



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2025年10月7日
グランドニッコー淡路

冬の味覚の王様 旨味深まる 3年とらふぐ

淡路島 3年とらふぐ堪能ステイ

ご宿泊期間：2025年10月11日（土）～2026年2月28日（土）

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、世界最大潮流の一つといわれる鳴門海峡近くで育つ冬の味覚・淡路島 3年とらふぐを味わい尽くす会席料理付き宿泊プラン「淡路島 3年とらふぐ堪能ステイ」を 2025 年 10 月 7 日（火）より販売いたします。



淡路島 3年とらふぐ会席イメージ

潮の流れが速い鳴門海峡近くに位置する福浦港は、水温が低く身が締まった良質なとらふぐが育ちます。1.2kg から 1.8kg にまで大きく育つ淡路島 3年とらふぐは、歯ごたえの良さと旨味が際立ちボリュームのある白子も楽しめる逸品です。

日本料理「あわみ」でご提供する『淡路島 3年とらふぐ会席』は、見た目も艶やかで上品な甘みを感じる刺身「てっさ」、干したひれを炙り出汁に風味を移す吸い物「ひれ吸い」や甘辛いたれを絡めてじっくりと焼き上げる「とらふぐたれ焼き」など、まさにふぐ尽くしの豪華な内容に仕上げています。

一方『淡路島 3年とらふぐ鍋』は、冬のご馳走鍋「てっちり」をメインにとらふぐ料理をコース仕立てでご用意します。昆布と島の野菜の甘みが広がるてっちりの出汁がふぐの旨味を引き出し、弾力のある身と独特の歯ごたえのある皮「てっぴ」、さらに 11 月中旬以降には濃厚なコクが広がる白子も加わりより贅沢にお楽しみいただけます。鍋の締めの雑炊は、ふぐの出汁がたっぷりとお米に染み渡り最後の一口までふくよかな甘みをご堪能いただけます。ゆったりと時が流れる冬の淡路島で、心も身体もほっこりと温まる至福のホテルステイをご満喫ください。



淡路島3年とらふぐ会席 焼物イメージ



和室

【淡路島3年とらふぐ堪能ステイ 概要】

- ご予約期間：2025年10月7日（火）～2026年2月24日（火）
- ご宿泊期間：2025年10月11日（土）～2026年2月28日（土）
- 料 金：1室2名様ご利用／2食付き1名様 ￥36,000 より
- プラン内容：
 - ・客室はデラックスルーム（42㎡）、ラグジュアリールーム（46㎡）、ジュニアスイートルーム（55㎡）、エグゼクティブスイートルーム（92㎡）、和室（64㎡～78㎡）よりお選びいただけます。
 - ・ご夕食は日本料理「あわみ」にて淡路島3年とらふぐ会席、または淡路島3年とらふぐ鍋
 - ・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）〔受付時間 10:00～18:00〕または公式サイト
<https://www.awaji.grandnikko.com/stay/list/detail/torafugu.php>

※ 2025年12月31日（水）～2026年1月2日（金）、1月14日（水）～1月21日（水）はプラン除外日となります。

※ 掲載写真はイメージです。

※ 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。

<グランドニッコー淡路について>



所 在 地：兵庫県淡路市夢舞台2番地

延床面積：29,200㎡

アクセス：

<高速バスで> JR舞子駅から約18分、JR三ノ宮駅から約48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/>