

# 島スイーツ&島カフェ

## 美味しさのヒミツは島の素材

島スイーツは淡路島のフルーツ(淡路島なるとオレンジ・いちご・いちじく等)・牛乳・たまねぎ・たまごのいずれかを使っています。  
 “淡路島”の自然が育むとれたて新鮮素材をふんだんに使用したスイーツたちが勢ぞろい!!

### 淡路島産フルーツ

淡路島原産の淡路島なるとオレンジや高い品質を誇るピワの他、いちご、ブドウ、いちじくなど、島はフルーツの宝庫なのです。



### 淡路島産牛乳

自然豊かな淡路島で、のびのび育つ乳牛たち。搾りたてのミルクはスイーツの味をさらに高めます。



### 淡路島産玉ねぎ

通常収穫まで4ヵ月のところ、島の玉ねぎは半年かけてじっくりと栽培します。糖度が高く、特有の辛味が少なく、何にでも使えます。



### 淡路島産たまご

自然の中で放し飼いにする等、ヒヨコを丁寧に育てた、こだわりの卵。多くのパティシエが信頼を寄せています。



## 「淡路島産牛乳」のロゴマーク募集!!



募集開始▶令和6年3月頃からの予定

日頃から淡路島産の牛乳をご愛飲いただき、ありがとうございます。もっと愛される牛乳をめざして、「淡路島産牛乳」のロゴマークを募集します。

- ロゴマークの採用者には淡路島産乳製品をプレゼントします。
- 応募についての詳しい内容が決まりましたら、こちらのページでお知らせします。



- 寶來堂
- 淡路島ばあ工房 maaru factory
- ふくカフェ
- COLORIS コロリス
- シルエラシルクロ
- 淡路ファームパーク イングランドの丘 キッチンユカリが丘
- patisserie plus パティスリー ブリュス
- 御菓子司 栄堂
- 絶景レストラン うずの丘
- 富永製菓
- 淡路島しふんの店 fortune フォーチュン

発行：御食国プロジェクト実行委員会  
 (一社)淡路島観光協会内 TEL.0799-22-0742

※掲載されているデータは2023年11月現在のものです。発行後、内容が変更になる場合があります。商品価格は全て税込価格です。ご利用の際は事前に、各店舗へご確認ください。HP <https://miketsukuni-awaji.jp> HP (モバイル) <https://www.miketsukuni-awaji.jp>



# 島スイーツ&島カフェ



御食国プロジェクト公式HP  
<https://www.miketsukuni-awaji.jp>

淡路島の食材をたっぷり使った優しい味のジェラートです。季節限定商品や世界三大珍味のトリュフを使用したジェラートなど毎日店内で手作りしています。

### あわじ島アイスクリーム

¥390～



### 11 あわじ島アイスクリーム

洲本市本町1-1-40  
TEL.080-2558-6299 10:00～17:00 水曜休 ◎2台



パティシエ特製のタルト生地と濃厚なカスタードクリームに季節の淡路島産フレッシュフルーツをたっぷりトッピング! 相性バツグンです。

### 季節の島フルーツタルト

¥600  
ケーキセット ¥990



### 14 Cafe 逢瀬

洲本市山手1丁目1-50(夢海浜淡路島内)  
TEL.0570-079922 8:00～22:00 無休 ◎100台



イタリアンドルチェの定番中の定番。乾燥メレンゲを使ったセミフレッド。淡路島特産の鳴門オレンジを使った事で、程よい苦みがアクセントに。

### 鳴門オレンジのセミフレッド

¥450



### 19 淡路ファームパーク イングランドの丘 キッチンユーカリが丘

南あわじ市八木養直上1401  
TEL.0799-43-2626  
11:00～15:00(LO14:30) 火曜休 ◎約200台



淡路島牛乳をふんだんに使用した濃厚プリンです。クリーミーでなめらかな食感で、ほんのりホロ苦いカラメルソースが絶妙な味わいです。

### うずしお島プリン

¥300



### 23 富永製菓

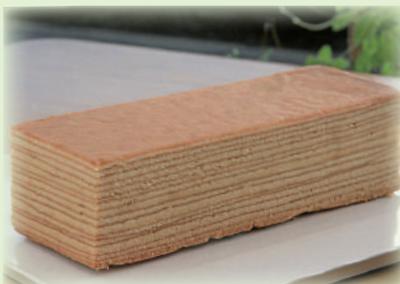
南あわじ市福良甲1528-14  
TEL.0799-52-0272  
11:00～18:00 水曜休(不定休あり) ◎1台



四角いバームクーヘン! ピラミッド! 昔からのレンピを基に一層一層心を込めて焼き上げています。バターの香り豊かな懐かしい味。コーヒーのお供にいかが!

