『やってみましょう』と言ってくださって。料理のことはもちろん、食材が育つ風景や作り手の思いも一層深く知りたくなり、休日は生産者を訪ね、畑へ足を運んでいました。その積み重ねが、現在の料理へとつながっている気がします」

さらに大きな転機となったのは、東日本大震災だった。家族で淡路島へ避難し、しばらく故郷で暮らす中で、それまで見えていなかった島の魅力に気づく。海と田畑が寄り添う風景。静かな時間、ものづくりを楽しむ人たちの存在。

「18歳まで住んでいたのに、島のことをよく知らなかったんだと思いました。同級生だけじゃなく、作り手や移住してきた友人もいて、『ここで暮らすのも良いかもしれない』と思ったんです」

### 畑で季節を愛でる。

淡路島に戻って最初に始めたのは、島内や京都、神戸、徳島のカフェなどで開く料理教室だった。その後、拠点となるキッチンの完成を機に、念願の畑と行き来する料理教室をスタートさせた。

「最初は1年間のコースにして、ハーブ畑づくりにも携わってもらいました。料理だけじゃなく、植物が育つ時間まで一緒に味わってほしかったんです」

葉に触れ、香りを確かめ、風を感じながら畑を歩く。旅先で感覚がゆっくりと満ちていくような時間は、多くの参加者の印象に残っているという。

現在は旅行者も参加しやすい単発の教室を中心に開いている。

「畑を見て、その日に届いた島の食材を並べて、そこから何を作るか考えます。決まった献立ではなく、その日、その季節だからこその料理です」

海外からの旅行者だけのクラスや、若い料理人たちと食事を作る機会もある。

「言葉も世代も違うのに、一緒に料理をすると自然に通じ合えるんです。そんな時、やっぱり料理はすばらしいなと思います」

### 旬は、いつもすぐそばに。

「淡路島の食材の魅力は、やっぱり新鮮なこと。それにこの島では1年を通していつも何かが採れるんです。それってすごくないですか？」

春には野草や新芽、夏には果実と香り豊かなハーブ、秋には米や栗、冬には魚介や根菜。季節が巡るたび、島の食卓には新しい旬がやってくる。同じ季節でも、その日の天候や畑の様子によって味わいは少しずつ違う。だから何度訪れても、新しい発見がある。

「淡路島に保存食が意外と少ないのは、いつも次の旬が待っているからかもしれませんね」

島を代表する玉ねぎや魚介、淡路牛だけではない。栗や芋、きのこ類、淡路島なるとオレンジ、米など、多彩な恵みが暮らしのすぐそばにある。

生産者との何気ないやり取りやたまたま出会った食材から、新しい料理が生まれることも少なくないという。そういう出会いを探しに、直売所へもよく足を運ぶそう。「料理人が喜びそうな野草をそっと添えてくださる農家さんがいたり、ドラゴンフルーツやブルーベリー、アーモンドなど新しい作物に挑戦する方がいたり。昔からあるものと新しいものが一緒にあるところが、この島らしくて面白いですね」

一方で、海の生態系や気候の変化を感じる場面も増えたという。

「豊かさをいただくだけではなく、この景色や食文化をどのように未来へ残していくかも考えたいと思っています」

### 島の風景を、一皿へ映す。

どいさんの料理は、食材だけで完結しない。山で採ってきた香りのよいきのこを炊き込みご飯に入れ、浜で手に入れた海藻を刺身に添える。子供の頃のそんな何気ない暮らしの記憶が、今も料理の原点になっている。

「昔は当たり前だったものが、都会では高級食材として並んでいて驚きました。島へ戻ってからは、身近な自然をもう一度見直すようになりました」

今では畑のハーブに加え、イチジクの葉で肉に香りを移し、パセリは色鮮やかなソースへ。身近な野山の恵みが次々と料理に変わる話は、聞いているだけで思わずお腹が鳴りそうだ。

「葉の青さも、果実の甘みも全部が料理になるんです。直売所やご近所の農家さんからお裾分けで思いがけない旬のものに出会ったら、予定していたメニューを変えることもよくあります」

