

淡路島ぬーどるのルーツ

「約180年、淡路島に受け継がれてきた淡路手延素麺」



歴史は天保年間漁師の伊勢参り

淡路手延素麺の歴史は、天保年間(1830-1843)まで遡る。福良(南あわじ市)の漁師、渡七平が伊勢参りの帰途、そのうみ免津の地といわれる奈良・三輪の里で農家の手延素麺づくりに遭遇。約2年間、その地とどまり技を習得した七平は、手延素麺の秘伝を故郷へ持ち帰った。『淡路手延素麺』のはじまりである。

福良の町が気候風土に恵まれ、手延素麺づくりに適していたこともあって明治の中頃、漁師の冬場の副業として広がって、最盛期の天正初めには約140世帯、年間約4万箱を製造するまでに発展。しかし、今では南あわじ市内の^{※1}12業者(全国手延素麺生産量の約5%以下)のみとなった。

減少の理由として、熟練した職人が育たないことがひとつに上げられる。機械化が進み大量生産される時代においてもなお製造工程のほとんどを手作業で行っているから。高齢となった職人はいう。「わらの目が黒く教しつからん」。

しかし、生産量が極端であることが、かえって一部の間で、『幻の手延素麺』とときやかれることになる。その品質の高さゆえ、関西の高級料亭や高級旅館でなければなかなか味わうことができない。^{※2}「最高級手延素麺」として、いまなお大人筋から高い評価を得ているのだ。

そして再び新たな息吹を

約180年の歳月、脈々と受け継がれてきた手延素麺づくり。最高級品「御慶赤」として名高く、^{※3}サンフランシスコ万博で金賞を受賞した伝統製法『淡路手延素麺』が、こうして再び、島の料理人の新たな息吹を得て『淡路島ぬーどる』として現れた。

さあ一度、その味をお試しあれ。

※1、令和3年7月現在の調べ ※2、古物(Dのぬもの)と言われる約1年6ヶ月間倉庫で寝かされた淡路手延素麺 ※3、サンフランシスコ万博金賞受賞は1915年(大正4年)



2本の棒を使って手作業で一本一本さばっていく円干し(かどぼし)とよばれる作業。目印を見極めながら丹念に乾燥させてゆく。

私たちが心を込めて作っています



発行：御食国プロジェクト実行委員会

〒656-0027 兵庫県洲本市港2-26 洲本市健康福祉館1F (一般社団法人 淡路島観光協会内)

