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麺づくりに遭遇。約2年間、その地にとどまり技を習得した七平は、手延べ麺の秘伝を故郷へ持ち帰った。『淡路手延べ麺』のはじまりである。

福良の町が気候風土に恵まれ、手延べ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（全国手延べ麺生産量の約0.5%以下）のみとなってしまった。

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。「わしら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、『幻の手延べ麺』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最高級手延べ麺として、いまなお玄人筋から高い評価を得ているのだ。

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。

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麺づくり。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（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 (有)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

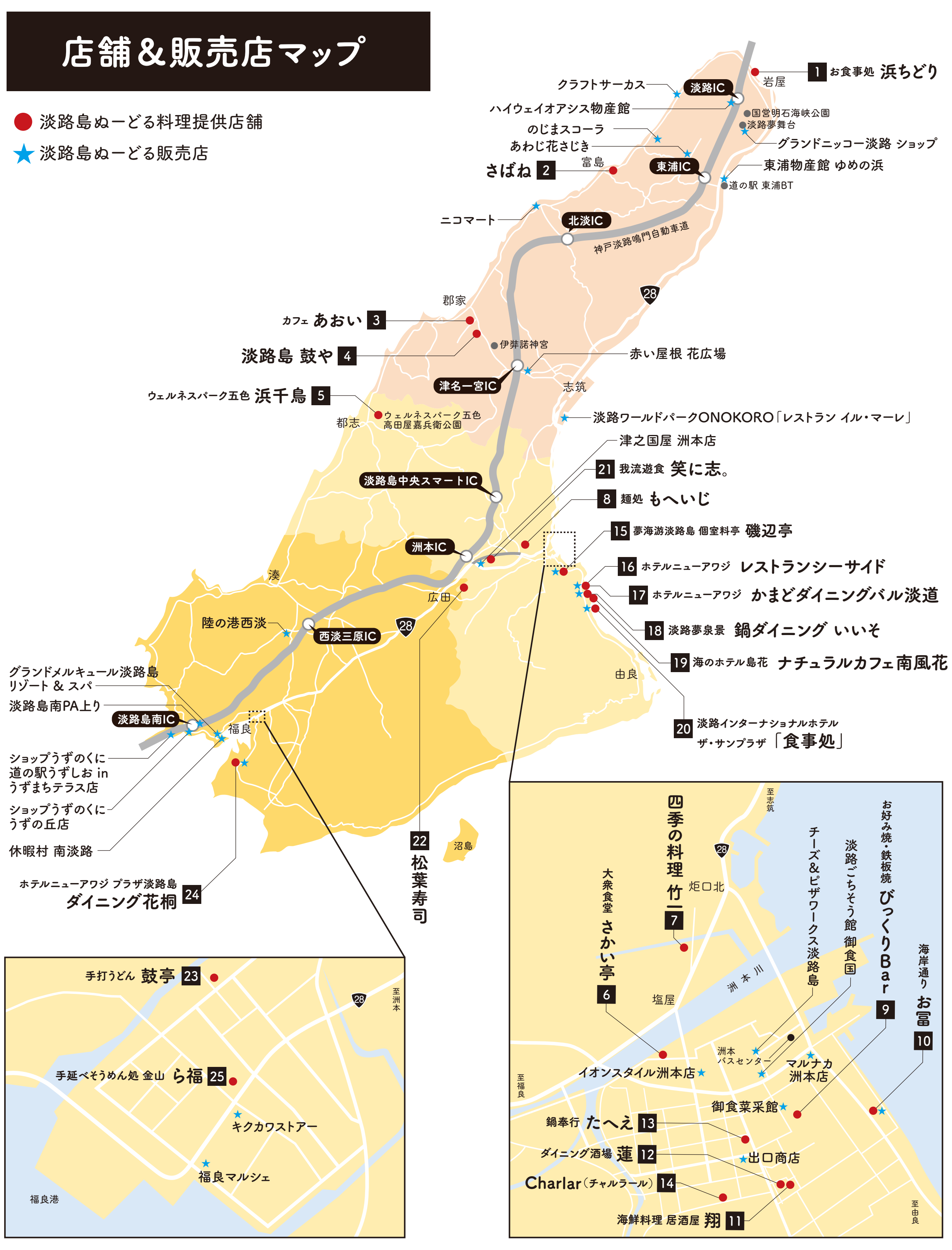
発行：御食国プロジェクト実行委員会
〒656-0027 兵庫県洲本市港2-26 洲本市健康福祉館1F
（一般社団法人 淡路島観光協会内）
TEL.0799-22-0742
御食国プロジェクト公式ホームページ

