



GRAND NIKKO  
AWAJI

## PRESS RELEASE

2023年 3月 9日

グランドニッコー淡路

「御食国」淡路が誇る桜色のブランド鯛をお取り寄せ

日本料理「あわみ」春のお取り寄せ鍋「淡路島えびす鯛しゃぶ鍋セット」  
「鯛のあら炊き」を加えた鯛尽くしのセットも販売開始

販売期間：2023年3月20日（月）～5月31日（水）

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」とホテル公式オンラインショップにて、淡路島の港で水揚げされた天然真鯛『淡路島えびす鯛』をあわみの特製出汁で味わう鯛しゃぶ鍋「淡路島えびす鯛しゃぶ鍋セット」のご予約受付を、2023年3月10日（金）より開始します。また本年より鯛しゃぶ鍋に「鯛のあら炊き」を加えた新商品もご用意します。



鯛しゃぶ鍋（調理イメージ）



淡路島えびす鯛しゃぶ鍋セット  
（鯛のあら炊き付き）お届けイメージ

明石海峡、紀淡海峡と鳴門海峡の三つの海峡に囲まれた淡路島では、四季を通して豊富な海の幸に恵まれています。特に、淡路島の鯛は、古代から朝廷や皇室に献上されてきた逸品です。潮の流れが良い漁場で生息する鯛は、運動量が多く身がしまり、エビやカニなどの豊富な餌を食べているため、上質な脂と濃厚な旨味が味わえます。淡路島内の港で水揚げされた天然真鯛は「淡路島えびす鯛」と名付けられ、昨秋よりブランド鯛として知名度を上げています。島では昔から祝い席で振舞われてきた「鯛素麺」や「鯛しゃぶ」など鯛料理の種類も多く、昔も今も島自慢の鯛は人々に愛され続けています。

日本料理「あわみ」でご用意する「淡路島えびす鯛しゃぶ鍋セット」は、淡路島のブランド鯛と里の恵みを料理長謹製の特製出汁でご堪能いただけるお取り寄せ鍋です。日本料理「あわみ」でもご好評いただいております「鯛のあら炊き」をお付けした、鯛尽くしのセットも新たに登場します。

淡路島の春の味覚が詰まった逸品は、大切な方へのご進物にも安心してお選びいただけます。島の春を楽しむご馳走鍋とともに、贅沢なひとときをお楽しみください。

## 日本料理「あわみ」料理長 丸山 聡史（まるやま さとし）コメント

淡路島えびす鯛しゃぶ鍋には、淡路島えびす鯛の骨、淡路産玉葱や昆布を煮込んだ特製出汁をお付けします。鯛の身を軽く火を通して召し上がっていただくと、歯ごたえも感じられ、凝縮された甘みがまろやかに広がります。鯛のあら炊きは、鯛の旨味をしっかりと味わえるように丁寧に炊き上げました。春のお祝いの席に華を添える、淡路島の美味鍋をご堪能ください。



### 【お取り寄せ商品 日本料理「あわみ」淡路島えびす鯛しゃぶ鍋セット 概要】

- 販売期間：2023年3月20日（月）～5月31日（水）
- 料金：淡路島えびす鯛しゃぶ鍋セット（鯛あら炊き付き）2名様用 ￥13,000  
淡路島えびす鯛しゃぶ鍋セット 2名様用 ￥11,000

#### 【淡路島えびす鯛しゃぶ鍋セット（鯛あら炊き付き）セット内容】

淡路島えびす鯛 淡路産玉葱 白菜 椎茸 筍 三つ葉 豆腐  
春雨 特製鍋出汁 鯛あら炊き

- 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）  
またはグランドニッコー淡路公式オンラインショップ <https://shop-awaji-grandnikko.com/>
  - ※ 掲載料金は消費税が含まれております。 ※ 掲載写真はイメージです。
  - ※ 入荷状況により、野菜が変更にな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）。発送除外日：ゴールデンウィーク期間。
  - ※ 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。
- 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://www.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://www.awaji.grandnikko.com/>

#### 【報道関係者の方からのお問い合わせ先】

グランドニッコー淡路 マーケティング課 増田・村田  
TEL：0799-74-1150 FAX：0799-74-1143 MAIL: [pr@awaji.grandnikko.com](mailto:pr@awaji.grandnikko.com)

#### 【一般の方からのお問い合わせ先】

グランドニッコー淡路 日本料理「あわみ」TEL：0799-74-1124