

淡路島ぬーどるのルーツ

「約180年、淡路島に受け継がれてきた淡路手延素麺」



歴史は天保年間漁師の伊勢参り

淡路手延べ麺の歴史は、天保年間（1830～1843）まで遡る。福良（南あわじ市）の漁師、渡七平が伊勢詣での帰途、そうめん発祥の地といわれる奈良・三輪の里で農家の手延べ麺づくりに遭遇。約2年間、その地にとどまり技を習得した七平は、手延べ麺の秘伝を故郷へ持ち帰った。『淡路手延べ麺』のはじまりである。

福良の町が気候風土に恵まれ、手延べ麺づくりに適していたこともあって明治の中頃、漁師の冬場の副業として広がり、最盛期の大正初めには約140世帯、年間約4万箱を製造するまでに発展。しかし、今では南あわじ市内の^{※1}14業者（全国手延べ麺生産量の約0.5%以下）のみとなってしまった。

減少の理由として、熟練した職人が育たないことがひとつに上げられる。機械化が進み大量生産される時代においてもなお製造工程のほとんどを手作業で行っているからだ。高齢となった職人はいう。「わしらの目が届く数しかつらん」。

しかし、生産量が極僅かであることが、かえって一部の間で、『幻の手延べ麺』とささやかれることになる。その品質の高さゆえ、関西の高級料亭や高級料理旅館でなければなかなか味わうことができない。^{※2}最高級手延べ麺として、いまなお玄人筋から高い評価を得ているのだ。

そして再び新たな息吹を

約180年もの歳月、脈々と受け継がれてきた手延べ麺づくり。最高級品「御陵糸」として名高く、^{※3}サンフランシスコ万博で金賞を受賞した伝統製法『淡路手延べ麺』が、こうして再び、島の料理人の新たな息吹を得て『淡路島ぬーどる』として現れた。

さあ一度、その味をお試しあれ。



2本の棒を使って手作業で一本一本さばいていく門干し（かどぼし）とよばれる作業。日和を見極めながら丹念に乾燥させてゆく。

※1.平成27年4月現在の調べ ※2.古物（ひねもの）と言われる約1ヶ月間倉庫で寝かした淡路手延素麺
※3.サンフランシスコ万博金賞受賞は1915年（大正4年）

私たちが心を込めて
作っています



金山 守良
ゆき山製麺所



長尾 義幸
長尾製麺所



森崎 達也
森崎製麺所



平野 拓治
平野製麺所



大田 弘
大田製麺所

facebook

いいね!

淡路島ぬーどるはfacebookに公式アカウントを開
しました。
淡路島ぬーどるの情報だけでなく、参加店舗の新メ
ニューや期間限定メニューを発信しています。
いいね!をクリックして、タイムラインから最新情報をご覧ください。

<https://www.facebook.com/awajishima.noodle/>

ハッシュタグを付けて投稿しよう!!
Instagram twitter
#淡路島ぬーどる #御食国プロジェクト

発行: 洲本商工会議所
御食国プロジェクト実行委員会
〒656-0025 兵庫県洲本市本町4-5-3
TEL.0799-22-2571 FAX.0799-24-1550

(パソコン) <http://www.miketsukuni-awaji.jp/>
(モバイル) <http://www.miketsukuni-awaji.jp/m/>

明石海峡大橋の
料金が値下げ
910円
垂水IC～淡路IC間
(普通車ETC利用時)

MIKETSUKUNI PROJECT 御食国プロジェクト公式ホームページ:



淡路島ぬーどる

もちっ・つるっ・ほっとする
手延べ麺の ほんま癖になる喉越し

- 1 ウェルネスパーク五色 浜千鳥
- 2 淡路島 旬彩 ユラリユラ
- 3 四季の料理 竹一
- 4 中華ハル GEN
- 5 お好み焼・鉄板焼 びっくりBar
- 6 海鮮料理 居酒屋 翔
- 7 鎮奉行 たへえ
- 8 ダイニングバー 酒林
- 9 海岸通り お富
- 10 夢海游淡路島 個室料亭 磯辺亭
- 11 淡路島観光ホテル「食事処 いそベ亭」
- 12 ホテルニューアワジ レストランシーサイド
- 13 ホテルニューアワジ かまどダイニングバル淡道
- 14 淡路夢景 鍋ダイニング いいそ
- 15 海のホテル島花 ナチュラルカフェ南風花
- 16 淡路インターナショナルホテル ザ・サンブラザ「食事処」
- 17 我流遊食 笑に志。
- 18 お好み焼 咲咲
- 19 鉄板ダイニング 楽空
- 20 お食事処 浜ちどり
- 21 カフェ あおい
- 22 淡路島 鼓や
- 23 淡路ワールドパークONOKORO「レストラン イル・マール」
- 24 松葉寿司
- 25 淡路島 かわらや
- 26 鼓亭
- 27 絶景レストラン うずの丘
- 28 ホテルニューアワジプラザ淡路島 ダイニング花桐
- 29 AMA TERRASSE
- 30

