

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

淡路手延べ麵の歴史は、天保年間（1830～1843）まで遡る。福良（南あわじ市）の漁師、渡七平が伊勢詣での帰途、そうめん発祥の地といわれる奈良・三輪の里で農家の手延べ麵づくりに遭遇。約2年間、その地にとどまり技を習得した七平は、手延べ麵の秘伝を故郷へ持ち帰った。『淡路手延べ麵』のはじまりである。

福良の町が気候風土に恵まれ、手延べ麵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り、最盛期の大正初めには約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（全国手延べ麵生産量の約0.5%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だ。高齢となった職人はいう。「わたしの目が届く数しかつくらん」。

しかし、生産量が極僅かであることが、かえって一部の間で、『幻の手延べ麵』とささ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料理旅館でなければなかなか味わうことができない。^{※2}最高級手延べ麵として、いまなお玄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年もの歳月、脈々と受け継がれてきた手延べ麵づくり。最高級品「御陵糸」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『淡路手延べ麵』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。



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

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

私たちが心を込めて
作っています



金山 守良
布金山製麺



森崎 達也
森崎製麺所



平野 拓治
平野製麺所



大田 弘
大田製麺所

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



淡路島
AWAJI ISLAND
グルメガイド



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



本格手延べ麵
淡路島ぬーどる

第14弾
2023 - 2024

島の料理人自慢のレシピですする怒濤の二十八品！

年中
麵
喰。

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



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「淡路島手延べ素麺」。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、是非ご購入求め下さい。（販売店はマップに★で掲載しております）
2023年10月には、長さが38cmから24cmに、パッケージデザインも一新します。



※新パッケージデザイン

◆税込価格は税率10%となっております。

◆掲載情報(価格、メニュー、営業時間、定休日など)は、2023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。

1

ハモ天ぬーどる

1,100円(税込)

淡路ハモ、玉葱で特製だしをとり、手延べ麺に旨味がマッチ。
ハモ天は季節限定。
(穴子天ぬーどるは年間食べれます)
一度ご賞味下さい。





お食事処 浜ちどり
淡路市岩屋925-27
■営業時間/11:00～20:00
■定休日/火曜日(祝日営業)
■駐車台数/3台
TEL(0799)72-2556



2

和風とりヌードル

900円(税込)

自家製のうどん出汁でとりを甘がらくたきあげたヌードルです。





淡路ワールドパークONOKORO
「レストラン イル・マール」
淡路市塩田新島8-5
■営業時間/10:30～16:00
■定休日/有(HPでご確認ください)
■駐車台数/1,000台
TEL(0799)62-1192



3

彩りスープぬーどる

950円(税込)

淡路島中央スマートインター近くにある田園風景に囲まれ自然を楽しみながら食べる喫茶です。
淡路島の旬の野菜をふんだんに使ったスープぬーどるを是非一度ご賞味下さい。





喫茶ピエント
洲本市中川原町市原223-2
■営業時間/8:00～22:00
■定休日/月曜日
■駐車場/有り
TEL080-6161-1041



4

天ぷらぬーどる

990円(税込)

具材に鯛をはじめ、玉ねぎと海苔、そして季節の野菜を贅沢にトッピング。昆布とカツオで丹精込めて作ったこだわり。和風ダンシで仕上げました。





四季の料理 竹一
洲本市塩屋2丁目3-65
■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



5

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活かし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と共に当店自慢の出汁でお召し上がり下さい。





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～水曜日はランチのみ営業)
■定休日/木曜日(祝日の場合は営業)
■駐車台数/30台
TEL(0799)24-3570



6

四川ヌードル

1,485円(税込)

淡路牛を使用しヒリ辛に仕上げました。
残ったスープにライスを入れ、リゾット風もおすすめです！(小ライス付き)





中華バル GEN
洲本市塩屋1-2-15
■営業時間/11:30～13:30(L.O)
18:00～21:00(L.O)
■定休日/不定休
■駐車台数/30台
TEL090-6077-0303