TEL.0799-22-0742

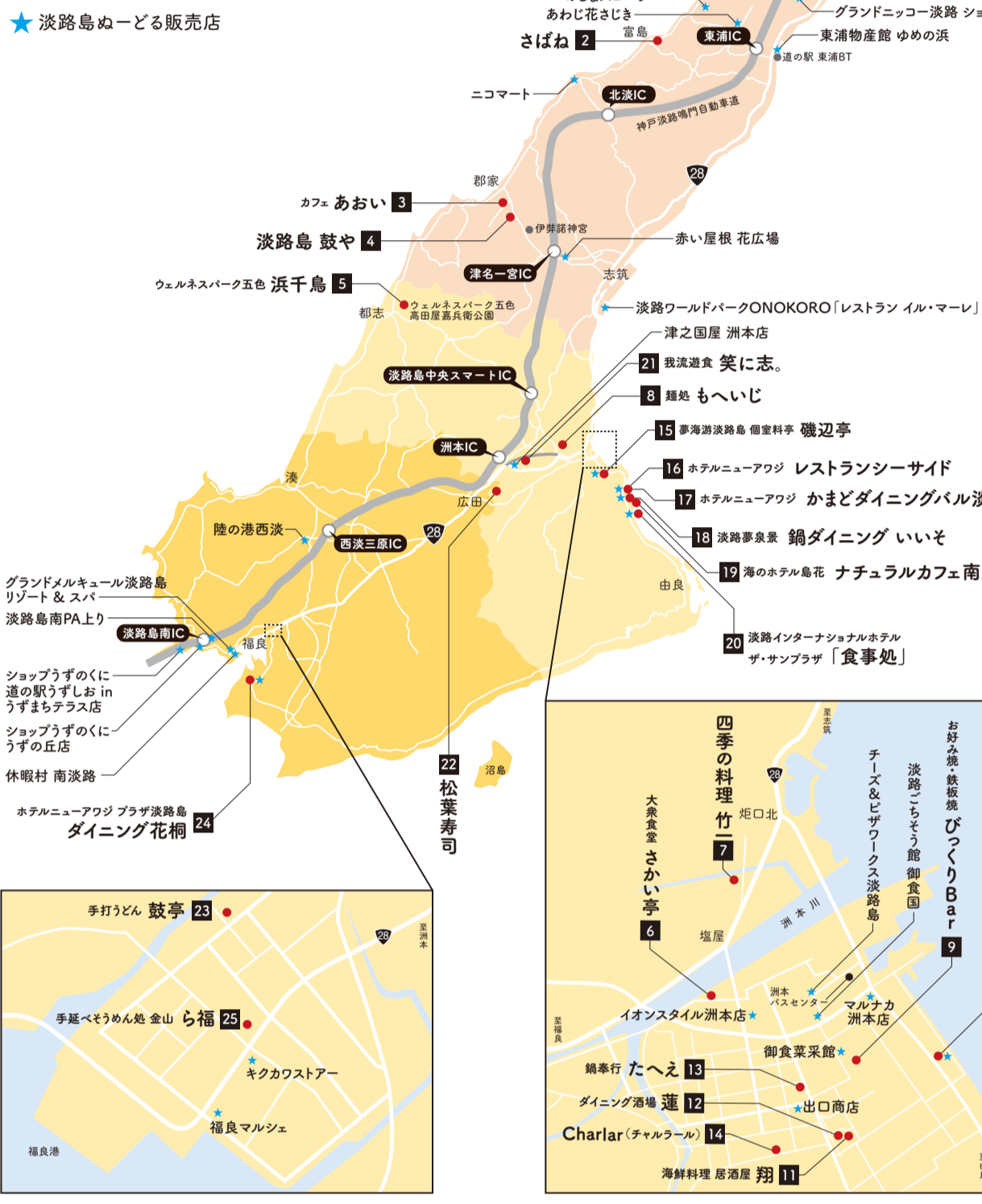
御食国プロジェクト公式ホームページ



店舗&販売店マップ

● 淡路島ぬーどる料理提供店舗

★ 淡路島ぬーどる販売店



■税込価格は税率10%となっております。
■掲載数情報(価格、メニュー、営業時間、定休日など)は、2024年7月制作現在のものであり、予告なく変更になる場合がございますのでご了承下さい。



淡路島ぬーどる

本格手延べ麺

第15弾
2024-2025

もちっつるっ・ほっとする! 淡路島ぬーどる お土産におすすめ

淡路島で約180年の歳月にわたり受け継がれてきた「淡路島手延素麺」。職人たちが2009年度に開発し、販売を開始した素麺の進化形が「淡路島ぬーどる」です。ご自宅でも淡路島ぬーどるを楽しんでいただけますので、是非お問い合わせください。2023年12月には、長さが38cmから24cmに、パッケージデザインを一新しました。



淡路島ぬーどる販売店一覧 (マップに★で掲載しております)

- グランドニッコー淡路 0799-74-1111
- 東浦物産館ゆめの浜 0799-75-2268
- ハイウェイオアシス物産館 0799-72-0220
- クラフトサカス 0799-82-1855
- あわじ花さき 0799-74-6426
- のじまスコラ 0799-82-1820
- ニコマート 0799-80-4255
- 赤い屋根 花広場 0799-62-7245
- 淡路ワールドパークONOKORO レストラン・マル 0799-62-1192
- 津之国屋 洲本店 0120-81-2928
- チーズ&ピザワークス淡路島 090-5494-5514
- 淡路ごちそう館 御食国 0799-26-1133
- マルナカ洲本店 0799-25-3200
- 御食菜菜館 0799-23-1129
- 海岸通り お富 0799-23-0066
- イオンスタイル洲本店 0799-23-2150
- 出口商店 0799-22-0979
- 夢海淡路島 0570-079922 (ナビダイヤル)
- ホテルニューアワジ 0570-079922 (ナビダイヤル)
- 淡路夢景 0570-079922 (ナビダイヤル)
- 淡路インターナショナルホテル ザ・サンブラザ 0799-23-1212
- 陸の港西淡 0799-36-4422
- 淡路島南PA上り 0799-39-1117
- ショップうずのくにうずの丘店 0799-52-3005
- ショップうずのくに道の駅うずのくにうずまちテラス 0799-52-3005
- グランドメルキュール淡路島リゾート&スパ 0799-52-3011
- 休暇村南淡路 0799-52-0291
- ホテルニューアワジプラザ淡路島 0570-079922 (ナビダイヤル)
- 福良マルシェ 0799-52-1244
- キクカワストア 0799-53-1323

