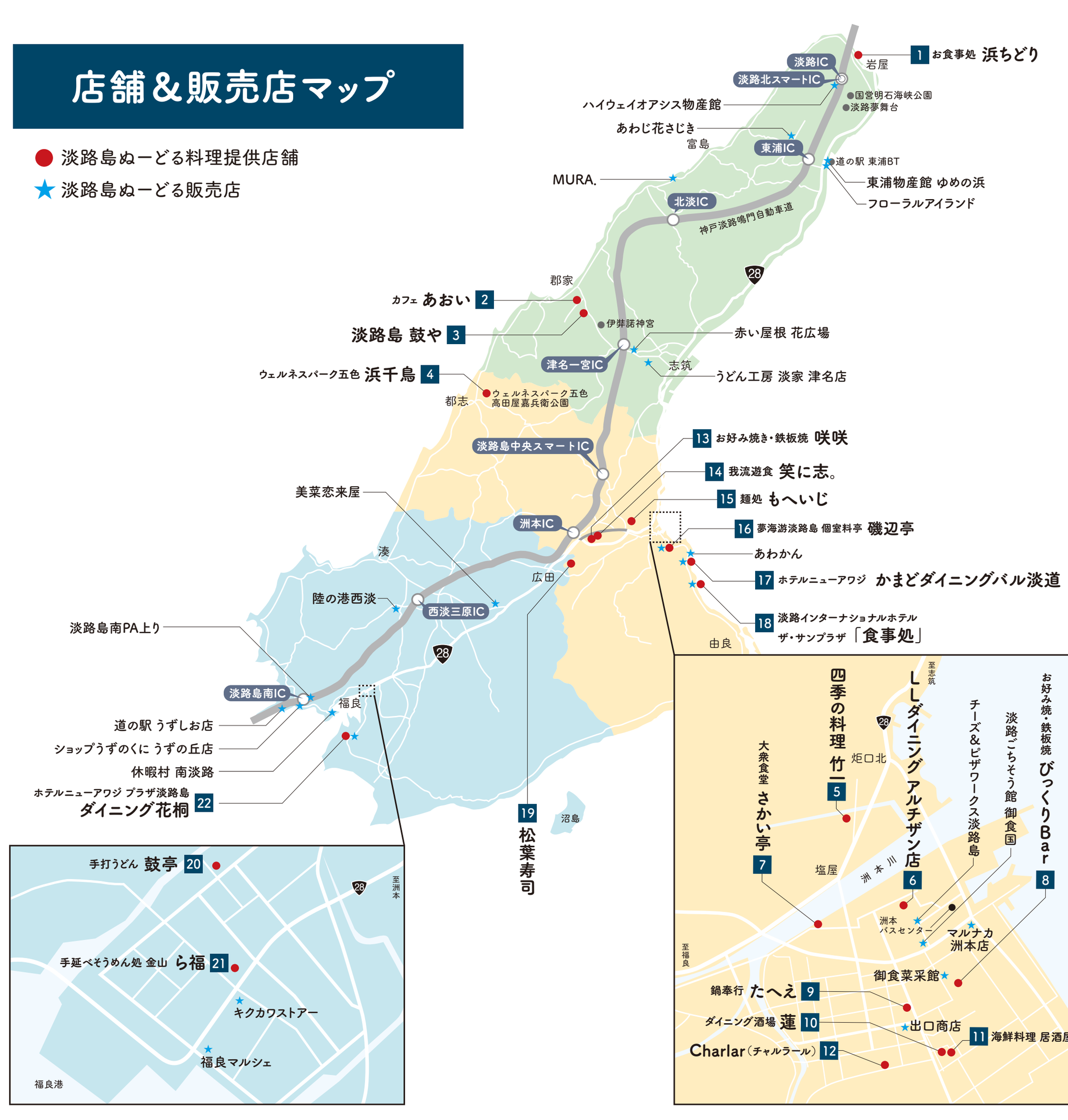
淡路島ぬーどるを応援しています。

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



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

vol.17 2026-2027

淡路島ぬーどるのルーツ

「約181年、淡路島に受け継がれてきた淡路島手延べそうめん」

歴史は天保年間漁師の伊勢参り

淡路島手延べ麺の歴史は、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。『淡路島手延べ麺』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。

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。

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）

淡路島手延べそうめんの種類

農林水産大臣登録第176号

淡路島手延べそうめんの種類は多数ございます。代表的なものは以下の3種類になります。

1. 御陵糸

淡路そうめんの製品で最もよく知られている代表銘柄。

御陵とは、淳仁天皇の御陵のことである。

1貫（3.75kg）の小麦粉を、福良〜御陵までの距離に延ばした麺が、御陵糸の麺線（太さ）とも言われた説があります。

麺の太さ：0.70mm〜0.80mm
量：50g（1把）あたり約450本

2. 淡じ糸

明治45年に販売された淡路島手延べそうめんの代表的な銘柄です。

少し太めでコシの強さが特徴のそうめんです。

名前の由来は淡路島からきています。

麺の太さ：1.20mm〜1.30mm
量：50g（1把）あたり約250本

3. おのころ糸

名前の由来は日本神話でお馴染みのおのころ島にちなんでつけた名で、いざなぎのみこと・いざなみのみこと二神のロマンスの島として有名です。

高い技術力と手間隙が必要で大量生産がむずかしく、一般にはあまり出回っていません。

麺の太さ：0.40mm〜0.50mm
量：50g（1把）あたり約750本

第4回「淡路島ぬーどるレシピコンテスト」

令和7年10月10日(金)・11月30日(日)に、次代の担い手となる高校生を対象に、地元食材を活用した「淡路島ぬーどる」のメニュー開発を通じて、地域資源への理解を深め、地方創生を担う人材の育成と「淡路島ぬーどる」の普及を促進することを目的とした「第4回 高校生淡路島ぬーどるレシピコンテスト」が開催されました。