### ピラミッド

¥1,500



### 12 お菓子の店 ヒロタヤ

洲本市本町7-4-50  
TEL.0799-22-0932 9:00～19:00  
木曜休(水曜日不定休あり) ◎無



淡路島産の食材を使用し、職人が毎日一層一層手作りして焼き上げたバウムクーヘン。しっとり、ふんわり食感のやさしい味わいです。お好きなスイーツをオリジナルギフトにしてみませんか?

### 淡路島ばあむハーフ

¥260～



### 16 淡路島ばあむ工房 maaru factory

南あわじ市広田田865-1  
TEL.0799-20-9020 9:00～18:00 無休 ◎7台



ツートーンカラーのアーモンドたっぷりのケーキ。しっとり優しい生地の中に淡路島なるとオレンジでアクセントを。お土産にも◎

### エコセ 淡路島なるとオレンジ

¥240



### 20 patisserie plus パティスリー プリュス

南あわじ市市善光寺99-27  
TEL.0799-20-5121  
11:00～18:00(生菓子完売で閉店)  
不定休 (Instagramに掲載) ◎5台



賞味期限3分、その場で食べる生シフォンカップ。インスタ限定の裏メニュー。カップで焼いた淡路島シフォンの上にとろけるクリームがたっぷり。

### 生シフォンカップ

¥680～  
※木曜～日曜までの限定販売



### 24 淡路島しゅおんの店 fortune

南あわじ市福良甲1530-2  
TEL.0799-52-3607  
10:00～17:00(売り切れ次第終了)  
火曜・水曜休 ◎道の駅福良併用



淡路島たまねぎを約2週間シロップに漬け込んでコンフィにしました。中はメレンゲ菓子と無糖の生クリームで完成までに手間ひまかけた一品です。

### Shintama

¥580



### 13 日洋堂

洲本市物部2-12-3(物部郵便局前)  
TEL.0799-22-2296  
9:00～19:00(L.O 18:30)  
火曜休(月曜不定休) ◎8台



森の中にある、珈琲自家焙煎所併設の古民家カフェです。淡路島の牛乳や拘り卵をたっぷり使用した、外カリ中フワの本格ベルギーワッフルが10種類以上ございます。

### チョコテリヌワッフル

¥1,320



### 17 ふくカフェ

南あわじ市倭文長田224  
TEL.0799-53-6170  
10:00～18:00(L.O 17:00)  
木曜休 ◎15台



なるとオレンジの苦みが後引く、米粉みるく饅頭。2016年ふるさと名品オプ・ザ・イヤー自治体が勤める地域の逸品部門にて全国2位の『優秀賞』受賞しました。

### 淡路島乳菓「島のおもひで」

¥216



### 21 御菓子司 栄堂

南あわじ市市福永550-1-3  
TEL.0799-42-0032  
10:00～19:00 ◎無  
※休日はInstagram、FacebookなどSNSに掲載



島のミルクでつくった、人気のぶりんシリーズ。ベースのぶりんは3種(なめらかフルーツぶりん・なめらか杏仁ぶりん・白ぶりん)で、その上に淡路島の旬のフルーツがのったかわいくおしゃれでインスタ映え間違いなしです。

### 島ぶりん

¥495～550



### 25 絶景レストラン うずの丘

南あわじ市福良丙936-3 TEL.0799-52-2888 10:00～15:00  
うずの丘 大鳴門橋記念館 営業時間 9:00～17:00  
火曜休(祝日の場合は営業) ◎130台