淡路島ぬーどる
本格手延べ麺

第15弾
2024-2025

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



1 お食事処 浜ちどり
岩屋
クラフトサーカス
淡路IC
ハイウェイオアシス物産館
国営明石海峡公園
淡路夢舞台
のじまスコーラ
グランドニッコー淡路 ショップ
あわじ花さじき
東浦IC
東浦物産館 ゆめの浜
さばね 2
富島
道の駅 東浦BT
ニコマート
北淡IC
神戸淡路鳴門自動車道
28
郡家
カフェ あおい 3
伊弉諾神宮
淡路島 鼓や 4
赤い屋根 花広場
津名一宮IC
志筑
ウェルネスパーク五色 浜千鳥 5
ウェルネスパーク五色 高田屋嘉兵衛公園
都志
淡路ワールドパークONOKORO「レストラン イル・マーレ」
津之国屋 洲本店
21 我流遊食 笑に志。
淡路島中央スマートIC
8 麺処 もへいじ
15 夢海游淡路島 個室料亭 磯辺亭
洲本IC
16 ホテルニューアワジ レストランシーサイド
17 ホテルニューアワジ かまどダイニングバル淡道
湊
広田
18 淡路夢泉景 鍋ダイニング いいそ
陸の港西淡
西淡三原IC
19 海のホテル島花 ナチュラルカフェ南風花
由良
グランドメルキュール淡路島 リゾート＆スパ
淡路島南PA上り
淡路島南IC
福良
20 淡路インターナショナルホテル ザ・サンプラザ「食事処」
ショップうずのくに 道の駅うずしお in うずまちテラス店
ショップうずのくに うずの丘店
休暇村 南淡路
22 松葉寿司
沼島
ホテルニューアワジ プラザ淡路島 ダイニング花桐 24
手打うどん 鼓亭 23
至洲本
手延べそうめん処 金山 ら福 25
キクカワストアー
福良マルシェ
福良港
至志筑
四季の料理 竹一 7
炬口北
大衆食堂 さかい亭 6
洲本川
塩屋
チーズ＆ピザワークス淡路島
淡路ごちそう館 御食国
お好み焼・鉄板焼 びっくりBar 9
海岸通り お富 10
洲本バスセンター
マルナカ洲本店
イオンスタイル洲本店
至福良
御食菜采館
鍋奉行 たへえ 13
ダイニング酒場 蓮 12
出口商店
Charlar（チャルラール） 14
海鮮料理 居酒屋 翔 11
至由良

■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、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。

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、是非お買い求め下さい。
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
●クラフトサーカス	0799-82-1855
●あわじ花さじき	0799-74-6426
●のじまスコーラ	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 レストランイル・マーレ	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
●御食菜采館	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
●夢海游淡路島	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）
●淡路夢泉景	0570-079922（ナビダイヤル）
●淡路インターナショナルホテル ザ・サンプラザ	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 道の駅うずしおin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
●キクカワストアー	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）
■駐車場/市営駐車場を利用下さい。1時間まで無料です。
TEL(0799)72-2556

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（たまごかけぬーどる）。卵は淡路島の北坂養鶏場のなま専用卵「もみじ」を使用し、さらに淡路島産たまねぎをトッピングしました。
追い飯用のご飯付き。

さばね NEW
淡路市富島967 大成ビル1F
■営業時間/月～金 10:30～14:00
土 10:30～15:00　日 7:15～15:00
■定休日/火曜日　■駐車台数/5台
TEL080-5703-0824

3 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。地蛸と地穴子のトッピングで一味アップ。

カフェ あおい
淡路市郡家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

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、淡路玉葱の甘みが加わった「鼓や」特製のだしに、さっとくぐらせ『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/12台
TEL(0799)85-0167

5 淡路牛ぬーどる
990円（税込）

淡路牛を甘辛く味付けしたし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

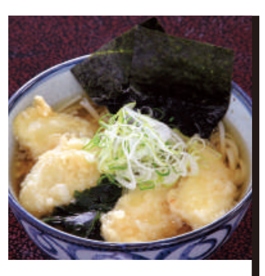
6 甘辛まぜぬーどる
900円（税込）

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、ネギと具だくさんでお召しあがり下さい！（ご飯付）
※事前に電話を頂きますとスムーズに提供できます。

