

店舗MAP



淡路島牛丼



1

淡路島牛丼
※みそ汁付
780円

淡路牛と玉ねぎを甘辛いタレで焼いた王道の牛丼です。ぜひおためしください。

美湯 松帆の郷
11:00～21:00
第1木曜休 (1.4.5.8月は無休) 64台
淡路市岩屋3570-77 [淡路IC～5分]
☎ (0799) 73-2333

4

淡路牛ロースステーキ丼
※サラダ・みそ汁付
2,380円 大盛は3,300円

肉汁じゅわ～「淡路ロース」甘くて美味い。淡路玉ねぎ「ふくらみ」炊きたて「淡路米」。決め手は特製玉ねぎステーキソース。料理人のこだわりが詰まったおすすめステーキ丼を召し上がれ。

淡路ハイウェイオアシス みけ家
平日11:00～19:00 (LO18:30) / 休日11:00～20:00 (LO19:15)
無休 560台 (共有)
淡路市岩屋大林2674-3 (淡路ハイウェイオアシス2階)
☎ (0799) 72-0220 ※一部内容を変更する場合がございます。

10

淡路ビーフステーキ丼
※みそ汁・漬物付
5,280円

淡路ビーフとあまい玉ねぎと美味しいお米の淡路ビーフステーキ丼。桜のチップでスモークしてお客様の席までお届けします。

IKOI Japanese cuisine
11:00～14:30/17:00～21:00
(金～日のランチは15:00まで) (牛丼はランチのみ)
不定休 10台 淡路市青波569-3 [北淡IC～5分]
☎ (0799) 84-0475

16

淡路牛プルコギ丼
※汁物・漬物・玉子付
900円

淡路黒毛和牛と地元産玉ねぎをふんだんに使ったアルコギ風牛丼です。

カフェあおい
7:00～16:00 (LO15:00)
火曜休 10台
淡路市郡家85-2 [津名一宮IC～10分]
☎ (0799) 85-0007

2

極旨 すき焼き重
※汁物・漬物付
1,580円

淡路牛の極旨すき焼き、お肉本来の旨味を味わっていただける贅沢な一品です。

道の駅あわじ レストラン海峡楼
11:00～18:00
無休 82台 (普通72台・大型10台)
淡路市岩屋1873-1 [淡路IC～5分]
☎ (0799) 72-0001

5

淡路島焼肉丼
※小鉢・サラダ・みそ汁・漬物付
2,178円

淡路牛と淡路玉ねぎを自分で焼いてトッピングする新感覚の創作どんぶりです。

海鮮料理きとら 淡路夢舞台店
11:30～15:00/17:00～21:00
木曜休 (不定休) 600台 (共有)
淡路市夢舞台2番地 [淡路IC～10分]
☎ (0799) 74-5650

11

淡路島牛丼
※小鉢・みそ汁・漬物付
1,650円

淡路米・淡路玉ねぎ・淡路牛が見事にミックス。温泉卵が甘ダン牛丼をマイルドに仕上げ、ボリュームも満点でお腹も満腹に。

淡路カントリー倶楽部
8:00～17:00 (牛丼は10:00～14:00)
火曜休 150台
淡路市生田田尻字池ノ谷629 [北淡IC～15分]
☎ (0799) 84-1212

17

鉄板焼アワビ牛丼
※ごはん付
2,750円 ※鉄板焼牛丼は1,500円

コリコリの由良産天然活アワビとシヤブシヤブ用の柔らかく淡路牛に、淡路特産玉ねぎを加えた鉄板焼き牛丼です。

淡路島鼓や
12:00～14:00/17:00～20:00 (2日前までに要予約)
木曜休・水曜不定休 12台
淡路市多賀1119-52 [津名一宮IC～7・8分]
☎ (0799) 85-0167

3

淡路牛丼
※汁物・漬物付
980円

2020年3月にオープンした新しい施設の牛丼をお楽しみ下さい。

淡路島タコステ
11:00～15:00
水曜休 46台
淡路市岩屋1414-27 [淡路IC～5分]
☎ (0799) 64-7551

6

淡路島ふわとろ牛丼
※シェフ特製スープまたはサラダ付
2,640円

食感と味わいの違う2種類の玉葱と放し飼いたまごを使ったふわふわオムレツのゴラボをお楽しみください。

ウェスティンホテル淡路
ファンダイニング『コッカラーレ』
11:30～14:00
無休 600台 (共有)
淡路市夢舞台2番地 [淡路IC～10分]
☎ (0799) 74-1120