淡路島の米粉、卵など島の食材を使った、しっとりとした食感のやさしいシフォンケーキです。毎日店頭には定番商品から季節商品まで12種類程度並びます。

### さんかくシフォン1カット

1カット ¥160～



### 14 シフォンケーキ Mint

洲本市物部3丁目10-8  
TEL.0799-23-0886  
10:00～16:00 日曜・月曜休 ◎7台



淡路島の牛乳と卵を使用した濃厚なめらかプリン。ココロした容器も可愛くて人気商品です。焼き菓子も30種類と豊富に並んでいます。

### クレームコロリス

¥440



### 18 COLORIS コロリス

南あわじ市榎列松田733-24  
TEL.0799-38-6262  
10:30～19:00 月曜・火曜・水曜休(変動あり) ◎10台



サクサクとしたタルト生地に、コクのあるアーモンドクリームと島の採れたてのいちごを、とろんとしたジュレでまとめた色鮮やかなタルト。

### いちごのタルト

¥540



### 22 松月堂

南あわじ市市青木125-5  
TEL.0799-42-0760 9:30～18:30 不定休 ◎2台



# 島スイーツ&島カフェ



レトロな洋館で生演奏が愉しめるカフェ  
播磨灘を望む絶景と生演奏と共に、  
非日常の優雅なカフェタイムをお過ごしくださいませ。



淡路産のイチゴを使用した、可愛いフォルムが  
特徴的な当店名物のズコットケーキ。甘い果  
実が口いっぱいに広がる贅沢な一品です。

## 果実のズコットケーキ

¥1,600  
ドリンクセット ¥1,900

### A 青海波 海の舎

淡路市野島大川70 TEL.0799-70-9110  
11:00~21:00 (カフェタイムは14:00~17:00)  
木曜日 ◎50台  
※毎週金曜日はイベント準備の為、15:00までとさせていただきます



香りをテーマに食事や手作り体験、ショッピング、  
温泉などが楽しめる。  
ラベンダーと淡路島いちじくソフトクリームが人気のお店。  
淡路島ハーブハンバーガーもおすすめです!



いちじくの果肉がたっぷり入った、プレミア  
ムソフトクリーム。島のいちじくの上品な香  
りと甘さが口広がります。

## 淡路島いちじくソフトクリーム

¥400

### B Kaoru Café

淡路市尾崎3025-1  
TEL.0799-85-1162  
10:00~17:00 不定休 ◎200台



東洋医学に基づいた食養生で、  
身体と心を整えるカフェです。  
限定ランチも提供しています。

淡路島の食材を中心に、キビ糖・米油・  
国産小麦で作る養生ケーキです。国際中  
医師・国際中医師薬膳管理士の資格を  
持ち、身体のことを考え、薬膳を取り入れ  
た養生ケーキは12種類から選べます。

## 養生ケーキ

ドリンクセット ¥800

### C KUN CAFE

淡路市志筑1883 TEL.0799-62-1353  
11:00~17:00 ◎5台  
月曜・火曜・水曜休 不定休あり ※12歳以下の入店不可



平日限定でデザートとセットで  
ドリンク一杯¥200で提供しております。



淡路島のミルクをたっぷり使用した、定  
番の「目覚めのチーズケーキ」他、「ブ  
ルーベリー&リコッタチーズ」や「チェ  
リー&マスカルポーネ」などございます。



## 目覚めのチーズケーキ

¥450~

### D CHEESE & PIZZA WORKS AWAJISHIMA

洲本市塩屋1丁目1-8  
TEL.0799-25-1500 10:00~21:00 (LO20:00) 火曜日 ◎7台



ドリンクやパフェ等季節に合わせた  
スイーツメニューも多数。  
淡路島バーガーなどの軽食メニューもございます。  
手作りのオリジナルメニューはレストラン内、ガーデン席、  
テイクアウトでもお楽しみいただけます。



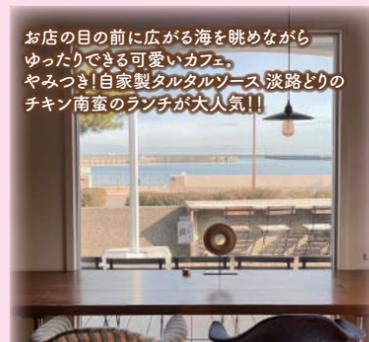
淡路島牛乳匠を使用し、しっとり  
焼き上げました。数種のチョコレート  
でバリエーション豊富にデコレ  
ーションしています。