- 1 四季の料理 竹一
- 2 中華ハル GEN
- 3 お好み焼・鉄板焼 びっくりBar
- 4 海岸通り お富
- 5 海鮮料理 居酒屋 翔
- 6 夢海游淡路島 個室料亭 磯辺亭
- 7 鎮奉行 たへえ
- 8 ダイニングバー 酒林
- 9
- 10

◆こちらに記載の営業時間は、お店により通常の営業時間とは異なる場合がございます。
◆掲載情報は、2020年9月制作現在のものであり、将来、お店の都合で変更する場合がございますのでご了承下さい。
また年末年始・連休など営業時間・定休日に変更になる場合がございます。

1 **淡路島ぬーどる北前風**
850円(原) 935円(税込)
郷土の偉人“高田嘉兵衛”が、北前船で運んだとされる食材を使い、淡路産の玉ねぎの天ぷら、蝦夷の地から送られて来た鰯と帆立を甘辛く炊き、料理長のこだわりの和風ダシで仕上げた一品となります。

ウェルネスパーク五色 浜千鳥
洲本市五色町都志1087
■営業時間/11:30~14:00 17:30~21:00 (L.O20:30)
■定休日/不定休 ■駐車台数/150台
Tel.(0799)33-1600

2 **ユラリユラもつ鍋ぬーどる**
1,000円(原) 1,100円(税込)
当店自慢!!特製白みそベースのまろやか濃厚スープとフルフルのホルモンが、コシのある淡路島ぬーどるに絶妙にかみ合わせ!!是非ともご賞味ください!!

淡路島 旬彩 ユラリユラ
洲本市安平町平安浦1970-3
■営業時間/月~木・日・祝 17:00~22:00 (L.O21:30)
■金・土・祝前日 17:00~22:30 (L.O22:00)
■定休日/無休 ■駐車台数/50台
Tel.(0799)28-1272

3 **天ぷらぬーどる**
800円(原) 880円(税込)
具材に鯛をはじめ、玉ねぎと海苔、そして季節の野菜を贅沢にトッピング。昆布とカツオで丹精込めて作ったのだらり。

四季の料理 竹一
洲本市塩屋2丁目3-65
■営業時間/11:30~15:00 (L.O14:00) 金・土・日のみ夜も営業
17:00~21:00 (L.O20:30)
■定休日/月曜日 ■駐車台数/30台
Tel.(0799)22-1857

4 **ジャージャーヌードル**
2,273円(原) 2,500円(税込) ※要予約(2名様から)
自家製テンメンジャンを使用し仕上げました。当店一番リーズナブルなコース。計七品のメのメニューです。ぜひご賞味下さい。

中華バル GEN
洲本市塩屋1-2-15
■営業時間/11:30~13:30 18:00~21:00
■定休日/不定休 ■駐車台数/30台
Tel.090-6077-0303

5 **淡路島ぬーどる塩焼きそば**
1,000円(原) 1,100円(税込)
淡路島ぬーどる、淡路産玉ねぎ、たっぷり野菜でシックス塩焼きそばに仕上げました。ピリ辛ミント、玉子、薬味をまぜてお召し上がり下さい。

お好み焼・鉄板焼 びっくりBar
洲本市本町1丁目7-6 ファミールグラン本町105号
■営業時間/11:00~22:00
■定休日/不定休 ■駐車台数/6台
Tel.(0799)53-6411

6 **淡路島海鮮ぬーどる**
1,000円(原) 1,100円(税込)
現役の漁師がオーナー。その日に自身で水揚げした新鮮な魚を贅沢に使った海鮮ぬーどる! 出汁はオーナー自慢の天然だし。まるで淡路島を満喫してください!!