12

淡路島ハーフ牛丼
※小鉢・みそ汁・漬物付
1,350円

淡路牛独特の旨味と自家製ロースマリーの爽やかな香りが組み合わさったどんぶり。ハーフが苦手な方はスタンダードタイプの淡路島牛丼もごさい。

バルシェ香りの湯 和食処かおり
11:30～14:30 (LO14:00)
不定休 200台
淡路市尾崎3025-1 [北淡IC～15分]
☎ (0799) 85-1126

18

淡路牛ステーキ丼
※スープ付
3,080円

淡路島の牛肉と玉ねぎをご飯が見えなくなるくらい使った満足のいくステーキ丼です。

カフェレストラン海
11:30～20:00 (LO19:30)
月曜休 (祝日の場合は翌日休) 20台
淡路市佐野634-1 [東浦IC～20分]
☎ (0799) 70-1353

淡路島牛丼3つの誓い

1、私達は、美味しい牛丼を通じて淡路島の食材の素晴らしさをお伝え致します。

2、私達は、美味しい牛丼を提供するために牛肉・玉ねぎ・米は淡路島産を使用します。

3、私達は、牛丼を通じて淡路島の発展に寄与することを誇りに感じ淡路島のファンを増やします。

※記載の金額は税込価格です。

7

淡路牛と淡路玉ねぎのキーマ丼
※サラダ・みそ汁・漬物付
1,320円

淡路牛も肉を細かく「キーマ」ミンチ。甘い玉ねぎと自家製だして煮込み淡路米にトッピング。三つ葉、淡路のり、温泉タマゴでまろやかに。

南欧風レストラン 食房NICE
9:00～14:30/17:30～20:00 (牛丼は11:00～)
月曜休 (祝日の場合は営業) 12台
淡路市野島浦157-1 [淡路IC～15分]
☎ (0799) 82-2880

13

淡路島牛丼
※吸い物付
1,100円

淡路ビーフ・オニオン・コシヒカリの厳選素材を使用。淡路島にこだわった旨味が決め手です。

いこい 喫茶 憩
7:00～18:00 (牛丼は11:00～)
水曜休 15台
淡路市郡家401-7 [北淡IC～15分]
☎ (0799) 85-0275

19

淡路島焼肉丼
※小鉢・サラダ・みそ汁・漬物付
2,178円

淡路牛と淡路玉ねぎを自分で焼いてトッピングする新感覚の創作どんぶりです。

海鮮料理きとら 津名店
11:00～15:00/17:00～22:00
無休 150台
淡路市中田4139-4 [津名一宮IC～1分]
☎ (0799) 62-1103

8

島っ子丼
※スープ・漬物付
1,180円

淡路の潮風と風土の素朴さが生み出した、まろやかさ際立つおふくろの味を！

マミー あわ路飯店 真心
11:00～14:30/17:30～20:30
水曜休 10台
淡路市富島1660 [北淡IC～10分以内]
☎ (0799) 82-0219

14

淡路スタミナ牛丼
※サラダ・玉ねぎスープ・漬物付
900円

自家製の玉ねぎと米を使用し、淡路牛は秘伝タレで焼肉風に。玉ねぎの甘味とヒリ辛タレがクセになる。

喫茶シック
7:00～20:00 (LO19:30) (牛丼は10:30～19:00)
月曜休 15台
淡路市北山34-6 [津名一宮IC～7・8分]
☎ (0799) 85-2241

20

丈夫 淡路島スタミナ牛丼
※1日10食限定 日替わり小鉢・スープ付
1,500円

極上の淡路牛と淡路玉葱をたっぷりの秘伝タレがガリッ炒飯に絡まってほおばる快感！レンジが止まりませんよ！

餃子酒房 丈夫
11:30～14:00 (土日祝のみ) / 17:30～22:30
月曜休 10台
淡路市大谷913-10 [津名一宮IC～10分]
☎ (0799) 64-0040

9

淡路牛ステーキ牛丼
※みそ汁・漬物付
2,000円

淡路牛の高級部位をステーキにしている。せた 贅沢などんぶりです。

いちじろ
11:00～21:00
月曜休 20台
淡路市富島998 [北淡IC～8分]
☎ (0799) 82-2382

15

あわじ和牛亭牛丼
※牛骨スープ付 無くなり次第終了
1,078円 大盛は1,375円

大正9年創業老舗精肉店の直営店。提供する牛丼は専門店ならではの強みを生かした品質。旨みをボリウムたっぷりご堪能ください。ロースビーフ丼2,035円も好評販売中！肉吸い付1日10食限定