7

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ミックス塩焼きそばに仕上げました。
ピリ辛ミンチ、目玉焼、葉巻をまぜながらお召し上がり下さい。





お好み焼・鉄板焼 びっくりBar
洲本市本町1丁目7-6
ファミールグラン本町105号
■営業時間/17:30～22:00
■定休日/不定休
■駐車台数/6台
TEL(0799)53-6411



8

ホルモン鍋屋さんのつけ麺

2,150円(税込)

パンチの効いた濃厚で深みのある味わいの秘伝だしを使い淡路島ぬーどるとの相性も抜群！是非ご賞味下さい。





海岸通り お富
洲本市海岸通1-4-8
■営業時間/17:00～23:00(L.O22:30)
■定休日/水曜日・年末年始
■駐車台数/8台
TEL(0799)23-0066



9

ハモすき鍋+ぬーどる

4,000円(税込)

淡路島産のハモと玉ねぎの甘みが出た出汁でお鍋を味わった後、締めとして淡路島ぬーどるをお楽しみ頂けます。※ディナーのみ(季節によりアナゴになる場合があります)(他の鍋メニューでもご提供可能です)





鍋奉行 たへえ
洲本市本町5丁目3-24
■営業時間/18:00～22:00
■定休日/日曜日(不定休)
■駐車場/無
TEL(0799)20-1332



10

淡路島ぬーどるの“ディアボロベスガ”

ダブルサイズ3,580円(税込)
シングルサイズ2,180円(税込)

Al Ceppo名物、チーズたっぷりの“ディアボロフォルマッジ”をたっぷりの魚介と濃厚な海老、蟹の出汁をきかせたトマトソースと一緒に！お二人様用とお一人様用の2サイズをご用意しております。





カジュアリタリアン
Al Ceppo(アル チェッポ)
洲本市栄町2-3-30-1F
■営業時間/11:00～14:30(L.O14:00)
17:00～21:30(L.O21:00)
■定休日/火曜日、第3水曜日
■駐車場/無
TEL(0799)38-4231



11

淡路牛のボロネーゼ

1,650円(税込)

淡路牛と淡路島の玉ねぎをたっぷりとし、淡路島ぬーどるをボロネーゼに、もちもちとした麺によく絡み、食べごたえあります。





Charlar(チャルラル)
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/月曜日
■駐車場/無
TEL(0799)53-6677



12

あわじ牛すきぬーどる御膳

3,800円(税込)

新鮮なおどり、淡路玉葱から出た甘辛〜い旨出汁の淡路牛すきぬーどる鍋、淡路米を使用した鯛釜飯、淡路島食材をまるごとお楽しみ頂けます。食後は新温浴施設【森のSPA】並びに【海音の森】をお楽しみ下さい。





夢海游淡路島
個室料亭 磯辺亭
洲本市山手1-1-50(大浜海岸)
■営業時間/12:00～14:30(L.O13:00)
■定休日/不定休
■駐車台数/100台
TEL0570-079922(ナビダイヤル) ※温泉付



13

四玉麺(しぎょくめん)

1,020円(税込)

酒粕で作る自家製チューニャンが淡路島ぬーどるにぴったり絡む一品。淡路産玉葱を、煮る、揚げる、焼く、スープと四つの調理法で味わえます。





淡路島観光ホテル 食事処「いそべ亭」
洲本市小路谷1053-17
■営業時間/20:00～24:00(L.O23:30)
ランチ営業11:30～14:30(L.O14:00)
(金・土・日)
■定休日/月曜日(2月・6月のみ)、火曜日
■駐車台数/90台
TEL0120-22-9700



14

淡路島ぬーどるブイヤベース風スープ仕立てセツト

2,783円(税込)