海鮮料理 居酒屋 翔
洲本市本町4丁目2-29
■営業時間/17:30~翌2:00
■定休日/不定休 ■駐車台数/無
Tel.070-1742-0017

7 **海鮮すき焼きぬーどる** ※ディナータイムのみ ※要予約
2,273円(原) 2,500円(税込)
季節の魚介類を赤ワインとハチミツを使った自家製の割り下で頂く海鮮すき焼きです。お鍋のメに淡路島ぬーどるをご堪能下さい。

鍋奉行 たへえ (写真は2人前) 1人前からできます。
洲本市本町5丁目3-24
■営業時間/11:00~14:00 18:00~22:00
■定休日/不定休(基本日曜日) ■駐車台数/無
Tel.(0799)20-1332

8 **レモン鍋ぬーどる**
2,500円(原) 2,750円(税込)
塩こうじと酒粕をベースにレモン風味に仕上げたお鍋です。お鍋のメに淡路島ぬーどるをご堪能下さい。

ダイニングバー 酒林 ※4月~10月は要予約
洲本市本町6丁目2-28
■営業時間/17:30~22:00 (L.O21:00)
■定休日/不定休(基本日曜日)
Tel.080-6113-1366

9 **ホルモン鍋屋さんのつけ麺**
1,955円(原) 2,150円(税込)
パンチの効いた濃厚で深みのある味わいの秘伝だしを使い淡路島ぬーどるとの相性は抜群!是非ご賞味下さい。

海岸通り お富
洲本市海岸通り1-4-8
■営業時間/17:00~23:30 (L.O23:00)
■定休日/年末年始・水曜日
■駐車台数/7台
Tel.(0799)23-0066

10 **あわじ牛すきぬーどる御膳** ※温泉付
3,455円(原) 3,800円(税込)
新鮮なおどり、淡路玉葱から出た甘辛〜旨い出汁の淡路牛すきぬーどる鍋、淡路米を使用した鯛金飯。淡路島食材をまるごと楽しみ頂けます。食後は新温泉施設「森のSPA」並びに【海音の森】をお楽しみ下さい。

夢海淡路島 個室料亭 磯辺亭
洲本市山手1-1-50 (大浜海岸)
■提供時間/12:00~13:30
■定休日/不定休 ■駐車台数/100台
2020年7月リニューアルオープン「森のSPA」温泉入浴セット
Tel.(0799)22-0203

11 **四玉麺(しぎよくめん)**
928円(原) 1,020円(税込)
酒粕で作る自家製チューニャンが淡路島ぬーどるにぴったり絡む一品。淡路産玉葱を、煮る、揚げる、焼く、スープと四つの調理法で味わえます。

淡路島観光ホテル 食事処「いそベ亭」
洲本市小路谷1053-17
■営業時間/18:00~24:00 (L.O)
■定休日/月曜日・火曜日(8月無休) ■駐車台数/90台
Tel.(0799)26-0111

12 **淡路島ぬーどるのバイパス風スープ仕立て**
1,650円(原) 1,815円(税込)
鯛の骨でとったダシに茸、玉葱、サフランを入れ煮詰め、生クリーム、ホタテ、エビ、鯛、トマトで仕上げたソースを盛った麺の上からかけ、青ねぎとセルフィユでトッピング。

ホテルニューアワジ レストランサイド
洲本市小路谷20
■営業時間/11:30~14:00
■定休日/不定休 ■駐車台数/100台
Tel.(0799)23-2200

13 **バル特選 海鮮淡路島ぬーどる**
1,320円(原) 1,452円(税込)
地元由良産の海老・烏賊・鯛など地産地消にこだわりました。特選つゆは、昆布、鰯などで引いた出汁に地元の醤油で味付けしました。

ホテルニューアワジ かまどダイニング バル淡道
洲本市小路谷20
■営業時間/11:30~14:00 20:00~00:30
■定休日/火曜日の昼 ■駐車台数/100台
Tel.(0799)23-2200

14 **バル特選 淡路島カレーぬーどる**
1,320円(原) 1,452円(税込)
淡路島ぬーどるに自然豊かな環境で育った淡路牛と成井さんちの甘い玉葱をあわせて、和風カレーぬーどるに仕上げました。ぜひ一度ご賞味ください。