あわじ和牛亭
11:00～14:00 (土日祝のみ) (牛丼はランチのみ)
17:00～22:00
火曜休 15台 淡路市郡家245-1 [津名一宮IC～10分]
☎ (0799) 85-2911

21

青木丼
1,200円

モツ次で一番人気の牛スジがゴロゴロったカレーに、淡路牛で作った島牛丼のハーフェクトコラボ丼です。

ホルモン焼きの店 モツ次
18:00～23:00
無休 10台
淡路市志筑581-1 [津名一宮IC～5分]
☎ 080-1418-8764

22



淡路牛を使った美味しい牛丼

※1日10食限定 (テイクアウトのみ)
950円 ※前日までの注文も承ります。

スーパーマーケットキンキ 志筑店
9:30~21:00 (提供時間 11:00~15:00)
1/1~1/4休 1280台
淡路市志筑1381番地3 [津名一宮IC~5分]
☎ (0799) 62-1535

28



かまあげしらす牛丼

※サラダ・オニオンスープ付
1,380円

タイヨー珈琲
10:00~21:00 (LO20:30) (牛丼は10:30~)
水曜休 1200台
淡路市志筑新島10-46 カリヨン広場 [津名一宮IC~10分]
☎ (0799) 60-0266

34



淡路島牛丼

※みそ汁・漬物・温泉卵付
2,035円

淡路ごちそう館 御食国
11:30~14:30 (LO) / 17:00~20:00 (LO)
水曜休 (祝日の場合は営業) 8月は無休 1450台
洲本市塩屋1-1-8 [洲本IC~15分]
☎ (0799) 26-1133

40



淡路島牛丼

日帰り温泉入浴券付の
※みそ汁・漬物付
1,452円

ホテルニューアワジ
バル淡道
11:30~14:00/17:30~24:30
火曜昼休 1100台
洲本市小路谷20 [洲本IC~20分]
☎ (0799) 23-2200

23



淡路島牛丼

※小鉢・漬物・みそ汁付
1,000円

がんこおやじ 志筑店
9:00~20:00 (水曜9:00~14:00)
無休 113台
淡路市志筑1882-1 [津名一宮IC~5分]
☎ (0799) 62-5084

29



しあわせローストビーフ丼

※小鉢・酢の物・漬物・赤だし・デザート付
1,870円

魚繁
11:30~14:00/17:00~19:30 (要予約)
水曜休 1200普通30台・大型2台
淡路市志筑新島6-7 [津名一宮IC~10分]
☎ (0799) 62-0035

35



淡路牛のローストビーフ丼

1,200円

Jyo's Curry
11:00~15:00 (金土祝は17:00~20:00も営業)
木曜休 1200無休
洲本市本町6丁目4-36
☎ 080-4951-1568

41



ふわとろ牛丼

※汁物・漬物付
1,600円

淡路インターナショナルホテル
ザ・サンブラザ
17:30~21:00 (要予約)
不定休 1260台
洲本市小路谷1279-13 [洲本IC~20分]
☎ (0799) 23-1212

24



石焼き淡路島牛丼

※うどんセットは1,250円
1,050円

麺乃匠 いづも庵
11:00~15:00/17:00~20:00
木曜休 1230台
淡路市志筑3522-1 [津名一宮IC~10分]
☎ (0799) 62-6002

30



淡路牛焼肉丼

※サラダ・みそ汁・漬物付
1,450円 (別途入園料が必要)

淡路ワールドパークONOKORO
レストラン イル・マール
10:30~16:00
無休 12000台
淡路市塩田新島8-5 [津名一宮IC~15分]
☎ (0799) 62-1192

36



島のまるたま牛どん

※みそ汁・漬物付
1,680円

海月館
炭火ステーキ たむら
12:00~14:00 (LO13:30) (牛丼はランチのみ)
18:00~21:00 (LO20:30)
不定休 1280台 洲本市海岸通1-3-11 [洲本IC~15分]
☎ (0799) 22-1100