鯛の骨でとったダシに茸、玉葱、サフランを入れ煮詰り、生クリーム、ホタテ、エビ、蛸、トマトで仕上げたソースを盛った麺の上からかけ、青ねぎとセルフィエでトッピング。





ホテルニューアワジ
レストランシーサイド
洲本市小路谷20
■営業時間/11:30～14:00
■定休日/不定休
■駐車台数/100台
TEL0570-079922(ナビダイヤル)



15

バル特選 海鮮淡路島ぬーどる

1,815円(税込)

地元由良産の海老・烏賊・鯛など地産地消にこだわりました。特選つゆは、昆布、鰹などで出した出し汁に地元の醤油で味付けしました。





ホテルニューアワジ
かまどダイニング バル淡道
洲本市小路谷20
■営業時間/11:30～14:00
■定休日/火曜日の昼
■駐車台数/100台
TEL0570-079922(ナビダイヤル)



16

鯛かまぬーどる

3,300円(税込)

新鮮な鯛の中骨をじっくり煮込んだ上品なお出汁に、良質な脂がのった鯛かまの炙りと淡路産玉葱がたっぷり入った極上麺。鯛のつみれと共にあったり味の味噌スープが絡んだ淡路島ぬーどるを新鮮なオ刺身他、コース仕立てでお楽しみ下さい。





淡路夢泉景 鍋ダイニング いいそ
洲本市小路谷1052-2
■営業時間/11:30～14:00
■定休日/年中無休
■駐車台数/100台
TEL0570-079922(ナビダイヤル) ※要予約 ※温泉入浴付



17

島の恵みの鯛かま塩ぬーどる

3,300円(税込)

優しく旨味あふれる鯛かま出汁に、淡路玉ねぎの甘みをプラスした和のマリアージュスープ。瀬戸内産の新鮮食材たちとともに美味しい&ヘルシーな淡路島ぬーどるをご堪能ください。





海のホテル島花 ナチュラルカフェ 南風花
洲本市小路谷1277-5
■営業時間/11:30～13:30(L.O13:00)
■定休日/不定休 ※要予約
■駐車台数/66台 ※グループホテル湯巡り付
TEL0570-079922(ナビダイヤル)



18

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ご飯にのせて、大根おろし、青葱、金絲玉子を添えました。特製出汁をかけてお召し上がりください。





淡路インターナショナルホテル
ザ・サンブラザ「食事処」
洲本市小路谷1279-13
■営業時間/11:30～14:00
■定休日/無
■駐車台数/60台
TEL(0799)23-1212 ※要予約



19

つけ汁三昧

1,180円(税込)

淡路島ボーク、淡路産の玉葱、牛肉、タコを使用し、豆乳と自家製だし醤油他でアレンジした、つけ汁で召し上がっていただき、淡路島三昧になって下さい！





我流遊食 笑に志。
洲本市桑間830-1
■営業時間/18:00～24:00
■定休日/無
■駐車台数/30台
TEL(0799)24-2315



20

淡路てんこ盛りぬーどる

2,200円(税込)

淡路の玉ねぎとひき肉、トマトをじっくり煮込んで作ったソースに、淡路牛ステーキ肉をレアで焼き上げトッピング。淡路島ぬーどるに絡めて淡路島てんこ盛りをご賞味下さい。





秘密基地akari
洲本市宇原77-1
■営業時間/10:00～
※営業時間はお問い合わせ下さい
■定休日/月曜日
■駐車台数/12台
TEL(0799)20-4721



21

あわじう 淡牛ぬーどる

1,595円(税込)

ぬーどるを湯がいて、にんにくを入れてオリーブオイルで炒め、その上に牛肉と玉葱の煮たものをのせて食べる！最高です。そして野菜たっぷりのサラダも付きます。





松葉寿司
南あわじ市広田広田528-1
■営業時間/11:00～14:00 17:00～20:30
■定休日/水曜日
■駐車台数/50台
TEL(0799)45-1019



22

カレーつけ麺

1,200円(税込)

麺のこしをいかしたカレーつけ麺です。淡路玉葱のフライ・豚豚のかり揚げを盛り付けてカレーの辛さを温泉玉子でおさえ、さらにチーズで味付けしました。こはん付きなので、最後にカレーライスとしてもお楽しみいただけます。