ホテルニューアワジ かまどダイニング バル淡道
洲本市小路谷20
■営業時間/11:30~14:00 20:00~00:30
■定休日/火曜日の昼 ■駐車台数/100台
Tel.(0799)23-2200

15 **鯛鎌ぬーどる(温泉入浴付)**
3,000円(原) 3,300円(税込) ※要予約
新鮮な鯛の中骨をじっくり煮込んだ上品なお出汁に、良質な脂のついた鯛鎌の炙りと淡路産玉葱がたっぷり入った極上麺。鯛のつみれと共にあっさり味の味噌スープが絡んだ淡路島ぬーどるを新鮮なお刺身、コース仕立てでお楽しみ下さい。

淡路夢泉景 鍋ダイニング いいそ
洲本市小路谷1052-2
■営業時間/11:30~14:00
■定休日/年中無休 ■駐車台数/100台
Tel.(0799)22-0035

16 **淡路猪豚の肉味噌ぬーどる** ※要予約
1,200円(原) 1,320円(税込)
豚骨と淡路産の玉ねぎや野菜を大鍋でグツグツと煮たスープベースに生味噌を効かせて牛乳でまろやかに仕上げたスープです。猪豚の肉味噌をトッピングに添えました。

海のホテル島花 ナチュラルカフェ 南風花
洲本市小路谷1227-5
■営業時間/11:30~13:30 (L.O13:00)
■定休日/火曜日・水曜日・木曜日 ■駐車台数/70台
Tel.(0799)24-3800

17 **淡路島ぬーどる玉葱イカスキ天婦羅**
1,300円(原) 1,430円(税込) ※要予約
当館の和食料理人がこだわりの絶品玉葱イカスキ天婦羅を淡路島ぬーどるの上にのせました。玉葱チップスや桜海老を添えて、最後にカラシを散らしました。色彩に貝割れを添えて完成です。

淡路インターナショナルホテル ザ・サンブラザ「食事処」
洲本市小路谷1279-13
■営業時間/17:00~21:00
■定休日/不定休(要予約) ■駐車台数/60台
Tel.(0799)23-1212

18 **つけ汁三味**
1,073円(原) 1,180円(税込)
淡路島ポーク、淡路産の玉葱、牛肉、タコを使用し、豆乳と自家製だし醤油地でアレンジした、つけ汁で召し上がっていただき、淡路島三味になって下さい!!

我流道 笑に志。
洲本市桑間830-7
■営業時間/18:00~3:00くらい
■定休日/不定休 ■駐車台数/14台
Tel.(0799)24-2315

19 **あわじしまぬーどる焼き**
1,200円(原)
淡路島の食材を出来るだけ使用し、ボリュームたっぷりですが、野菜が多めなので女性の方にもおすすめです。(具は地ダコ・淡路玉ねぎ・エビ・豚などが入った広島焼き風です)

お好み焼 咲咲
洲本市桑間821-7
■営業時間/11:30~14:00 17:00~22:30
■定休日/火曜日 ◆駐車台数/20台
Tel.(0799)22-2292

20 **ハモ天ぬーどる**
819円(原) 900円(税込)
淡路ハモ、玉葱で特製だしをとり、手延べ麺に旨味がマッチ。ハモ天は季節限定。(穴子天ぬーどる)一度ご賞味下さい。

お食事処 浜ちどり
淡路市岩屋925-27
■営業時間/11:00~20:00
■定休日/火曜日(祝日営業) ■駐車台数/3台
Tel.(0799)72-2556

21 **淡路島カルボナーラぬーどる**
(1) 淡路真ダコトッピング 750円(原)
(2) 淡路真ダコと焼六子のトッピング 970円(原)
淡路島の牛乳と卵を使ったソースは和風出汁を加えてクリーミーでコクがありモチモチの麺と相性抜群。地産地消のトッピングで一味アップ。カルボナーラが苦手な方は和風あんかけもご用意。

カフェ あおい
淡路市郡家85-2
■営業時間/7:00~15:00 (L.O14:00)
■定休日/火曜日 ■駐車台数/10台
Tel.(0799)85-0007

22 **淡路島六子 on the ぬーどる**
1,200円(原) 1,320円(税込)
炭火で焼いた淡路穴子を、淡路玉葱の甘みがかかった「餃子」特製のだしに、さつとくろせ「手延べ麺、淡路島ぬーどる」の上に一本丸々おかせました。