料理そのものは決して複雑ではない。けれど、その日、その場所にしかない季節を映し出すことを何より大切にしている。どいさんの教室は料理を学ぶ場であると同時に、作り手と食べる人、旅人とその土地をつなぐ場所でもあるようだ。その体験は、旅の思い出を深く、豊かなものにしてくれる。

### 暮らすように旅をする。

「淡路島には個性豊かな店や宿が増え、国内外からたくさんの観光客が訪れるようになりました。でも、この島の魅力は目的地の多さだけでは語れません。海と空は時間ごとに色を変え、畑では季節ごとに作物が育ち、直売所にはその朝収穫された野菜が並ぶ。旅先でありながら、暮らしの営みをすぐそばに感じられることこそ、この島ならではの豊かさな気がして……」

どいさんがとくに好きだという場所が、南あわじ市にある慶野松原である。

「何かをしに行くというより、何もしない時間を過ごしたくなる場所なんです」

松林を抜ける風を感じながら海を眺め、波の音に耳を澄ます。ただそこに身を置くだけで、忙しかった日常が少しずつほどけていく。

「海辺で過ごした後は、南あわじ温泉郷のお風呂に行きます。とろっとした湯ざわりが気持ちよくて、よく利用しています」

また、雨の日の海も好きだという。

「日が沈んだあとの雨の海は、とても静かで風情があります。その日にしか出会えない景色なんです」

予定どおりに旅をするのではなく、その日の天気や季節を受け入れることも、この島では贅沢な時間になると話してくれた。どいさんの料理もまた、その感覚を一皿へと映し出している。畑を歩き、作り手を訪ね、その日に届いた恵みにそっと手を添える。料理を味わうことは、土地の景色や季節、人の営みにふれること。その一皿の向こうには、海と山が広がる淡路島の風景が、穏やかに息づいている。











（プロフィール）

**どいちなつ**

料理家。淡路島在住。山麓の田畑で野菜やハーブを栽培し、日々料理をする。季節を通した料理教室や「心に風」の名前で、ローカルな風土から生まれるプロダクトを届けている。著書に『料理と暮らしにやさしいレシピ』ほか。淡路島旅行の間に気軽に体験できる1日限定の料理教室の詳細は公式インスタグラムにて

IG:@windformind

## どいちなつさん おすすめの島スポット

### 南あわじ温泉郷



淡路島の南に位置する温泉地で、独特の豊かな泉源が特徴。とろとろした湯ざわりで美人湯と評判の「うずしお温泉 雫の湯」や保温効果の高い「南あわじ温泉」など、異なる効能を持つ7種類の温泉が満喫できます。

※ホテルニューアワジグループでは、「プラザ淡路島」・「あわじ浜離宮」/「あわじ浜離宮 別荘 譚海」・「湯小宿 海の雫 AWAJISHIMA」で南あわじ温泉郷の湯をお愉しみいただけます。

### 慶野松原



約5万本の淡路黒松が生い茂り、白い砂浜が約2.5kmにのびる瀬戸内海でも随一の白砂青松の松原。「日本の水浴場88選」や「日本の夕陽百選」にも選定されています。時間の移ろいとともに変わる表情を眺めながらゆったり過ごすのもおすすめです。緋色に染まる夕陽も圧巻。




淡路の四季の味覚が紡ぐ島の情景と出会うスペシャリテ

18室すべてに温泉露天風呂を備え、よりプライベートで自由気ままな滞在が楽しめる夢泉景別荘 天原。海辺の別荘ならではの近隣漁港から届く海の幸をはじめ、島の旬の食材を使った創作料理を上質なおもてなしと共に最良の状態で味わい尽くしていただきます。ゲスト専用ラウンジでは食後のアルコールサービスも。

【料金】大人1名様 44,000円～（サ料・消費税込）
【内容】2食付（夕食・朝食）

天原



【和懐石／半個室】
淡路牛の炭火焼と淡路島の海の幸コース（レストラン食）

ヴィラ楽園は全室80㎡以上のゆとりある空間に、洲本温泉が愉しめる専有露天風呂を備えた和のスイート。ご夕食は我が家の食卓のような温もりを感じる半個室ダイニング「食乃居 新水」にてご用意。淡路牛の炭火焼をはじめ、新鮮な海の幸や地元農家から届く旬の野菜を使用した、こだわりのディナーコースをご堪能いただきます。

