

島スイーツ&島カフェ

美味しさのヒミツは島の素材



淡路島産フルーツ

淡路島原産の淡路島なる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か月のところ、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、こだわりの卵。多くのパティシエが信頼を寄せています。

寶來堂

淡路島ばあむ工房 maaru factory

ふくカフェ

COLORIS コロリス

シルエラシルクロ

カフェ&レストラン
バリブレイス
(カリコリゾート内)

patisserie plus
パティスリー プリュス

御菓子司 栄堂

絶景レストラン うずの丘

富永製菓

淡路島しふおんの店
fortune フォーチュン

おやつ工房 プレイクタイム

KUMI'S KITCHEN ANANDA

パティスリー&ベーカリー
コパータ(グランドニッコー淡路内)

Plants Café コハルビヨリ

北坂養鶏場 直売所

菓子工房 エクレール(マルナカー宮店内)

ホシノカジツエン Bloom

みこカフェ

おさるのしっぽ

淡路浪漫菓子工房 サンマルク

パティスリー メモワール

UMIZORA BASE

ティーラウンジ「シーガル」
(ホテルニューアワジ内)

ティーラウンジ「浜遊」(淡路夢景内)

ナチュラルカフェ 南風花 はいばな
(海のホテル島花内)

CHEESE&PIZZA WORKS AWAJISHIMA

塩屋Cafe

(淡路ごちそう館御食国館内)

至淡路市

至洲本IC

至南あわじ市

至洲本IC

至南あわじ市



北坂養鶏場

- ニワトリに会える直売所 -

田畑と木々に囲まれた自然豊かな場所にある北坂養鶏場の直売所。北坂養鶏場のすべての生産物をお買い求めいただけます。養鶏場の見学も受け付けています。お気軽にお問い合わせください。

〒656-1602 兵庫県淡路市育波1115-1
年中無休 ※1/1は休み 営業時間/10:00~16:00 TEL / 0799-70-7267



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
HP <https://miketsukuni-awaji.jp> HP(モバイル)<https://www.miketsukuni-awaji.jp>

※掲載されているデータは2024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。



島スイーツ&島カフェ

2024~2025

淡路島からの贈り物 心とろける極上スイーツ



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

Cafe & Sweets



淡路島牛乳「匠」を使用した
ラテメニューが豊富な
テイクアウト専門のカフェです。



淡路島牛乳「匠」と北坂養鶏場の卵「さくら」を使用した自家製カスタードが美味。夏はアイスコロンもおすすめです。

淡路島さくさくコロン

¥350



A おやつ工房 ブレイクタイム

淡路市岩屋1873-1 道の駅あわじ内 TEL.090-1675-1630
10:30~17:00
木曜休 ②道の駅あわじの駐車場をご利用ください。



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に広がります。

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 ②200台



色とりどりの花に囲まれた空間で
スイーツやスペシャルティコーヒーが
楽しめるお店です。



日本で6%しかない純国産鶏さくらの卵と国産の材料を使用し、丁寧な仕込みと最適な温度と時間で焼き上げた当店オリジナルのチーズケーキです。淡路島のお土産にいかがでしょうか?

淡路島バスクチーズケーキ

¥2,800



C Plants Café コハルビヨリ

淡路市久麻麻3-1 TEL.0799-70-1913
8:00~18:00 月・火・水曜休(祝日の月曜日は営業) ④4台



淡路島の旬のフルーツで作るパフェやジェラート・ケーキ・ジャムをお楽しみいただけます。海が見えるテラス席はワンちゃんもOK



自農園(淡路島五色町)で育てた完熟苺をたっぷり使ったパフェ。サクサクの大きなミルフィーユがのっている季節限定商品です。※自農園苺を使った商品は12月~5月頃まで

星の苺のミルフィーユ パフェ

¥2,200



D ホシノカジツエン Bloom

淡路市佐野2416-6 TEL.0799-70-9121
8:00~18:00 火曜休 ②20台



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~



E CHEESE & PIZZA WORKS AWAJISHIMA

洲本市塩屋1丁目1-8 TEL.0799-25-1500
月~金 11:00~21:00(LO 20:00)
土・日 10:00~21:00(LO 20:00) 火曜休 ⑦7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~



F 塩屋Cafe

洲本市塩屋1-1-8(淡路ごちそう館御食園内)
TEL.0799-26-1133
10:00~18:00 水曜休(8月は無休・祝日は営業)
⑩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
淡路どりのチキンを南蛮のランチが大人気!!



maaru 特製しっとりふんわり食感のパ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使用したブリュレを詰め込み、さらにキャラメリゼをしました。

maaru ブリュレばあむ

¥880



G パ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(L.O17:00) 火曜休
⑩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く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に!元氣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~



H Coffee & Bake Stand pegasus awajishima

洲本市本町7-1-11
TEL.0799-25-0601
11:30~17:00 季節により無休 ②20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、いつ来ても心おどる、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 ¥1,500



I 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 不定休 ⑩100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キングスペースもあり、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

¥665



J 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 ⑩100台



異国情緒ただよう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愉しくください。

shimahanaせみふれっど

¥550



K 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 ⑥66台



明るい店内はワーキングスペースとしても利用可能。Wi-Fiやコピー機も使用することができます。



淡路島の食材を中心に、毎朝日替わりのマフィンを焼いております。季節ごとの旬のフルーツを使ったマフィンもおすすめ。毎週火曜日限定で淡路島ヨーグルトを使ったチーズケーキも提供をしています。

