



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2023年 5月 24日

グランドニッコー淡路

＜日本料理「あわみ」＞

夏を味わう、豊かな海の恵みに舌つづみ

夏の風物詩 『淡路鱧』を堪能するご宿泊プラン

お取り寄せ鍋「淡路鱧すき鍋セット」

お持ち帰り商品「淡路鱧の棒寿司」を販売

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、関西の夏に欠かすことができない高級食材「淡路鱧」を堪能する会席料理付きご宿泊プランの販売を2023年5月24日（水）より開始いたします。また日本料理「あわみ」では、大切な方への夏の贈り物や、ご家庭でのおもてなしの席に華を添えるお取り寄せ鍋「淡路鱧すき鍋セット」のご予約受付を5月24日（水）より開始、お持ち帰り商品「淡路鱧の棒寿司」の販売を6月1日（木）より開始します。



日本料理「あわみ」 鱧料理イメージ



お持ち帰り商品「淡路鱧の棒寿司」

■ 御食国（みけつくに）淡路島の夏を代表する極上品『淡路鱧』

「淡路鱧」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、初夏には産卵に向けて栄養を蓄えることから脂がのり旬を迎えます。

当プランのご夕食は、旬の「淡路鱧」を淡路島や兵庫県産の食材と組み合わせ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。料理人の熟練の技で骨切りを施した鱧がまるで牡丹の花のように美しく開く「鱧の葛たたき」や、淡路島近海で獲れた魚介の造りに続く炭火焼がメインの『淡路鱧炭火焼会席』は、炭火で丁寧に焼き上げた鱧に、まろやかな塩味を感じる淡路島の藻塩を付けてシンプルに味わっていただくと、香ばしさとともに鱧の上品な甘みが際立ちます。一方鱧鍋は、鱧のあらと淡路産玉葱を煮込んだ黄金出汁で、鱧、鱧の子や玉葱などの野菜を煮込んだ淡路島自慢の鍋料理「鱧すき」または「鱧しゃぶ」をお好みでお選びいただけるコース仕立てです。

夏の到来を告げる島の逸品、淡路鱧を贅沢に味わう至福のひと時をお楽しみください。

【鱧炭火焼・鱧鍋プラン 概要】

- ご予約期間： 鱧炭火焼プラン 2023年5月24日（水）～8月27日（日）
鱧鍋プラン 2023年5月24日（水）～10月27日（金）
- ご宿泊期間： 鱧炭火焼プラン 2023年6月1日（木）～8月31日（木）
鱧鍋プラン 2023年6月1日（木）～10月31日（火）
- 料金： 1室2名様ご利用/2食付き 鱧炭火焼プラン・1名様 ¥29,900より
1室2名様ご利用/2食付き 鱧鍋プラン・・・1名様 ¥29,900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/hamo.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。

【お持ち帰り商品 淡路鱧の棒寿司 概要】

丁寧に骨切りを施し甘辛いタレを何度も塗り焼き上げた淡路産の鱧と酢飯を合わせた棒寿司は、ご自宅用としてはもちろん、大切な方への手土産にもおすすめの商品です。

- 販売店舗：グランドニッコー淡路 日本料理「あわみ」
- 販売期間：2023年6月1日（木）～10月31日（火）
- 販売時間：13:00～20:00
- 料金：淡路鱧の棒寿司 3,700円（消費税込み） ※前日までの要予約
- ご予約・お問い合わせ：日本料理「あわみ」 TEL.0799-74-1124

【お取り寄せ商品 淡路鱧すき鍋セット 概要】



淡路鱧すき鍋セット 調理イメージ



淡路鱧すき鍋セット 焼鱧・鱧ちりイメージ

淡路鱧と兵庫県と淡路産の食材を詰め合わせた「淡路鱧すき鍋セット」に加えて、鱧ちりと焼鱧をセットにした贅沢な商品もご用意しております。やさしい舌ざわりと、上品な甘みが際立つ淡路鱧。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。

- 販売期間：2023年5月24日（水）～10月31日（火）
- 発送期間：2023年6月2日（金）～10月31日（火）※除外日8月11日～8月20日
- 料金：淡路鱧すき鍋セット（焼鱧・鱧ちり付き）2名様用 16,500円（消費税込み）
淡路鱧すき鍋セット2名様用 12,000円（消費税込み）

- ご予約・お問い合わせ：日本料理「あわみ」 TEL：0799-74-1124 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>

淡路鱧すき鍋セットは、クール便でお届けします。詳細はホテル公式オンラインショップをご覧ください。

- ※ 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。

【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 m²
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/>

【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・泉・村田・中島
TEL：0799-74-1150 FAX：0799-74-1143 MAIL: 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 予約係 TEL：0799-74-1112
グランドニッコー淡路 日本料理「あわみ」 TEL:0799-74-1124