【料金】大人1名様 37,400円～（サ料・消費税込）
【内容】2食付（夕食・朝食）

秋冬のプレミアムステイプラン

ホテルニューアワジ ヴィラ楽園

御食国ジャーナル

## 伊根のまぐろ

古代より御食国として都(朝廷)に御食料を貢いだ淡路島。その道のりでは人や文化、そして食とのさまざまな出会いをもたらしました。京都府"伊根町産黒マグロ"もまた、こうした縁がつないだ味覚。人生の9割を天然で過ごした"伊根町産黒マグロ"を12月頃まで期間限定でお愉しみいただけます。引き締まった身とすっきりとした上質な脂の乗りが織りなす格別な味わいをぜひご堪能ください。





お食事とともに絶景温泉を。

## プラザ淡路島に新スパが誕生。

福良湾を望む雄大な眺めと自慢の「うずしお温泉 霜の湯」をゆっくりと愉しんでいただける女性用大浴場が新たに誕生します。島の恵みづくしの美食と温泉で、至高のウェルネスリゾートをご堪能ください。








### ホテルニューアワジグループが地元生産者とともに育む淡路島産のお米とワイン

地元農家との米づくり、島のワイナリーとのワインづくりを通じて、淡路島の大地とつくり手の想いを、ここだけの味わいへと結んでいます。



**伊勢海老**

海水温が下がってくる秋が一層美味。ぷりぷりの食感と独特の甘みが堪りません。



**紅葉鯛**

瀬戸内や鳴門海峡の激しい潮流にもまれ、身が抜群に締まり、上品な脂を纏います。



**秋の島野菜**

実りの秋を実感できる滋味深い風味は、メインの食材にも引けを取りません。



**淡路牛**

きめ細やかな肉質が特長。とろける口溶けと贅沢な味わいが愉しめます。



秋の淡路島パエリア

しらす海老や伊勢海老に加え、淡路米、レモン、五色海苔、ハーブ、さらにお出汁に至るまですべて淡路産で仕上げています。



# 実りの秋に出会う。





島を渡る風が澄み、海も畑もやわらかな光をたたえる秋。豊かな実りの季節を迎えた淡路島で、この土地、この季節だからこそ出会える恵みを、五感で味わってみませんか。

淡路島は古くより、「御食国(みけつくに)」として、皇室や朝廷の食を支えてきました。御食国とは、古代から平安時代にかけて海産物や農産物を朝廷へ献上した特別な地域のこと。若狭・志摩と並び称された淡路島は、豊かな漁場と肥沃な大地に恵まれ、古くから食の宝庫として大切な役割を担ってきました。『古事記』の仁徳天皇の項には、「旦夕淡路島の寒水を酌みて、大御水献りき」とあり、日々の飲み水までもがこの島から献上されていたことが記されています。その豊かさは今へと脈々と受け継がれ、「淡路島たまねぎ」や「淡路牛」、「紅葉鯛」、「淡路島3年とらふぐ」など、全国にその名を知られた数々のブランド食材を育んでいます。

自然の力とつくり手の丹精によって育まれた食材は、滋味に富み、ひと口ごとに上質な旨みと奥行きを感じさせます。淡路島で味わう料理は、風土と人の手仕事が響き合う、かけがえのない食体験。たとえば、海老の旨みを余すことなく引き出した濃厚な出汁で米を炊き上げ、彩り豊かな旬の島野菜を散りばめたパエリア。香ばしく焼き上がった米に海老の深いコクが染み込み、野菜のみずみずしい甘みとともに、口いっぱいに秋の豊かさが広がります。

