



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2021年 2月 22日

グランドニッコー淡路

おうち時間を美味しく楽しむ淡路島グルメなどをオンラインショップで販売

グランドニッコー淡路のお取り寄せ

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、淡路島の旬の魚介を楽しめる鍋セットや焼き魚セットなど、淡路島の美味をおうちで気軽に楽しめる商品を公式オンラインショップにて販売開始しました。



■御食国(みけつくに)淡路島ならではの美味をご家庭にお届け

ご自宅で過ごす時間が増えるなか、毎日の生活をちょっと特別にする商品をご用意しました。淡路島近海で獲れる鯛や「淡路島3年とらふぐ」など旬の魚介を、日本料理「あわみ」の職人が鍋セットにしてお届けいたします。ほかにも、オンラインショップ限定商品の焼き魚セットもご用意しております。いつもの食卓を華やかにするお取り寄せは、なかなか会えない大切な方への贈り物にも最適です。

■日本料理「あわみ」で毎年人気の天然鯛しゃぶセットを販売開始

レストランで毎年人気のメニューを、お客様からのご要望にお応えして3月中旬～5月の期間限定でオンラインショップにて販売いたします。上質な脂と旨味を持ち合わせた天然鯛を、鯛の骨と淡路産玉ねぎを使った特製スープでご堪能ください。



天然鯛しゃぶセット

天然鯛しゃぶセット(2~3名様用) ¥9,000

お届け期間: 2021年3月中旬~5月31日(月)

※4月28日(水)~5月9日(日)の発送はお休み

【セット内容】

天然鯛(淡路近海産)

白菜 淡路玉葱 白葱、椎茸 筍 三つ葉 絹豆腐 春雨
特製鍋出汁

※天然鯛のため、漁の状況によりご希望日のお届けが難しい場合がございます。

※入荷状況により野菜が変更になる場合がございます。

3月20日(土・祝)までは、濃厚で滋味深い味わいが人気の「淡路島3年とらふぐ」の鍋セット(2~3名様分 ¥12,000)もお取り扱いしております。

■ホテルの味を手軽に楽しめる！オンラインショップ限定の焼き魚セット

豊かな淡路島近海産の食材から、季節の鯛と鯖を日本料理「あわみ」特製の西京漬け、柚庵漬け、酒粕漬けにしました。ご家庭で焼くだけで、ホテルの味をお楽しみいただけます。



焼き魚セット (調理イメージ)

<西京漬け>

鯛と鯖のしっとりした柔らかい身に味噌の甘いコクが、相性抜群のおいしさです。

<柚庵漬け>

季節に合わせて、柚子や酢橘などの搾り汁を使った特製たれで仕上げました。柑橘系の豊かな香りをお楽しみください。

<酒粕漬け>

上品な香りと味わいの兵庫産山田錦などの酒粕で、魚の旨味を一層引き立てます。

焼き魚セット ¥5,000

お届け日: 2021年3月20日(土・祝)以降 ※4月28日(水)~5月9日(日)の発送はお休み

【セット内容】

鯛・鯖の西京漬け・柚庵漬け・酒粕漬け(3種類各2枚)

※冷凍でお届けいたします。解凍後、グリルなどで焼いてお召し上がりください。

■ホテルショップ URL: <https://awaji.grandnikko.com/restaurant/shop/index.php>

今回ご紹介の商品は、どちらもクール便でお届けいたします。送料など、詳細は上記 URL からオンラインショップページをご覧ください。

今後も、メインダイニングで人気の玉ねぎドレッシング、パティシエ特製チーズケーキなどが続々登場予定。どうぞご期待ください。

※掲載写真はすべてイメージです。

※上記料金に消費税は含まれておりません。別途消費税を加算させていただきます。

【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 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/>