42



もへ丼

950円

めん処 もへいじ
11:30~15:00/17:00~20:30
木曜休 (祝日の場合は営業) 1230台
洲本市下加茂1丁目569-1 [洲本IC~10分]
☎ (0799) 24-3570

25



淡路島たこ天牛丼

※みそ汁・サラダ付
1,500円

島らーめん食堂 太陽亭
7:00~20:00 (提供時間10:00~20:00)
無休 1215台
淡路市志筑91-3 [津名一宮IC~10分]
☎ (0799) 60-0025

31



ステーキ丼

※サラダ・みそ汁付
1,650円

ウェルネスパーク五色
浜千鳥
11:30~14:00 (LO14:00) / 17:30~21:00 (LO20:30)
不定休 12200台
洲本市五色町都志1087 [北淡IC~30分]
☎ (0799) 33-1600

37



淡路島牛丼

※サラダ・みそ汁・漬物付
1,980円

夢海游 淡路島
磯辺亭
12:00~18:30 (前日までに要予約)
不定休 12100台
洲本市山手1-1-50 [洲本IC~15分]
☎ (0799) 22-0203

43



丸福丼

※サラダ・オニオンスープ付
2,100円

しらさぎの宿 丸福
11:00~14:00 (土・日・祝は~15:00)
木曜休 1215台
洲本市由良町由良2379-9 [洲本IC~25分]
☎ (0799) 27-2229

26



淡路島牛丼

※牛丼セット (そば・うどん付) は1,650円
1,250円 ※特盛淡路島牛丼は1,950円

石挽そば 丸中
11:00~15:00/17:00~22:00
月曜休 (祝日の場合は翌日休業) 1220台
淡路市志筑3112-4 [津名一宮IC~10分]
☎ (0799) 62-1650

32



淡路牛の和風ローストビーフ丼

※小鉢・みそ汁・漬物付 無くなり次第終了
1,800円

民宿 厚浜
12:00~18:00
火・水・木曜休 12約25台
洲本市中川原町厚浜1117-1 [洲本IC・津名一宮IC~15分]
☎ (0799) 28-0150

38



淡路牛のバターソテー丼

※みそ汁・漬物付
1,540円

淡路島観光ホテル
いそベ亭
19:00~24:00 (LO24:00)
月曜・火曜休 (8月は無休) 1290台
洲本市小路谷1053-17 [洲本IC~20分]
☎ (0799) 26-0111

44



淡路島焼肉丼

※小鉢・サラダ・みそ汁・漬物付
2,178円

海鮮料理きとら 洲本店
11:00~15:00/17:00~22:00
無休 12100台
南あわじ市山添308-3 [洲本IC~5分]
☎ (0799) 44-3030

27



あわじ玉卵牛ステーキ丼

※サラダ・スープ付
2,090円

キッチンたまご亭
11:30~16:00
火曜休 125台
淡路市志筑新島10-51 [津名一宮IC~15分]
☎ (0799) 62-6252

33



玉すき丼

※わらびもち付 無くなり次第終了
968円

キャンパスcafe カプチーノ
8:00~18:00 (牛丼は11:00~)
月曜休 (祝日の場合は火曜日) 1265台 (大型5台)
洲本市中川原町厚浜714-9 [津名一宮IC~20分]
☎ (0799) 28-0246

39



淡路牛と淡路玉ねぎのステーキ丼

※サラダ・スープ付 限定20食
2,783円

ホテルニューアワジ
レストランシーサイド
11:30~14:00 (要予約)
不定休 12100台
洲本市小路谷20 [洲本IC~20分]
☎ (0799) 23-2200

45



淡路島特選牛丼

※みそ汁・漬物付
1,760円 牛あなご丼は2,860円

松葉寿司
11:00~14:00/17:00~20:30 (土日祝11:00~20:00)
無休 (12/30~1/1休) 1250台
南あわじ市広田広田528-1 [洲本IC~5分]
☎ (0799) 45-1019

46

淡路島牛丼

※小鉢・みそ汁・漬物付

2,178円

霜降り淡路牛を贅沢に使い、しゃぶしゃぶをしていただく新感覚牛丼。肉の旨味と柔らかなさを活かす特製ダン・甘い玉ねぎとつやつや淡路米・霜降り肉の絶妙なハーモニー。

サンライズ淡路
サンライズ食堂
 11:00～14:00 (L O13:30) /18:00～21:00 (L O20:30)
 無休 (臨時休業有) 100台
 南あわじ市広田広田1466-1 [洲本IC～15分]
☎ (0799) 45-1411