淡路島 鼓や
淡路市多賀1119-52
■営業時間/12:00~14:00 17:00~20:00
■定休日/水曜日 ■駐車台数/12台
Tel.(0799)85-0167

23 **淡路鶏和風ぬーどる**
880円(原) 968円(税込)
うどん出汁をベースに淡路鶏のモモ肉を蒸し煮して出汁をとった、あっさりめのぬーどるです。

淡路ワールドパークONOKORO 「レストラン イル・マール」
淡路市塩屋新島8-5
■営業時間/10:30~16:00
■定休日/年中無休 ■駐車台数/1,000台
Tel.(0799)62-1192

24 **淡牛ぬーどる(サラダ付)**
1,300円(原) 1,430円(税込)
ぬーどるを湯がいて、にんにく芽を入れてオリーブオイルで炒め、その上に牛と玉葱の煮たものをのせて食べる!最高です。そして野菜たっぷりのサラダも付きます。

松葉寿司
南あわじ市広田広田528-1
■営業時間/11:00~
■定休日/水曜日 ■駐車台数/50台
Tel.(0799)45-1019

25 **かわら焼**
3,000円(原) 3,300円(税込)
かわら焼ヌードルは一般でのご提供はいたしません。かわら焼を存分に堪能いただき、最後のしめのメニューでございます。淡路島ポークの脂を十分に絡ませた新メニューの淡路島かわら焼ヌードルをお楽しみ下さい。

淡路島 かわらや
南あわじ市松崎田甲105-2
■営業時間/11:00~17:00 夜は御予約のみ営業
■定休日/不定休 ■駐車台数/50台
Tel.(0799)36-2303

26 **淡路島ぬーどるDE広島焼(ミックス)**
1,200円(原)
広島焼をもちもちでコシのある淡路島ぬーどると淡路島の食材でアレンジしてみました。是非一度ご賞味下さい。

鉄板ダイニング 楽空 ~Racoon~
南あわじ市神代園165-4
■営業時間/17:30~21:30 (L.O21:00)
■定休日/月曜日 ■駐車台数/15台
Tel.(0799)43-2208

27 **カレーつけ麺**
1,000円(原)
麺のこしをいかしたカレーつけ麺です。淡路玉葱のフライ・猪豚のカリ揚げを盛り付けてカレーの辛さを温泉玉子でおさえ、さらにチーズで味付けしました。ごはん付きなので、最後にカレーライスとしてもお楽しみいただけます。

鼓亭
南あわじ市福良甲512-2
■営業時間/11:00~14:30 17:00~20:15
■定休日/水曜日・第3金曜日
■駐車台数/10台
Tel.(0799)52-2639

28 **淡路島ポークのぼっかけカレーぬーどる**
1,200円(原) 1,320円(税込)
もちもちの淡路島ぬーどると黒豚の交配により淡路島で誕生した淡路島ポークの特製カレーと淡路島ポークを甘辛く煮込んだばっかけの美味しい組み合わせ!!

絶景レストラン うずの丘
南あわじ市福良丙936-3
■営業時間/10:00~15:30 (L.O15:00)
■定休日/火曜日・12月31日・1月1日 ■駐車台数/150台
Tel.(0799)52-2888

29 **淡路島すき鍋ぬーどる** ※1日限定10食
2,200円(原) 2,420円(税込)
かつおと昆布をベースにしたブラザ淡路島特製の出汁で島の魚介と新鮮な野菜を喉越しの良い淡路島ぬーどると一緒に楽しみ頂けます。淡路島玉葱と出汁の相性は最高です。

ホテルニューアワジ プラザ淡路島 ダイニング花桐
南あわじ市阿万吹上町1433-2
■営業時間/11:30~14:00
■定休日/不定休 ■駐車台数/150台
Tel.(0799)55-2500

30 **まんぷくぬーどる**
910円(原) 1,000円(税込) ※ごはんのおかわり自由!
ご存知「真真流流カレーのつぼや」さんのカレー出汁をベースに、当店特製スパイスミント、とり唐に飯もプラス(おかわり自由!!)。まんぷくになるまでお召し上がりください!!

AMA TERRASSE (アマテラス)
南あわじ市阿万吹上町565-2
■営業時間/11:30~16:00
■定休日/水曜日 ■駐車台数/10台
Tel.(0799)55-0111

any! **淡路島ぬーどる**