【最優秀賞】
右近 甚平丸さん
淡路高等学校
「梅明太とろろ餡掛けぬーどる」

【優秀賞】
林 竜翔さん
洲本高等学校
「ごま豆乳担々ぬーどる」

【優秀賞】
若松 香莉さん
淡路高等学校
「旨玉ポタージュぬーどる」

【特別賞】
中嶌 心桜さん・上田千咲都さん
蒼開高等学校
「淡路まるごとぬーどるリゾット」

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181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。

淡路島ぬーどるは
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

■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、2026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。

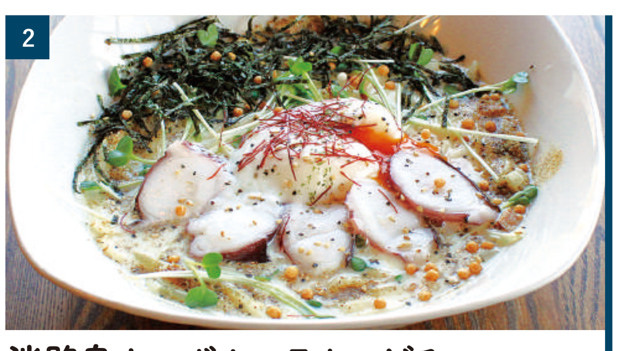
1

ハモ天ぬーどる　1,200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/ 11:00〜14:45(L.O)
17:00〜19:45(L.O)
■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



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

3

淡路島穴子ぬーどる　1,800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

4

淡路島ぬーどる　1,100円（税込）

淡路牛を甘辛く味付けしたしぐれ煮をのせて、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を熱々のかつおだしでお楽しみください。

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/ 11:30〜14:30(L.O14:00)
17:30〜21:00(L.O20:00)
■定休日/毎週木曜日（繁忙期を除く）
■駐車台数/120台
TEL (0799)33-1600

5

天ぷらぬーどる　1,100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

6

淡路島冷やおろしかつぬーどる　1,280円（税込）

淡路島ぬーどるを使った新感覚の「冷やおろしかつぬーどる」
コシのある麺にサクサク柔らかとんかつと濃いめの出汁が相性抜群！
暑い日にさっぱりと食べられる満足感たっぷりの一杯です！

LLダイニング アルチザン店
洲本市塩屋1丁目1-17
アルチザンスクエア2F
■営業時間/ 11:00〜15:00
17:00〜22:00
■定休日/年中無休　■駐車場/有
TEL (0799)26-2303

7

豚キムチぬーどる　900円（税込）

食欲をそそる豚キムチが、淡路島ぬーどるのもちもちした食感と絶妙にからんで、最高の美味しさに仕上がりました！この味、この食べごたえ。ぜひとも体感してくださいね！※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
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
TEL 090-4957-3337

8

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

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。※予約推奨
（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　■予約優先
TEL (0799)20-1332

10

濃厚魚介ぬーどる　1,200円（税込）

洲本・新開地の新名物！ぷりっぷりの淡路島ぬーどるを、当店オリジナルの濃厚つけダレにたっぷりからめてお召し上がりください。
お酒の〆におすすめです。

ダイニング酒場 蓮
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
TEL 080-6220-4354

11

淡路島海鮮ぬーどる　1,100円（税込）※要予約

現役の漁師がオーナー。
その日に自身で水揚げした新鮮な魚を贅沢に使った海鮮ぬーどる！
出汁はオーナー自慢の天然だし。
まるごと淡路島を満喫してください！

海鮮料理 居酒屋 翔
洲本市本町4丁目2-29
■営業時間/17:30〜2:00
■定休日/不定休　■駐車台数/無
TEL 070-1742-0017

12

淡路牛のボロネーゼ　2,000円（税込）※要予約

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/日曜日　■駐車場/無
TEL (0799)53-6677

13

淡路島ぬーどる焼き　1,200円（税込）

淡路島の地ダコ、淡路産の玉ネギを使用し、淡路島ぬーどるをはさんで野菜たっぷりの広島焼き風に仕上げました。ボリュームたっぷりですが、野菜が多めなので女性の方にもおすすめです。

お好み焼き・鉄板焼 咲咲
洲本市桑間821-7
■営業時間/ 18:00〜22:00
■定休日/月曜日・火曜日
■駐車台数/20台
TEL (0799)22-2292

14

つけ汁三昧　1,580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

15

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)
■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

16

あわじ牛すきぬーどる御膳　3,800円（税込）※温泉付

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
TEL 0570-079922（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
夜のご利用は宿泊のお客様限定 ■定休日/火曜日の昼 ■駐車台数/100台
TEL 0570-079922（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）※要予約

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
TEL (0799)23-1212

19

淡牛（あわぎゅう）ぬーどる　1,650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

20

カレーつけ麺　1,300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

21

淡路牛ぬーどる　1,000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
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
TEL 080-8348-8954

22

淡路島すき鍋ぬーどる　2,420円（税込）※1日限定10食

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。

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
TEL 0570-079922（ナビダイヤル）

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/