淡路島ぬーどる

1 ハモ天ぬーどる 1,100円(税込) 淡路ハモ、玉葱で特製したりを、手延べ麺に旨味がマッチ。 ハモは季節限定。 (穴子天ぬーどるは年間販売べます)一度ご賞味下さい。	2 煮さば汁たっぷりのTKN 1,250円(税込) 当店自慢のさばを煮付けた汁をふんだんに使ったTKN(たごけぬーどる)。卵は淡路島の北浜養鶏場のなま専用卵「ふみ」を使用し、さらに淡路島産たまごをトッピングしました。追い飯用のご飯付。	3 淡路島カルボナーラぬーどる ①淡路真つとヒツギ 750円(税込) ②淡路真つと鶏のヒツギ 970円(税込) 淡路島の牛乳と卵を使ったソースは初見海外を初めてクリームで作り、塩味に早く固まる場合あり ※定休日/水曜日 駐車台数/10台	4 淡路島穴子ぬーどる 1,500円(税込) 炭火で焼いた淡路穴子を、淡路玉葱の甘みを加わった「煎や」特製のだし、さくっくら手延べ麺、淡路島ぬーどるのトッピングを仕上げました。
お食事処 浜ちどり 淡路市若野925-27 ■営業時間/11:00-20:00 ■定休日/水曜日(祝日営業) ■駐車台数/常駐車庫利用可、1時間まで無料です。 TEL(0799)72-2556	さばね 淡路市富原967 大蔵ビルF ■営業時間/月-金 10:30-14:00 土 10:30-15:00 日 7:15-15:00 ■定休日/水曜日 駐車台数/5台	カフェ あおい 淡路市若野85-2 ■営業時間/11:30-14:00(L.O13:00) ※状況により早く閉店する場合があります ■定休日/水曜日 駐車台数/10台 TEL(0799)85-0007	淡路島 煎や 淡路市多賀119-52 ■営業時間/12:00-14:00 17:00-21:00(L.O) ■定休日/水曜日・水曜日 ■駐車台数/12台
5 淡路牛ぬーどる 990円(税込) 淡路牛を甘辛く味付けしたれを煮て、淡路島産玉ねぎのサクサク天ぷらと一緒に仕上げたのだ。ゆづり汁を添えて、肉と玉ねぎの旨味を爽やかに味わってください。	6 甘辛まぜぬーどる 900円(税込) 四川風の甘辛タレを淡路島ぬーどるに絡めました。甘辛い挽肉、卵黄、ニラ、ネギなど、みんなで召し上がり下さい。 ※事前に電話を頂きますとメニューに提供できます。	7 天ぷらぬーどる 990円(税込) 良材に鯛をはじめ、玉ねぎと海苔、そして季節の野菜を贅沢にトッピング。昆布とかつおで丹精込めて作ったのだ。 和風タレで仕上げました。	8 かき揚げ釜揚げぬーどる 1,100円(税込) 淡路島ぬーどるのこしを添えて釜揚げぬーどるにしました。淡路島産玉ねぎをたっぷり使ったかき揚げに、自家製の出汁をお召し上がり下さい。
ウェルネスパーク五色 浜千鳥 洲本市若野1087 ■営業時間/11:30-14:00(L.O14:00) 17:30-21:00(L.O20:00) ■定休日/毎月第2水曜日 駐車台数/120台 TEL(0799)33-1600	大衆食堂 さかい亭 淡路市海通14-6ビルF ■営業時間/11:30-14:30 17:30-21:30 ■定休日/月曜日 ■駐車台数/5台 TEL090-4957-3337	四季の料理 竹一 淡路市若野2713-65 ■営業時間/11:30-15:00(L.O14:00) ■定休日/月曜日 ■駐車台数/30台 TEL(0799)22-1857	麺処 へいじ 洲本市下加茂1-569-1 ■営業時間/11:30-14:30(L.O) 17:00-20:00(L.O) (月-金曜日はランチ営業のみ) ■定休日/水曜日(祝日営業の場合あり) ■駐車台数/30台 TEL(0799)24-3570
9 淡路島ぬーどる 塩焼きそば 1,200円(税込) 淡路島ぬーどる、淡路島産玉ねぎをたっぷり野菜でたっぷり仕上げたのだ。ゆづり汁、目玉焼き、薬味をまぜながらお召し上がり下さい。	10 ホルモン鍋屋さんのつけ麺 2,500円(税込) パントの効いた濃厚で深い旨味のつけ麺。淡路島ぬーどるをボロネーゼに、もちもちした麺はよく絡み、食べごたえありです。	11 鱧すきぬーどる 3,850円(税込) 海の幸のブランド「由良」の漁師が営む、新鮮さが光る海鮮居酒屋です。とれたての由良のハモを使ったすきそば、淡路島ぬーどるをトッピング。是非玉ねぎを召し上がり下さい。	12 魚介塩ぬーどる 1,200円(税込) 淡路の漁師から直送の新鮮な魚介を使用しており、淡路島産玉ねぎとたっぷり使っただし、さくっくら手延べ麺、淡路島ぬーどるのトッピングを仕上げました。是非お召し上がり下さい。
