



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2026年7月15日
グランドニッコー淡路

「第 24 回淡路島創作料理コンテスト」にて優秀賞を受賞

『海苔香る淡路島牛柄ミルクフランと淡路島牛乳リゾットコロッケ』特別メニューを提供

提供期間：7月15日（水）～ 8月31日（月）

グランドニッコー淡路（兵庫県淡路市夢舞台2番地、総支配人：星野 美奈子）のロビーラウンジ「ルッチャラ」では、2026年7月15日（水）から8月31日（月）までの期間、「第24回淡路島創作料理コンテスト」料理部門で優秀賞を受賞した『海苔香る淡路島牛柄ミルクフランと淡路島牛乳リゾットコロッケ』に、淡路島産玉ねぎのスープと淡路島牛乳のソフトクリームをセットにした特別メニューをご提供します。



『海苔香る淡路島牛柄ミルクフランと淡路島牛乳リゾットコロッケ』

「淡路島創作料理コンテスト」は、島の食材と料理人の感性を掛け合わせた逸品を募り、淡路島の魅力を島内外に発信することを目的に2003年より開催されています。本年は、兵庫県下の乳牛の約30%が飼育されるなど酪農が盛んな地域特性を生かし、「淡路島牛乳」をテーマに実施。当ホテル調理部西洋料理課 ファンダイニングキッチン の和田 藍斗（わだ あいと）が出品した『海苔香る淡路島牛柄ミルクフランと淡路島牛乳リゾットコロッケ』が優秀賞に選ばれました。

本メニューは「淡路島牛柄ミルクフラン」と「淡路島牛乳リゾットコロッケ」の二品で構成されています。「淡路島牛柄ミルクフラン」は、淡路島牛乳と玉ねぎの甘みが広がるフラン生地、ウニと海苔の香りを合わせた濃厚な味わいが特徴です。フランの側面には淡路島の形に切り抜いた地元産の海苔を牛の模様に見立ててあしらひ、遊び心あふれる一皿に仕上げています。また、「淡路島牛乳リゾットコロッケ」は、淡路島産コシヒカリに牛乳を少しずつ加えながらじっくりと煮詰め、まろやかでとろけるような口当たり仕上げて

います。淡路牛の旨味を凝縮させた特製トマトソースにレタスやエディブルフラワーを添え、季節の花々が咲き誇る美しい島の風景を表現しています。

今回のご提供では、地元名産の玉ねぎをたっぷり使用したオニオンスープと、淡路島牛乳のソフトクリームをセットにしました。自然豊かな環境が育んだ島の恵みをご堪能ください。

【調理部西洋料理課 ファンダイニングキッチン 和田 藍斗（わだ あいと）コメント】

私自身、もともと牛乳を得意としていませんでしたが、淡路島牛乳を初めて口にした時、そのすっきりとした味わいに大変驚きました。この感動を料理で伝えたいと考え、牛乳の「豊かなコクと旨味」を最大限に際立たせるようにメニューを考案しました。合わせる素材はあえてシンプルにまとめ、味わいはもちろんのこと、見た目にもこだわり、試行錯誤を経て完成させました。本メニューをきっかけに、淡路島牛乳の美味しさをさらに多くの方に味わっていただきたいと思います。

【『海苔香る淡路島牛柄ミルクフランと淡路島牛乳リゾットコロッケ』特別メニュー 提供概要】

- 提供期間：2026年7月15日（水）～8月31日（月）
- 提供時間：10:00～19:00（ラストオーダー18:30）
- 提供場所：グランドニッコー淡路 ロビーラウンジ「ルッチョラ」
- 料 金：¥4,000（消費税・サービス料込）
- メニュー：海苔香る淡路島牛柄ミルクフランと淡路島牛乳リゾットコロッケ
淡路島オニオンスープ
淡路島牛乳のソフトクリーム
- ご予約・お問い合わせ：ファンダイニング「コッコラーレ」0799-74-1120 [受付時間 10:00～18:00]
- 公式サイト：<https://www.awaji.grandnikko.com/restaurant/lucciola/index.php>

※写真はイメージです。

<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 m²

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/>