実りの季節を迎えた今こそ、御食国・淡路島へ。黄金色に揺れる稲穂、潮風にきらめく海、畑から届く土の香り。島を巡れば、自然が育んだ恵みの一つひとつが、目に、耳に、肌に、そして舌に語りかけます。五感がほどけ、心まで満たされていく…。そんな豊穣の時間が、ここにはあります。ホテルニューアワジグループでは近年、淡路島の風土や季節、生産者の手仕事までを感じていただける、より深い食体験をお届けしたいとの思いから、地元農家とともに米を育て、島のワイナリーと淡路島産ワインづくりに取り組んでいます。土地を耕し、実りを育てる人々の想いに触れながら、この島でしか出会えない秋の味わいを、心ゆくまでお愉しみください。

## 秋冬のグルメプラン



**【秋限定】天然紅葉鯛の姿造りと伊勢海老・鮑付き特選宝楽焼会席**

淡路島周辺の流れの速い潮流に揉まれ、抜群に身が引き締まった秋の真鯛「紅葉鯛」は、豊富なエサを食べてその身にたっぷり脂を纏い、上品な甘みと旨みをあわせ持ちます。その紅葉鯛を伊勢海老や鮑と一緒に島の郷土料理・宝楽焼で味わうプラン。心華やぐ和みの宿で秋の味覚をご堪能ください。

【料金】大人1名様 26,400円～(サ料・消費税込)
【内容】2食付(夕食・朝食)



**【秋特撰】淡路牛と松茸のすき焼と紅葉鯛・伊勢海老の姿造りプラン**

淡路牛はきめ細やかな肉質と甘みのあるサシが特徴で、やわらかな口当たりの中に豊かな旨みを持ちます。本プランでは秋の味覚の王様・松茸とともに、料理長自慢の割り下で仕立てた特撰すき焼きをご用意。ほかにも脂の乗った紅葉鯛やぷりっとした食感の伊勢海老など、淡路島ならではの秋の味覚を心ゆくまでお楽しみください。

【料金】大人1名様35,750円～(サ料・消費税込)
【内容】2食付(夕食・朝食)

## 淡路島3年とらふぐ

11/15スタート

通常2年の養殖期間を経て流通する一般のとらふぐと違い、3年もの月日をかけて大切に育てられる「淡路島3年とらふぐ」。生け簀がある福良港の沖は水温が低く日本一潮の流れが速い鳴門海峡のほど近く。そんな自然環境の中で淡路島3年とらふぐはすくすくと育ちます。3年物のとらふぐにもなるとその身は肉厚で、天然ものにも劣らないほど身が締まり、味わいも濃厚。この冬も島自慢のブランド食材「淡路島3年とらふぐ」を心ゆくまでお愉しみください。





**【個室料亭】《淡路島ブランド》淡路島3年とらふぐを味わいつくすふぐづくし**

淡路島3年とらふぐを贅沢に使用したふぐづくしコース。器の柄が透けるほど薄く丁寧に引かれた"てっさ"は、まさに料理人の技が愉しめる一品。ほかにも上品な旨みとぷりぷり食感が魅力のてっちり鍋に、ふぐの唐揚げ、そして締めのふぐ雑炊まで、ホテル最上階に位置する個室料亭でご堪能ください。

【料金】大人1名様23,100円～(サ料・消費税込)
【内容】2食付(夕食・朝食)

## 神戸ベイシェラトンホテルでのご滞在。お食事は個性豊かなレストランで。

お子様連れなどご家族でのお食事にもおすすめです。

鉄板焼、中国料理、フランス料理、ビュッフェ料理。源泉かけ流しの天然温泉を堪能した後はお好みに合うレストランで、身体の内側からより美しく健やかに。ご家族でのお食事やお子様連れのお客様にも安心してご利用いただける個室もご用意しております。ご会食やお祝いの席など、さまざまなシーンでゆったりとお過ごしください。









### 「スパキュイジーヌ」 ～身体の中から美しく、健やかに～

源泉かけ流しの天然温泉でゆっくりくつろいだ後は、身体の中から美しく。素材の味をいかし、鼻にぬける香りや舌に残る余韻まで計算された繊細な料理はまさに五感で味わうもの。農家直送の野菜の旨味を引き出したソースや香辛料、ハーブを使い、一皿一皿進むうちに身体の感覚を目覚めさせ、ヘルシーでありながら食べ応えのあるスペシャリティをお届けします。