50

牛トロ丼

※スープ付

1,180円

隠し味の効いた特製のタレで焼いた淡路牛と、とろろ芋のコーラポ・絶妙なバランスで新しい食感を味わうことができる。

焼肉平松
 11:30～14:00 (L O13:30) (牛丼は平日ランチのみ)
 17:00～22:00 (L O21:30) (7名様より要予約)
 水曜休 20台 南あわじ市湊里159 [西淡三原IC～5分]
☎ (0799) 36-3015

54

卵ふわとろ牛丼

※みそ汁・漬物付

1,500円

食べごたえのある淡路牛を北坂たまごを使用した黄金色のとろろと合わせてお召し上がりください。

Hotel & Resorts MINAMIWAJI
 11:30～13:00 (L O) (要予約)
 無休 256台
 南あわじ市福良甲317番地 [淡路島南IC～約10分]
☎ (0799) 52-3011

58

ローストビーフ丼

※みそ汁付

1,500円

すりおろし玉葱をベースにした和風ダレに西洋わさびが深いつまみ。シンプルだけど奥の珈琲に絶妙なマッチします。

焙煎工房 ジロ・デ・アワジ
 9:30～17:30
 火曜・水曜休 道の駅福良
 南あわじ市福良甲1529-3 野口ビル1F [淡路島南IC・西淡三原IC～15分]
☎ (0799) 50-2411

※記載の金額は税込価格です。

47

うし重

※みそ汁・漬物付

1,450円 (別途入園料が必要)

淡路牛の高級部位を豪快に焼き上げ、オニオンスライスをたっぷりトッピングしました。

淡路ファームパーク イングランドの丘
レストラン ファーマーズキッチン
 9:30～17:00 (L O15:30)
 無休 1500台
 南あわじ市八木養直上1401 [洲本IC～15分]
☎ (0799) 43-2626

51

牛楽の焼肉丼

※わかめスープ付

1,430円

淡路の黒毛和牛と淡路玉ねぎを牛楽秘伝タレにからませた焼き肉丼。ご飯とピリ辛のタレがまさに絶品です。

和牛専門店 牛楽 (SD)
 11:30～13:30 (L O) /17:00～21:30
 土日祝11:30～21:30
 火曜休 30台 南あわじ市志知鉦120 [西淡三原IC～5分]
☎ (0799) 38-0289

55

淡路牛!にくひつまぶし

2,530円

まずは淡路牛の赤身ステーキを淡路島たまねぎをじっくり炒めた特製ダレで、そして熱々のお出汁をかけた肉を漬けて、サッパリ。うずの丘ならではの味の变化をお楽しみいただける牛丼です。

うずの丘 大鳴門橋記念館
絶景レストラン うずの丘
 10:00～15:30 (L O15:00)
 火曜休、12月31日、1月1日休 150台
 南あわじ市福良丙936-3 [淡路島南IC～3分]
☎ (0799) 52-2888

59

海上淡路潮牛丼

かいじょうあわじ しおぎゅうどん

2,200円

淡路島の牛肉と玉葱の他に島の名産鳴門オレンジと淡路レタスを加え、料理長秘伝の塩だれで整えたミラクルな牛丼です。

淡路島海上ホテル
 11:00～14:00 (L O13:00) (要予約)
 無休 50台
 南あわじ市阿万堤甲21-1 [淡路島南IC・西淡三原IC～15分]
☎ (0799) 52-1175

48

淡路島まるごと牛丼

※みそ汁・漬物・温泉玉子付 限定食数

2,200円

独自ブレンドのタレはほんのり辛仕立て。ご飯と玉ねぎの甘み・淡路牛の贅沢な肉汁・シヤキ・シヤキ水菜が口の中で絡み合う。

とんかつ一番
 11:00～14:00/17:00～21:30 (団体は要予約)
 月曜休 40台
 南あわじ市市円行寺104 [洲本IC～15分]
☎ (0799) 42-0194

52

淡路島牛丼

※汁物・漬物付

800円

まずは地元の方に愛される店づくりを、つづいて他県の方にも愛される店に！

さかな食堂 フレッシュきたの
 9:00～19:00 (牛丼は11:00～15:00)
 水曜休・第1、第3水曜休 15台
 南あわじ市志知佐礼尾256-1 [西淡三原IC～約5分]
☎ (0799) 38-6757

