



GRAND NIKKO  
AWAJI

## PRESS RELEASE

2022年 6月 1日

グランドニッコー淡路

暑い夏に涼を添える、淡路の美食に舌つづみ

### 淡路島夏の風物詩 『淡路の鱧』を堪能するステイプラン 「鱧炭火焼・鱧鍋プラン」と、お取り寄せ新商品 焼鱧と鱧ちり付き「淡路産鱧すき鍋セット」の販売を開始

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、関西の夏に欠かせない高級食材『淡路の鱧』を堪能する会席料理付きステイプランの販売を、2022年5月12日（木）より開始いたしました。また、大切な方への贈答品やご家庭でお楽しみいただける夏のお取り寄せとしても毎年ご好評いただいております「淡路産鱧すき鍋セット」に加えて、本年より焼鱧と鱧ちり（湯引き）をお付けした新商品の鱧すき鍋セットを2022年6月1日（水）よりホテル公式オンラインショップにて販売開始いたします。



淡路鱧炭火焼会席 イメージ



淡路鱧鍋 イメージ

#### ■ 御食国（みけつくに）淡路島の夏を代表する極上品『淡路の鱧』

『淡路の鱧』は、潮流が早く常に新鮮な水が供給される豊かな漁場で育つため身が引き締まり、初夏より秋にかけて脂がのり旨味が増す逸品です。

当プランのご夕食は、『淡路の鱧』を多彩な調理法で仕立てた日本料理「あわみ」の鱧炭火焼会席、または鱧鍋をお楽しみいただけます。鱧炭火焼会席は、鱧の身がまるで牡丹のように美しく花開く煮物椀「鱧の葛たたき」や、淡路近海で獲れた魚介の造りに続く炭火焼がメインの会席です。炭火でじっくりと焼き上げた鱧炭火焼は、淡路島の藻塩を付けて召し上がっていただくと、香ばしさとともに、ほろりとほどける身の繊細さと上品な甘みがより際立ちます。一方鱧鍋は、鱧のあらと淡路産玉葱を煮込んだ黄金出汁が自慢の地元の鍋料理「鱧すき」または「鱧しゃぶ」をお好みでお選びいただけます。旨味がしっかりと味わえる『淡路の鱧』を存分にご堪能いただいた後、締めには味わう雑炊もまた絶品です。淡路の夏の美食を心ゆくまで堪能する、優雅なリゾートステイをお楽しみください。

## 【淡路島夏の風物詩 鱧炭火焼・鱧鍋プラン 概要】

- ご予約期間： 鱧炭火焼プラン 2022年5月12日（木）～ 8月27日（土）  
鱧鍋プラン 2022年5月12日（木）～ 10月27日（木）
- ご宿泊期間： 鱧炭火焼プラン 2022年6月1日（水）～ 8月31日（水）  
鱧鍋プラン 2022年6月1日（水）～ 10月31日（月）
- 料金： 1室2名様ご利用/2食付き 鱧炭火焼プラン・1名様 ¥26,600 より  
1室2名様ご利用/2食付き 鱧鍋プラン・・・1名様 ¥23,200 より
- プラン内容：
  - ・ 客室はゆったりとしたデラックスルーム（42㎡）
  - ・ ご夕食は日本料理「あわみ」にて淡路鱧炭火焼会席または淡路鱧鍋（鱧すきまたは鱧しゃぶ）
  - ・ ご朝食はバラエティ豊かな和洋ブッフェ
- ご予約方法：お電話（0799-74-1112/予約係直通）または公式サイトにて  
<https://awaji.grandnikko.com/stay/list/detail/hamo2022.php>  
※ 掲載料金はいずれも消費税・サービス料が含まれております。

宿泊プランのほかに「淡路産鱧すき鍋」をご自宅にお届けするお取り寄せ商品もご用意しています。

## 【お取り寄せ商品 淡路産鱧すき鍋セット 概要】



淡路産鱧すき鍋セット 調理イメージ



淡路産鱧すき鍋セット 焼鱧・鱧ちりイメージ

淡路の鱧と兵庫・淡路産の食材を詰め合わせた「淡路産鱧すき鍋セット」に加えて、本年より鱧ちりと焼鱧をセットにした贅沢な商品もご用意しました。やさしい舌ざわりと、上品な甘みが際立つ淡路の鱧。大切な方へのご進物やご贈答に、ご家庭での団らんに、淡路島の美味をお届けいたします。



### 新商品

#### 淡路産鱧すき鍋セット（焼鱧・鱧ちり付き）

2名様用 ¥16,500

内容： 淡路産鱧 / 焼鱧 / 鱧ちり  
淡路産玉葱 / トマト / 蓮芋 / 白葱  
椎茸 / オクラ / 三つ葉 / 絹豆腐  
春雨 / 鱧すき用出汁



### 淡路産鱧すき鍋セット

2名様用 ￥11,000

内容： 淡路産鱧

淡路産玉葱 / トマト / 蓮芋 / 白葱

椎茸 / オクラ / 三つ葉 / 絹豆腐

春雨 / 鱧すき用出汁

- 販売期間：2022年6月1日（水）～10月31日（月）
- 発送期間：2022年6月2日（木）～10月31日（月）  
※ 発送除外日：2022年8月13日（土）～8月21日（日）
- ご予約・お問い合わせ：日本料理「あわみ」（TEL：0799-74-1124 / 受付時間 11:30～21:00）  
または、ホテル公式オンラインショップ <https://awaji.grandnikko.com/restaurant/shop/index.php>

淡路産鱧すき鍋セットは、クール便でお届けいたします。詳細はホテル公式オンラインショップページをご覧ください。

- ※ 掲載料金はいずれも消費税が含まれております。
- ※ 季節、入荷状況により野菜の内容を変更する場合がございます。
- ※ クール便送料が別途必要です。（詳しくはお問い合わせください）
- ※ お届け日が賞味期限となります。
- ※ お届け希望日の5日前までにご注文ください。お届け日に関しては後日ホテルよりご連絡をさせていただきます。また一部の地域、離島へはお送りできかねますのでご了承ください。
- ※ 掲載写真はすべてイメージです。
- ※ 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/>