お好み焼・鉄板焼 びっけりBar 洲本市本町1丁目7-6 ■営業時間/18:00-22:00 ■定休日/水曜日(祝日営業) ■駐車台数/6台 TEL(0799)53-6411	海岸通り お富 洲本市海通14-6ビルF ■営業時間/11:30-23:00(L.O22:30) ■定休日/水曜日・年末年始 ■駐車台数/5台 TEL(0799)23-0066	海鮮料理 居酒屋 翔 洲本市本町4丁目22-29 ■営業時間/11:30-2:00 ※要予約 ■定休日/水曜日 ■駐車台数/50台 TEL070-1742-0017	ダイニング酒場 蓮 洲本市本町4丁目22-29 ■営業時間/12:00-14:00 17:00-2:00 ■定休日/水曜日 ■駐車台数/30台 TEL080-6220-4354
13 ハモすき鍋ぬーどる 4,000円(税込) 淡路島のハモと玉ねぎの甘みが出た汁でお鍋を味わった後、絡められた淡路島ぬーどるをお楽しみ頂きます。※穴子天ぬーどるのみ(季節によりアワジになる場合があります)(他のメニューでもご提供可能です)	14 淡路牛のボロネーゼ 1,800円(税込) 淡路牛と淡路島の玉ねぎをたっぷり使用し、淡路島ぬーどるをボロネーゼに、もちもちした麺はよく絡み、食べごたえありです。	15 あわじ牛すきぬーどる御膳 3,800円(税込) 新鮮なお肉、淡路玉葱から出た甘辛〜旨みたっぷりの淡路牛すきぬーどる。淡路島産玉ねぎをたっぷり使っただし、さくっくら手延べ麺、淡路島ぬーどるをトッピング。是非玉ねぎを召し上がり下さい。	16 淡路島ぬーどる ぴやべス風スープ仕立てセット 2,783円(税込) 鯛の骨でとっただしに、玉葱、サフランを入れた薬味、生クリーム、ホタテ、エビ、トマトを仕上げたソースを添えた鯛の上から、青ねぎとセルムフィエトッピング。
たへい 洲本市本町5丁目3-24 ■営業時間/11:30-22:00 ■定休日/水曜日 ■駐車台数/無 TEL(0799)20-1332	Charlar (チャラル) 洲本市本町6丁目1-7 ■営業時間/11:30-14:30(L.O14:00) 17:30-22:00(L.O21:00) ■定休日/水曜日 駐車台数/無 ※要予約 TEL(0799)53-6677	夢海淡路島 個室料亭 磯辺亭 洲本市山手1-150(次淡海海) ■営業時間/11:30-14:30(L.O13:00) ■定休日/水曜日 ■駐車台数/100台 ※温泉付 TEL0570-079922 (ナビダイヤル)	ホテルニューアワジ レストラン・サイド 洲本市本町11:30-14:00 ■営業時間/11:30-14:00 ■定休日/水曜日 駐車台数/100台 TEL0570-079922 (ナビダイヤル)
17 パル特選 海鮮淡路島ぬーどる 1,815円(税込) 地元産の海老・魚貝・鯛など地産地消の食材を使用した、つけ汁で仕上げたのだ。淡路島産玉ねぎをたっぷり使っただし、さくっくら手延べ麺、淡路島ぬーどるをトッピング。是非玉ねぎを召し上がり下さい。	18 鯛かまぬーどる 3,300円(税込) 新鮮な鯛の中骨をしっとり煮込んだ上品なお汁に、良質な鯛のつきたった鯛かまの炙り、淡路島産玉ねぎをたっぷり入れた上に乗せ、鯛のつみれと共にあつた味の味噌スープが絡んだ淡路島ぬーどるを新鮮な海鮮、コース仕立てでお楽しみ下さい。	19 島の恵みの鯛かま塩ぬーどる 3,300円(税込) 後しも旨味あふれる鯛かま汁に、淡路玉葱の甘みとブロッコリーのマリアージュスープ、瀬戸内産の新鮮良材たちとも美味しく味わい、淡路島ぬーどるを堪能ください。	20 淡路島ぬーどる 鶏の黄身揚げのせ 1,760円(税込) 出汁に漬け込み黄身揚げした鶏肉とバターで焼いた玉ねぎをぬーどるにのせて、大根おろし、青葱、金時芋を添えました。特製出汁をかけてお召し上がり下さい。
