

大好評！御食国（みけつくに）淡路島から厳選お取り寄せ商品 お家で楽しむ冬の彩り「淡路島3年とらふぐ」のふく鍋セットが今年も登場 2021年12月1日(水)より発送開始

鳴門海峡(大鳴門橋)を目前に臨む淡路島のリゾートホテル、ホテルアナガ(所在地：兵庫県南あわじ市阿那賀1109 総支配人：鈴木大輔)では、淡路島の旬をお届けする「淡路島の旬彩便」にて、御食国（みけつくに）淡路島の冬を代表するご当地グルメ「淡路島3年とらふぐ」のふく鍋セットを2021年12月1日(水)より発送開始いたします。お届けする鍋セットは、大きく育った3年とらふぐを楽しむ『ふく鍋セット』と、ふく鍋にてっさ（ふく刺身）もご自宅でお楽しみいただけるボリューム満点のふく二段セット『ふく福』の2種類からお選びいただけます。「淡路島の旬彩便」は副菜まで揃う手間いらずの鍋セット！鍋を用意して淡路島の絶品冬味覚をお家でお楽しみください。
オンラインショップ：<https://bit.ly/3gEH2eL>より。

ふく鍋とふく刺身を楽しむ ふく鍋二段セット【ふく福】

■セット内容（2名様分）

- ①淡路島3年とらふぐ 上身 あら 白子 白菜 椎茸 えのき 青身野菜白葱 豆腐 焼餅 薬味 出汁用昆布 阿那賀特製ぼん酢 ひれ酒用ひれ
- ②てっさ（ふく刺身） 鉄皮湯引き



■価格

1セット：24,500円

淡路島3年とらふぐ 絶品お取り寄せ【ふく鍋セット】

■セット内容（2名様分）

- 淡路島3年とらふぐ 上身 あら 白子 白菜 椎茸 えのき 青身野菜白葱 豆腐 焼餅 薬味 出汁用昆布 阿那賀特製ぼん酢 ひれ酒用ひれ



■価格

1セット：16,500円

淡路島3年とらふぐ

通常、養殖とらふぐは2年で市場に出荷されますが、「淡路島3年とらふぐ」はその名の通り、鳴門海峡の近くで3年間、じっくりと時間をかけて最良の状態に育てられます。良質な食事を十分に与え、ミネラル豊富な鳴門海峡の潮流が届く、福良湾という絶好の環境の中、大切に時間をかけて育てることにより、身がよく締まり、天然ものに引けを取らないふりふりとした歯応えが楽しめます



ホテルアナガ 施設概要

名称：ホテルアナガ

住所：〒656-0661 兵庫県南あわじ市阿那賀1109 TEL：0799-39-1111

HP：http://www.hotelanaga.com/

開業：1987年（昭和62年）7月1日

敷地面積：約25,000㎡

建築規模：本館／地上2階、地下1階、ヴィラ

述べ面積：約5,800㎡

客室数：本館／40室

スイートルーム8室、デラックスツイン9室、スーペリアツイン9室、
スタンダードツイン13室、スタンダードダブル1室

ドギー・ヴィラ／4室

レストラン：フランス料理「カドー・ドゥ・ラ・メール」 58席（特別室8席含む）

日本料理 鮨「阿那賀」 50席 鮨カウンター6席

ラウンジ 16席 カウンター5席

宴会場（立食100名／着席80名）

その他施設：屋外プール、ジャグジーバス、スパ&トリートメント、テニスコート(オムニコート3面／内)ナイター1面)、
パターコース、ドギー・ガーデン、ポンツーン

宿泊料金：1名様 ¥27,000～（ルームチャージ）

チェックイン：15：00 チェックアウト：11:00



アクセス：

<お車で>

名神・中国・山陽・阪神高速・
第2神明・各高速道路から垂水JCTへ。
神戸淡路鳴門自動車道に入り
明石海峡大橋経由、淡路島南ICで
お降り下さい。

※神戸からホテルまで約70分

大阪からホテルまで約120分

最寄り：淡路島南ICからは約7分

<飛行機で徳島空港へ>

東京-70分、福岡-75分

徳島阿波おどり空港から車で

大鳴門橋経由約30分



<会社概要>

会社名：塩屋土地株式会社 ホテル事業部

所在地：兵庫県南あわじ市阿那賀1109 TEL：0799-39-1111 FAX：0799-39-1191

代表者：代表取締役社長 井植敏彰

資本金：2,000万円

社員数：29名（令和2年1月1日現在）