## 塩屋バイクドーナツ

¥280~

### E 塩屋Cafe

洲本市塩屋1-1-8 (淡路ごちそう館御食館内)  
TEL.0799-26-1133  
10:00~18:00 水曜日(8月は無休・祝日は営業)  
◎洲本バスセンター駐車場をご利用ください



お店の目の前に広がる海を眺めながら  
ゆったりできる可愛いカフェ。  
やみつき!自家製タルタルソース 淡路どりの  
チキン南蛮のランチが大人気!!



maaru 特製しっとりふんわり  
食感のバウムクーヘンに淡  
路島牛乳と北坂養鶏場の  
卵をたっぷりを使用したプ  
リュレを詰め込み、さらにキャ  
ラメリゼをしました。

## maaru プリュレばあむ

¥700



### F バウムクーヘン専門店 cafe maaru

洲本市海岸通1-7-19  
TEL.0799-20-5624 10:00~18:00 (LO17:00) 火曜日  
◎洲本港第三駐車場ご利用でサービス券1グループ2枚まで



パティシエ、バーテンダー、バリスタなどの有資格者が揃っている  
可愛も本格的なカフェです。  
淡路島の恵みをふんだんに使用し季節のメニューも豊富な品ぞろえ。  
ランチタイムにおやつ時にコーヒータイム!  
元気なスタッフが毎日開店しております

牛乳工場から直送される匠淡路島牛乳や島のフル  
ーツなど、新鮮な地元への厳選素材をいかしてオーナーパ  
ティシエールが心を込めてお作りします。

## 島の素材たっぷりの クレープ & パフェ

¥900~

### G Coffee & Bake Stand pegasus awajishima

洲本市本町7-1-11  
TEL.0799-25-0601  
11:30~17:00 月曜日(季節により無休) ◎20台



ホテルニューアワジのロビーで、海を見ながらの  
くつろぎのひと時をお過ごしください。  
淡路島のフルーツなど、季節によって変わりますので、  
いつ来ても心おとる、感動を味わえます。



淡路島のミルクやフルーツをたくさん  
使った贅沢なパフェです。ホテルパティシ  
エの考える四季折々のさまざまな組み合  
わせをご堪能ください。

## 島パフェ ¥1,300



### H ティーラウンジ「シーガル」

洲本市小路谷20 (ホテルニューアワジ内)  
TEL.0570-079922  
8:00~22:00 無休 ◎100台



晴れた日には、ガーデンテラスでティータイムがおススメ。  
ブックコーナーやワークスペースもあり、  
多目的にご利用いただけます。



淡路島産の牛乳、卵をたっぷり使った、ふわふわの  
生地と季節によって変わる島のフルーツとクリームが  
上品な甘みを引き立てます。  
※写真は春限定の苺のロールケーキです。

## 季節のロールケーキ

¥556

### I ティーラウンジ「浜遊」

洲本市小路谷1052-2 (淡路夢景内)  
TEL.0570-079922  
8:00~22:00 無休 ◎100台



異国情緒たがよハーバーサイドカフェ。



淡路島ミルクたっぷり濃厚アイス&生クリーム  
をダックワーズでふんわりサンド。  
島のフルーツコンポート、ハイビスカスクリーム  
とともにお楽しみください。