［ご提供レストラン］

21Fフランス料理「ダイニングKobe Grill」、2F中国料理「翠亨園」

※スパキュイジーヌは、その効果をより実感していただくためにお食事前のご入浴（スパのご利用）をおすすめしております。

SHERATON 神戸ベイシェラトン ホテル＆タワーズ

## 「ありがとう」を、旅にして贈る。～錦繍の京都～



人生には、想いを伝えたい日があります。感謝を伝える日、新たな門出を祝う日、ともに歩んできた年月を慈しむ日。その想いを、京都で過ごす特別な時間に託して贈る。Hotel 宇多野京都別墅は、大切な一日を、京都ならではの静けさとおもてなしで彩ります。登録有形文化財の本館・洋館に広がる趣ある空間。全室に備えた温泉風呂で心ほどけるひととき。世界遺産・仁和寺や嵐山など、京都西部の秋を楽しむ散策。旬の食材を生かした料理が、特別な一日を華やかに祝います。



【ギフトプラン】
記念日や感謝の贈り物に
Hotel 宇多野京都別墅でのご滞在

［料金］ 大人1名様 46,800円～（サ料・消費税・入湯税・宿泊税込）
［内容］ 2食付（夕食・朝食）




【記念日・特典付】
静寂の別邸で過ごすアニバーサリー
ケーキ・ドリンク・ジェラート

［料金］ 大人1名様 45,100円～（サ料・消費税込）
［内容］ 2食付（夕食・朝食）

Hotel 宇多野 京都別墅

## 秋の彦根、津山を訪れる。情緒あふれる城下町ステイ。

彦根市は国宝・彦根城のふもとに広がる、夢京橋キャッスルロードをはじめとした歴史情緒あふれる城下町。風情ある町並みを歩きながら、地元グルメや彦根ならではの名産品探しが楽しめます。散策の後は、彦根城から車で15分ほどの蒼の湖畔 BIWAFRONT HIKONEへ。最上階の展望ラウンジから一面に広がる琵琶湖の絶景をぜひご堪能ください。



ザ・シロヤマテラス津山別邸から徒歩約8分の津山城跡は、国指定史跡にも選ばれる津山市のシンボル。ホテルからは美肌づくりの湯・百々温泉を湛えた大浴場をはじめ、レストランやラウンジなどから、その見事な備中櫓や石垣を眺めることができます。現在、津山の町全体を9つのエリアにわけ、エリアごとの歴史や文化を学べる「津山まちじゅう博物館」が開催中です。



蒼の湖畔 BIWAFRONT HIKONE　　ザ・シロヤマテラス津山別邸 THE SHIROYAMA TERRACE TSUYAMA VILLA

## 秋の讃岐路は、旧き佳き歴史と文化に思いを馳せて。



海の神様として親しまれる金刀比羅宮。続く長い石段が有名で、秋は紅葉を眺めながら参拝を楽しめます。琴平花壇から参道入口まで徒歩約10分、旧き佳き歴史に触れる錦繍の旅へ出掛けてみませんか。

«琴平花壇»
～時を超える旅～悠久の地で古き良き日本の風情が残る数寄屋造り離れに滞在するプラン

［料金］ 大人1名様 31,900円～（サ料・消費税込）
［内容］ 2食付（夕食・朝食）



阿讃山脈の自然に抱かれ、暮らすように泊まる里山の別荘・阿讃琴南。11月からは鮎の塩焼きや地元食材の鍋を囲炉裏で味わう期間限定ディナーを。旧き佳き日本の食文化をぜひご体験ください。

«阿讃琴南»
【1日2組限定・冬の味覚】香ばしく焼きあがる贅沢7項料理をダイニングの専用個室席で

［料金］ 大人1名様 25,850円～（サ料・消費税込）
［内容］ 2食付（夕食・朝食）

琴平花壇　　阿讃琴南



Topic

## 新たなハイエンドリゾートホテルが、淡路島に2施設続けて2027年早春開業予定。

ホテルニューアワジグループでは、兵庫県・淡路島に新たなリゾートホテルを開業いたします。洲本市古茂江海岸と南あわじ市慶野松原、それぞれに異なる魅力を持つ2つのエリアから、神戸空港の国際化を背景に国内外から訪れる皆さまに、淡路島ならではの上質な滞在体験をお届けしてまいります。