ホテルニューアワジ かまダイニング パル淡道 洲本市本町11:30-14:00 21:00-24:30 ■営業時間/11:30-14:00 21:00-24:30 ■定休日/水曜日 駐車台数/100台 TEL0570-079922 (ナビダイヤル)	淡路夢景 鍋ダイニング いいぞ 洲本市小島1052-2 ■営業時間/11:30-14:00 ※要予約 ■定休日/年中無休 駐車台数/100台 TEL0570-079922 (ナビダイヤル)	海のホテルカフェ ナチュラルカフェ 南風花 洲本市小島1277-5 ■営業時間/11:30-13:30(L.O13:00) ■定休日/水曜日 ※グループホテル連泊付 ■駐車台数/66台 TEL0570-079922 (ナビダイヤル)	ホテルニューアワジ レストラン・サイド ザ・サンブラザ「食事処」 洲本市本町11:30-14:00 ■営業時間/11:30-14:00 ※要予約 ■駐車台数/60台 TEL(0799)23-1212
21 つけ汁三味 1,180円(税込) 淡路えびすもろ、淡路産の玉葱、牛肉、タコを骨用、玉葱、自家製だし醤油地をアレンジした、つけ汁で仕上げたのだ。淡路島産玉ねぎをたっぷり使っただし、さくっくら手延べ麺、淡路島ぬーどるをトッピング。是非玉ねぎを召し上がり下さい。	22 淡牛ぬーどる 1,595円(税込) ぬーどるを添えて、にんにくを入れてオーブンで焼く。その上に牛肉と玉葱の煮込みをのせて食べごたえ最高。そして野菜たっぷりのサラダも付きます。	23 カレーつけ麺 1,200円(税込) 麺のこしはかいたカレーつけ麺です。淡路玉葱の甘みとブロッコリーのマリアージュスープ、瀬戸内産の新鮮良材たちとも美味しく味わい、淡路島ぬーどるを堪能ください。	24 淡路島すき鍋ぬーどる 2,420円(税込) かつおと昆布をベースにしたブラザ淡路島特製の出汁で焼いた鶏肉と新鮮な野菜を絡めた良〜淡路島ぬーどると一緒にお召し上がり下さい。淡路島産玉葱の出汁の特性は最高です。 ※1日限定10食
我流道楽 笑に志。 洲本市島崎830-1 ■営業時間/18:00-24:00 ■定休日/無 ■駐車台数/30台 TEL(0799)24-2315	松葉寿司 南あわじ市砥石528-1 ■営業時間/11:00-14:00 17:00-20:00 ■定休日/水曜日 ■駐車台数/45台 TEL(0799)45-1019	手打うどん 数亭 南あわじ市島崎512-2 ■営業時間/11:00-14:00 17:00-20:00 ■定休日/水曜日・3日曜日・不特定 ■駐車台数/10台 TEL(0799)52-2639	ホテルニューアワジ プラザ淡路島 ダイニング花柳 南あわじ市港141433-2 ■営業時間/11:30-14:00 ■定休日/水曜日 駐車台数/150台 TEL0570-079922 (ナビダイヤル)
25 淡路牛ぬーどる 950円(税込) 淡路牛と淡路島玉ねぎを甘辛く炒め、塩かき出汁の淡路島ぬーどるトッピング。	手延べうめん処 金山 ら福 南あわじ市島崎1529-3 ■営業時間/11:00-15:00 ■定休日/月-金曜日 土・日曜日のみ営業 ■駐車台数/道の駅併設 TEL080-8348-8954	手打うどん 数亭 南あわじ市島崎512-2 ■営業時間/11:00-14:00 17:00-20:00 ■定休日/水曜日・3日曜日・不特定 ■駐車台数/10台 TEL(0799)52-2639	ホテルニューアワジ プラザ淡路島 ダイニング花柳 南あわじ市港141433-2 ■営業時間/11:30-14:00 ■定休日/水曜日 駐車台数/150台 TEL0570-079922 (ナビダイヤル)

淡路島ぬーどるを応援しています! (協賛企業団体)



淡路島

AWAJI ISLAND

グルメガイド

淡路島グルメを
まるごとご紹介!

https://gourmet.awajishima-kanko.jp/