## shimahanaせみふれっと

¥550

### J ナチュラルカフェ 南風花

洲本市小路谷1277-5 (海のホテル島花内)  
TEL.0570-079922  
11:00~18:00 不定休 ◎66台



淡路瓦をメインに造られた店内は、映えること間違いなし。



淡路島の米と卵を使用し作ったバームク  
ーヘン。型は玉ネギ。味は焦がし発酵バター  
のリッチな風味が口いっぱいに広がります。

## 南あわじのオニオンバウム ~贅沢バター-PREMIUM~

¥2,200

### K シルエラシルクロ

南あわじ市松帆古津路902  
TEL.0799-37-3030  
10:00~18:00 (変動あり) 水曜日 (変動あり) ◎20台





卵の殻を割らずに中身だけを攪拌し、低温加熱でプリンに。カラメルソースをかけてお召し上がりください。

### たまごまるごとプリン

4個入り ¥1,100〜



### 4 北坂養鶏場 直売所

淡路市育波1115-1  
TEL.0799-70-7267  
10:00~16:00 1/1休 ◎10台



島のきれいな空気と水(御井の清水)、選りすぐりの粉をブレンドして焼き上げたラスク。味は玉ねぎ、オレンジ、はちみつ の 3 種類。

### あわじラスク

3袋入り ¥850〜



### 8 淡路浪漫菓子工房 サンマルク

淡路市志筑2840-32  
TEL.0799-62-3090  
9:00~20:00 無休 ◎3台



あわじ島グルメマト®と自然栽培レモン、甜菜糖だけで作ったプレミアムなコンフィチュール。スコーンと一緒にアフタヌーンティーやお土産にもおすすめ。

### あわじ島グルメマト® コンフィチュール

¥1,350



### 1 KUMI'S KITCHEN ANANDA

(クミーズキッチンアーナンダ)

淡路市野島江崎560-17 Ananda Awajishima West Coast  
TEL.050-3390-0093  
13:00~16:00 不定休 ◎2台



淡路島の新鮮な牛乳と地鶏の産みたて卵をふんだんに使って、濃厚かつクリーミーでなめらかなプリンです。

### なめらかぷりん

¥302



### 5 菓子工房 エクレール

淡路市郡家140 マルナーカー店内  
TEL.0799-80-5081  
月曜~土曜9:00~19:00 日曜9:00~18:00  
不定休 ◎100台



淡路島の玉ねぎをローストし、マカロン生地に入れて焼き上げています。クリームには新玉ねぎをジャムに入れて入れています。玉ねぎのフルーティさとローストした香ばしさが口の中に広がります。

### 淡路島玉ねぎマカロン 「オニロン」

1個 ¥216  
5個入 ¥1,242



### 9 パティスリー メモワール

洲本市上加茂177-1  
TEL.0799-24-6338 9:00~19:30 不定休 ◎8台



淡路島を象ったオリジナルのデニッシュに淡路産の素材を合わせて、スイーツ感覚でお楽しみいただけます。

### 淡路島 スイーツデニッシュ

¥500



### 2 パティスリー&ベーカリー コパータ

淡路市夢舞台2番地(ランドニッコー淡路内)  
TEL.0799-74-1111(代表)  
10:00~21:00 無休 ◎600台



小麦は使わず、淡路島のお米約3合で焼き上げた「生米パン」が大変好評です。【体の中から健康に】を合言葉に毎週日曜日のみ営業。詳しくはインスタにて。

### 淡路島のお米で 焼き上げた 生米パン

¥1,000



### 6 みこカフェ

淡路市王子1139(キッズベンション フルーツジュース内)  
TEL.070-8513-5990  
12:00~15:00 日曜日のみの営業(要予約)  
◎12台



島の鳴門オレンジの皮を砂糖漬けにし、職人が一本ずつ丁寧にベルギー産チョコレートでコーティング。味わい豊かで贅沢なお菓子。

### あわじオレンジスティック

1箱70g ¥756〜



### 10 長手長栄堂

洲本市本町5-3-26  
TEL.0799-24-1050 9:00~19:00  
不定休 ◎無



パニライスの甘さ、フローズンフルーツのさっぱり感のバランスを温かなワッフルの器でお楽しみください。

### ワッフル

¥900  
ドリンクセット  
(コーヒー・紅茶・オレンジジュース)  
¥1,200



### 3 Cafe KURUMA28

淡路市久留麻28-38  
TEL.0799-74-3010  
11:00~16:00 月曜・火曜・2月休 ◎5台



淡路島の玉ねぎを炒めて、餡の中に練り込みました。パイ生地に包んで焼き上げる、まろやかな玉ねぎの香り。

### 島のかおり (たまねぎパイ)

¥194



### 7 寶來堂

淡路市江井2851  
TEL.0799-86-0141  
8:00~19:00 火曜・第4月曜休 ◎3台



## 淡路島グルメの WEBサイトもチェック!

海に囲まれた島だからこそ味わえる。季節の度に訪れたい旬の味があります。