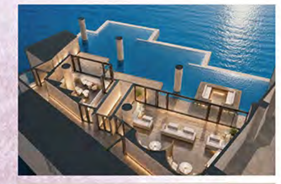
### AWAJI LAGOON SUITES 天澪（てんれい）

Beyond Luxury

蒼の特等席で水辺の私邸のように過ごす。余白を愉しむオールスイートホテル。

グループの新たなフラッグシップとして誕生する、淡路島東海岸、紀淡海峡を望む全25室の和と洋のオールスイートホテル。すべての客室に、海を一望するテラスと温泉露天風呂を備え、最大200平米超のゆとりある空間で、水辺の私邸のような滞在をお愉しみいただけます。なかでもプールヴィラやメゾネットスイートには、温泉水を使用した広々としたプライベートプールをご用意。ダイニングでは、淡路島の漁港に水揚げされる新鮮な魚介や淡路牛、旬の地元野菜を、和と洋の技で一皿一皿美しく仕上げます。さらに最上階には、開放的なルーフテラスと水鏡を備えたインフィニティラウンジを設置。一日のさまざまなシーンに合わせたフードやドリンクとともに、刻々と移ろう蒼の絶景をご堪能ください。

先行公開サイト▶










※掲載画像は開業後の施設をイメージしたものです。










### あわじ浜離宮 ヴィラ松濤（しょうとう）

Your Elite Resort Retreat

自由気ままに、浜辺の滞在を愉しむ、
あわじ浜離宮のオールインクルーシブ・ヴィラ。

名勝・慶野松原に寄り添う、全36室のオールインクルーシブ・ウェルネスリゾート。ラグジュアリーヴィラから気軽なバリュータイプまで多彩な客室を揃え、うち16室には温泉露天風呂を備えます。オールデイダイニングでは、淡路島の豊かな食材を活かした料理や慶野松原スイーツ、多彩なドリンクを、朝食からナイトタイムまで自由に満喫。夕陽に染まる瀬戸内海を望む温泉大浴場やグループホテルへの温泉巡り、フィットネス、松林と海を眺める散策など、心身を健やかに整えるウェルネススステイもお愉しみいただけます。さらに、地域の自然・文化・風土に触れる体験プログラムを通年でご用意。島の魅力を五感で感じながら、滞在するほどに、新たな発見と出会いが旅をより深く彩ります。

先行公開サイト▶

※掲載画像は開業後の施設をイメージしたものです。

Experience

## 島風を感じながら、心ほどくサイクリング。

四方を海に囲まれ、関西でも屈指のツーリングスポットとして人気の淡路島。今回は白砂青松の名勝・慶野松原から、自然豊かな五色町を巡るツアーをご紹介します。







### cafe & bar 526

慶野松原のほど近くに佇む、隠れ家的なバー。様々なウィスキーや季節のカクテルはもちろん、島のクラフト生ビールも楽しめる。サイクリストにぜひ味わってほしいのは、バーガー好きのバーテンダーが本気で作る淡路島バーガーランチ（土日限定）。また、本格的なエスプレッソマシンも備え、夜カフェ利用もできる。



南あわじ市松帆古津路688
https://526.uzu-awaji.com





### 樂久登窯（らくとがま）

陶芸家の西村昌晃氏の窯元。20歳で丹波焼き清水俊彦氏に師事し、「民藝」の焼き物を学ぶ。島の土や鉱物を主な材料として、使う人が穏やかな気持ちになれる作品づくりを目指している。ギャラリーの他、不定期で妻の千賀子さんが営むAMRITAN(喫茶)もオープンしており、自家焙煎珈琲とスイーツが西村氏の器で味わえる。

洲本市五色町鳥飼浦2667-2
IG:@rakutogama

※各店の営業状況は公式WEBやSNSにてご確認ください。