大衆食堂 さかい亭 NEW
洲本市塩屋1丁目3-14
■営業時間/11:30～14:30　17:30～21:30
■定休日/月曜日
■駐車台数/無
TEL090-4957-3337

7 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

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 もへいじ
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/木曜日（祝日は営業の場合あり）
■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、薬味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/11:00～22:00
■定休日/不定休　■駐車台数/6台
TEL(0799)53-6411

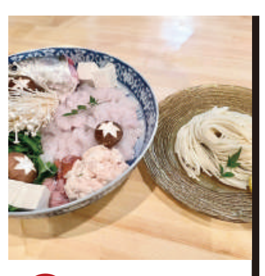
10 ホルモン鍋屋さんのつけ麺
2,500円（税込）

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 お冨
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/5台
TEL(0799)23-0066

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、新鮮さが売りの海鮮居酒屋です。とれたての由良のハモを使った鱧すきに、〆の淡路島ぬーどるをセットでどうぞ。季節によりトッピングが変わります。



海鮮料理 居酒屋 翔 NEW
洲本市本町4丁目2-29
■営業時間/17:30～2:00 ※要予約
■定休日/不定休
■駐車台数/無
TEL070-1742-0017

12 魚介塩ぬーどる
1,200円（税込）

淡路の漁師から直送の海鮮を使用しており淡路の玉葱と海鮮をたっぷり使った贅沢ぬーどるです。一度食べたらやみつきになってしまいます。
是非お召し上がりくださいませ！

ダイニング酒場 蓮 NEW
洲本市本町4丁目2-23
■営業時間/17:00～2:00
■定休日/水曜日
■駐車台数/近くにコインパーキングあり
TEL080-6220-4354

13 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/不定休
■駐車場/無
TEL(0799)20-1332

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と使用し、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、食べごたえありです。

Charlar（チャルラール）
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　※要予約
TEL(0799)53-6677

15 あわじ牛すきぬーどる御膳
3,800円（税込）

新鮮なお造り、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　※温泉付
TEL0570-079922（ナビダイヤル）

16 淡路島ぬーどる ブイヤベース風スープ仕立てセット
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め、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、青ねぎとセルフィユでトッピング。

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）

17 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、鰹などで引い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　21:00～24:30
■定休日/火曜日の昼　■駐車台数/100台
TEL0570-079922（ナビダイヤル）

18 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さり味の味噌スープが絡んだ淡路島ぬーどるを新鮮なお刺身他、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　※要予約
■定休日/年中無休　※温泉入浴付
■駐車台数/100台
TEL0570-079922（ナビダイヤル）

19 島の恵みの鯛かま塩ぬーどる
3,300円（税込）

優しくも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。瀬戸内産の新鮮具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）

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・サンプラザ「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　※要予約
TEL(0799)23-1212

21 つけ汁三昧
1,180円（税込）

淡路えびすもち豚、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！
※淡路タコ入荷が不安定です。無い場合代用品で対応させていただきます。

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

22 淡牛（あわぎゅう）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　17:00～20:00
■定休日/水曜日
■駐車台数/45台
TEL(0799)45-1019

23 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・猪豚のカリカリ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。ごはん付きなので、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
南あわじ市福良甲512-2
■営業時間/11:00～14:00　17:00～20:00
■定休日/木曜日・第3金曜日・不定休
■駐車台数/10台
TEL(0799)52-2639

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お楽しみ頂けます。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）

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、温かい出汁の淡路島ぬーどるにトッピング。

手延べそうめん処 金山 ら福 NEW
南あわじ市福良甲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
■駐車場/道の駅福良
TEL080-8348-8954

淡路島 AWAJI ISLAND グルメガイド
淡路島グルメをまるごとチェック
https://gourmet.awajishima-kanko.jp/

淡路島ぬーどるを応援しています！（協賛企業団体）

アスク三共美芸 有限会社
あべいすと
izana
淡路印刷株式会社
SEA MOON RESORT
有限会社 岡本塗装店
株式会社金崎タイヤー商会 KANASAKI
株式会社 立木塗料店
中田工務店株式会社
ホテルニューアワジ
物産株式会社