焼きたてマフィン

¥350
コーヒーセット ¥600



L UMIZORA BASE

洲本市上内膳304-1 TEL.0799-20-6212
10:00~17:00 金・土・日曜休 ⑤5台



淡路島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パウムクーヘン。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広がります。

南あわじのオニオンパウム

¥2,200



M 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) 水曜休(変動あり) ⑩20台



海を望む全面ガラス張りの非日常空間。本格バリ料理、淡路島の食材を使用した豊富なメニューが自慢です。



南あわじ産の卵と淡路島牛乳を使用。まるでシフォンケーキのようなふわふわパンケーキ。季節のフルーツと自家製の2種のフルーツソース。甘さ控えめのクリームで大満足。

季節のフレッシュフルーツふわシフォンパンケーキ

(2枚)1,900円 (3枚)2,400円
ドリンクセット(コーヒーと紅茶と選べます)
(2枚)2,300円 (3枚)2,800円



N カフェ&レストラン バリプレイス

南あわじ市津井1520(カリコリゾート内) TEL.0799-38-6720
11:00~21:00(LO:20:30) 第1・第3火曜休 ⑩20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。



淡路島
AWAJI ISLAND

Take out

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



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~

※季節商品により料金が異なる場合がございます。



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~



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 ②2台



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(グランドニッコー淡路内)
TEL.0799-74-1111(代表)
10:00~21:00 無休 ②600台



3 北坂養鶏場 直売所

淡路市青波1115-1
TEL.0799-70-7267
10:00~16:00 1/1休 ②10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



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

島のかおり (たまねぎパイ)

¥194



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



6 菓子工房 エクレール

淡路市郡家140 マルナカー宮店内
TEL.0799-80-5081
月曜~土曜9:00~19:00 日曜9:00~18:00
不定休 ②100台



小さなお子様でも食べやすい優しい生地に、スッキリ生クリームが特徴の「ウキウキしちゃう」淡路島シフォンケーキ。シフォンケーキで作るお誕生日ケーキも大人気です!

淡路島生クリームシフォン

¥421~



7 おさるのしっぽ

淡路市志筑1392-1-101
TEL.0799-73-6880
10:30~18:00
月・金曜休(詳しくはInstagramに掲載) ②4台



4 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 日曜日のみ営業(要予約)
②12台



5 寶來堂

淡路市江井2851
TEL.0799-86-0141
8:00~19:00 火曜・第4日曜休 ③3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
10:00~19:00 木曜休 ③3台

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。



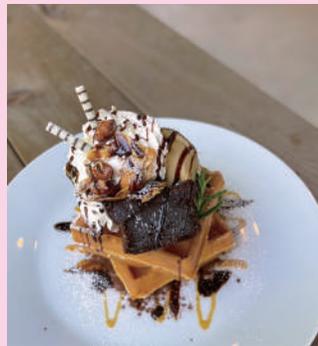
Shintama

¥580

12 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) ⑧8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。



チョコテリーヌワッフル

¥1,320

16 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 ⑩15台

サクサクとしたタルト生地に、ココ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

20 松月堂

南あわじ市市青木125-5
TEL.0799-42-0760 9:30~18:30 不定休 ②2台

淡路島の玉ねぎをローストし、マカロンの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して入れています。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 ⑧8台

淡路島の米粉、卵など島の食材などを使ったしっとりとしたやさしい甘さのシフォンケーキを、更にじっくりと低温乾燥で焼き上げたラスク。シフォンの美味しさがぎゅーっと詰まったサクサク食感です。



シフォンラスク

¥300

13 シフォンケーキ Mint

洲本市物部3丁目10-8
TEL.0799-23-0886
9:30~16:00 日曜・月曜休 ⑦7台

淡路島牛乳「匠」を使用した濃厚なミルクジャムは、プレーン・和栗・ピスタチオなど揃えております。その他、淡路島のフルーツを使用したコンフィチュールなども。焼菓子と一緒にギフトにするのもおすすめです。



ミルクジャム

¥690

17 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~木曜休(変動あり) ⑩10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

21 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) ①1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 ¥972



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 ⑨無

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

¥650
ケーキセット ¥1,100

14 Cafe 逢瀬

洲本市山手1丁目1-50(夢海游淡路島内)
TEL.0570-079922 8:00~22:00 無休 ⑩100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

18 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) ⑤5台

賞味期限3分、その場で食べる生シフォンカップ。インスタフォロワー限定の裏メニュー。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

¥700〜



22 淡路島しふおんの店 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(木曜不定休日) ⑩道の駅福良併用

四角いバウムクーヘン! ピラミッド! 昔からのレシピを基に一層一層心を込めて焼き上げています。バター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

¥1,600



11 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) ⑨無

淡路島産の食材を使用し、職人が毎日一層一層手作りで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。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

¥272〜

15 淡路島ばあむ工房 maaru factory

南あわじ市広田広田865-1
TEL.0799-20-9020 9:00~18:00 無休 ⑦7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・イヤー自治体が定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

19 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 ⑨無
※休日はInstagram、FacebookなどSNSに掲載

島のミルクでつくった、人気のぷりんシリーズ。ベースのぷりんは3種(なめらかフルーツぷりん・なめらか杏仁ぷりん・白ぷりん)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。



島ぷりん

¥495~550

※フルーツは旬によって変わります。

23 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) ⑩130台