手打うどん 鼓亭
南あわじ市福良512-2
■営業時間/11:00～14:30 17:00～20:15
■定休日/水曜日・第3金曜日
■駐車台数/10台
TEL(0799)52-2639



23

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プラザ淡路島特製の出汁で島の魚介と新鮮な野菜を喉越しの良い淡路島ぬーどると一緒に美味しく頂けます。淡路島玉葱と出汁の相性は最高です。
※1日限定10食





ホテルニューアワジ プラザ淡路島
ダイニング花桐
南あわじ市阿万吹上町1433-2
■営業時間/11:30～14:00
■定休日/不定休
■駐車台数/150台
TEL0570-079922(ナビダイヤル)



24

辛さマシマシ！ 淡路牛のカレーぬーどる

2,640円(税込)

まずは特製カレースープで淡路牛ロースをしゃぶしゃぶ。淡路島ぬーどるはつけ麺もしくは軽く煮込んでカレーぬーどるに。辛さが物足りない方は、特製マンシンドレを足してお好みの辛さでお召し上がりください。





絶景レストラン うずの丘
南あわじ市福良西936-3
■営業時間/10:00～15:30(L.O15:00)
■定休日/火曜日・12月31日・1月1日
■駐車台数/150台
TEL(0799)52-2888



25

淡路牛ぬーどる

990円(税込)

淡路牛を甘辛く味付けしたぐれ煮を豪快にのせて、淡路島産玉ねぎのサクサク天ぷらと一緒に召し上がっていただく、やみつき淡路島ぬーどるです。肉と玉ねぎの旨味を贅沢に味わえる一品です。





ウェルネスパーク五色 浜千鳥
洲本市五色町都志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木曜日
■駐車台数/120台
TEL(0799)33-1600



26

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、淡路玉葱の甘みが加わった「鼓や」特製のだしに、さつとぐらせ「手延べ麺・淡路島ぬーどる」の上に一本丸々ねかせました。





淡路島 鼓や
淡路市多賀1119-52
■営業時間/12:00～14:00 17:00～21:00
■定休日/水曜日・木曜日
■駐車台数/10台
TEL(0799)85-0167



27

淡路島カルボナーラぬーどる

①淡路真ダコトッピング750円(税込) ②淡路真ダコと焼穴子のトッピング970円(税込)

淡路島の牛乳と卵を使ったソースは和風出汁を加えてクリーミーでコクがありモチモチの麺と相性抜群。地鶏と地穴子のトッピングで一味アップ。カルボナーラが苦手な方は和風あんかけもご用意です。





カフェ あおい
淡路市都家85-2
■営業時間/7:00～14:00(L.O13:00)
※状況により早く閉店する場合あり
■定休日/火曜日
■駐車台数/10台
TEL(0799)85-0007



第1回「淡路島ぬーどるレシピコンテスト」最優秀賞作品

令和4年11月「淡路島ぬーどるレシピコンテスト」が開催され、102点の応募の中から厳選なる審査を経て最優秀作品に県立淡路高等学校 高谷海翔さんのレシピが選ばれ、商品化されました。淡路手延べ麺の歴史を受け継ぐ淡路島ぬーどると淡路島の食材を使用し、アイデアを組み合わせ誕生したオリジナル商品を是非ご賞味下さい。

28

いちごとトマトソースのうどん

1,300円(税込)

いちご、トマト、明太子で作ったソースをかけた逸品です。



cafe & restaurant izana
淡路市多賀470-1
■営業時間/10:00～17:00(L.O)
■定休日/無
■駐車台数/2台
TEL(0799)85-0648



淡路島ぬーどる レシピコンテストとは？

次世代の担い手となる淡路島内の高校生を対象とした、淡路島の特産品「淡路島ぬーどる」と淡路島の食材を使ったオリジナルレシピの募集コンテスト。