56

赤い炙肉丼

3,300円

4種類の稀少部位を厳選し、まずは炙りを淡路島の塩おろしわさび醤油・辛酢で、甘い玉ねぎも絶品。最後はロース肉を放し焼いた卵の卵かけご飯と一緒にどうぞ。

道の駅うずしおレストラン
 10:00～15:30 (L O15:00)
 木曜休 50台
 南あわじ市福良丙947-22 [淡路島南IC～5分]
☎ (0799) 52-1157

60

バーベキュー丼

1,300円

バーベキューで提供している肉厚な牛肉と淡路玉ねぎを特製のタレに絡ませ、バーベキュー風に仕上げた豪快な牛丼。

淡路じゃのひれ アウトドアリゾート
レストラン太公望
 10:00～17:00 (L O16:30)
 無休 (1月1日休) 100台
 南あわじ市阿万堤甲2660 [西淡三原IC～25分]
☎ (0799) 52-1239

49

淡路島牛丼

770円 うどん付セットは1,030円

昆布・いりこ・鰹節の関西風うどん出汁がベース。淡路牛のバラ肉と淡路玉ねぎのうま味もバランス良く引き出されたあつさり味。

めん処喜多野
 11:00～14:30 (L O14:00) /17:00～20:30 (L O20:00)
 木曜休 15台
 南あわじ市神代国衛1688-2 [西淡三原IC～15分]
☎ (0799) 42-7758

53

ロースト淡路ビーフ丼セット

※季節の小鉢・淡路島ぬーどる・デザート付

3,740円 ※1日10食限定

贅沢にロースト淡路ビーフを使用した絶品丼です。厳選ブランド牛「淡路ビーフ」をお楽しみください。

ホテルアナガ
日本料理 鮨 阿那賀
 11:30～14:00
 無休 40台
 南あわじ市阿那賀1109 [淡路島南IC～約5分]
☎ (0799) 39-1111

57

焼肉丼

※ミニうどん・サラダ・漬物付

1,500円

淡路島が誇る食材を焼き肉風にお好みに合わせ、タレを調整しながら味わえるのが特徴です。

手打ちうどん 鼓亭
 11:00～15:00/17:00～20:30
 木曜休・第3金曜休 10台
 南あわじ市福良甲512-22 [淡路島南IC～15分]
☎ (0799) 52-2639

61

淡路牛ステーキ丼

※スープ・漬物付 限定食数

2,420円

2種類のソースと2種類の肉の絶妙なハーモニーがポイントの贅沢な逸品！絶景レストランで最高のひとときをどうぞ。

ホテルニューアワジ プラザ淡路島
 11:30～14:00
 不定休 150台
 南あわじ市阿万吹上1433-2 [西淡三原IC～20分]
☎ (0799) 22-2521

淡路島牛丼とは

のどかな風土でのびのび育った『淡路産の牛肉』。温暖な気候、肥沃な土壌に恵まれ育つ『淡路島産玉ねぎ』。豊かな自然と水、澄んだ空気に育まれた『淡路米』。自然に囲まれ、丹精込めて作られた自慢の食材を使用した牛丼です。

淡路島の牛肉



畜産が盛んな淡路島。のどかな風土でのびのびと育った淡路牛は、まるやかな美味しさを醸し出し「島」の大自然を想像させるほど。中でも淡路ビーフは、サシが溶るける柔らかで舌ざわりも良い。筋肉のうま味と脂肪の香りが微妙に溶け合う淡路牛は、高級黒毛和牛として愛され、神戸牛や松阪牛の素牛としても認められるほどです。

淡路島の玉ねぎ



温暖な気候と、畜産の副産物である堆肥による肥沃な土壌に恵まれて育つ「淡路島の玉ねぎ」は、種まきが始まる10月から収穫期の6月まで、約8ヶ月という生育期間を経てじっくり育成します。十分に熟してから収穫し、さらに風通しのよい“玉ねぎ小屋”で自然乾燥をさせることで、辛味が少ない高糖度で繊維の柔らかな食感が特徴の玉ねぎとなります。

淡路島の米



淡路島の土は強い粘土質で米作りに適しており、古事記にもその歴史が伝えられるほど良質として知られています。豊かな自然と水、澄んだ空気に育まれた淡路米は、一粒一粒に艶があって白く輝き、モチリとした食感、糖度・香りが高いのが特徴です。