



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2022年 4月 19日
グランドニッコー淡路

透き通るほど美しい「きれいもん」淡路島の生しらす解禁
日本料理「あわみ」淡路島生しらす海鮮丼の販売を開始

販売開始：2022年4月21日（木）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）は、日本料理「あわみ」の昼食限定メニューとして、淡路島岩屋港で水揚げされた上質なしらす「淡路島の生しらす」を贅沢に盛り付けた、ご当地ならではの海鮮丼「淡路島生しらす海鮮丼」の提供を、解禁日に合わせて2022年4月21日（木）より開始いたします。



淡路島生しらす海鮮丼



日本料理「あわみ」店内

一年を通して温暖な気候、美しい海そして豊かな森林に恵まれた淡路島には、山海の幸を満喫するご当地グルメが数多くあります。なかでも毎年4月に解禁される「淡路島の生しらす」を使用したご当地丼は大変人気が高く、この時期は旬の味覚を楽しもうと多くの観光客で賑わいます。

「淡路島の生しらす」は、栄養豊富な明石海峡で育ち淡路島の最北端にある岩屋港で水揚げされたしらすであること、ベテランの職人による厳しい目利きに合格した文字通り「きれいもん」のしらすであることなど、厳しい条件をクリアしたしらすのみという、品質へのこだわりが詰まった逸品です。

日本料理「あわみ」では、身が透き通るほど美しく輝く「淡路島の生しらす」を主役に、鯛や蛸などの魚介類、瑞々しい食感と爽やかな甘みの特徴の淡路産玉ねぎなど地元食材と丹波産コシヒカリを合わせた海鮮丼をご用意します。贅沢に盛られた生しらすは、まずは酢橘やぽん酢と合わせて素材の味を、その後とろろや海苔を加えると味の広がりを楽しんでいただけます。また、生しらす海鮮丼に、海老や淡路産野菜の天婦羅や鯛

のあら煮など、季節を味わう料理が付いた「淡路島生しらす海鮮御膳」は、旬の美味を贅沢に楽しみたい方におすすめです。淡路島でしか味わえない自慢の逸品「淡路島の生しらす」をぜひご賞味ください。

【日本料理「あわみ」淡路島生しらす海鮮丼 概要】

- 販売期間：2022年4月21日（木）～11月末（予定） 《数量限定》
- 販売店舗：グランドニッコー淡路 3階 日本料理 「あわみ」
- 提供時間：11:30～14:30
- 料 金：淡路島生しらす海鮮丼 ￥2,600 小鉢、丼物、香の物、赤出汁、水菓子
淡路島生しらす海鮮御膳 ￥4,400 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 鳴門産若布
うず潮葱 長芋とろろ 海苔 花茗荷 酢橘 丹波産コシヒカリ 山葵醤油 ぼん酢

※ 掲載料金はサービス料と消費税が含まれております。 ※ 掲載写真はイメージです。

※ 食材の入荷状況により内容を予告なく変更する場合がございます。

■ 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）

グランドニッコー淡路では、お客様ならびに従業員の健康と安全を考慮し、従業員のマスク着用、定期的な消毒清掃、ソーシャルディスタンスの確保など、お客様が安心してご利用いただけますよう様々な対策を行っております。当ホテルの衛生管理の取り組みについてはこちらをご覧ください。

<https://awaji.grandnikko.com/hygiene-management/>

【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㎡

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/>