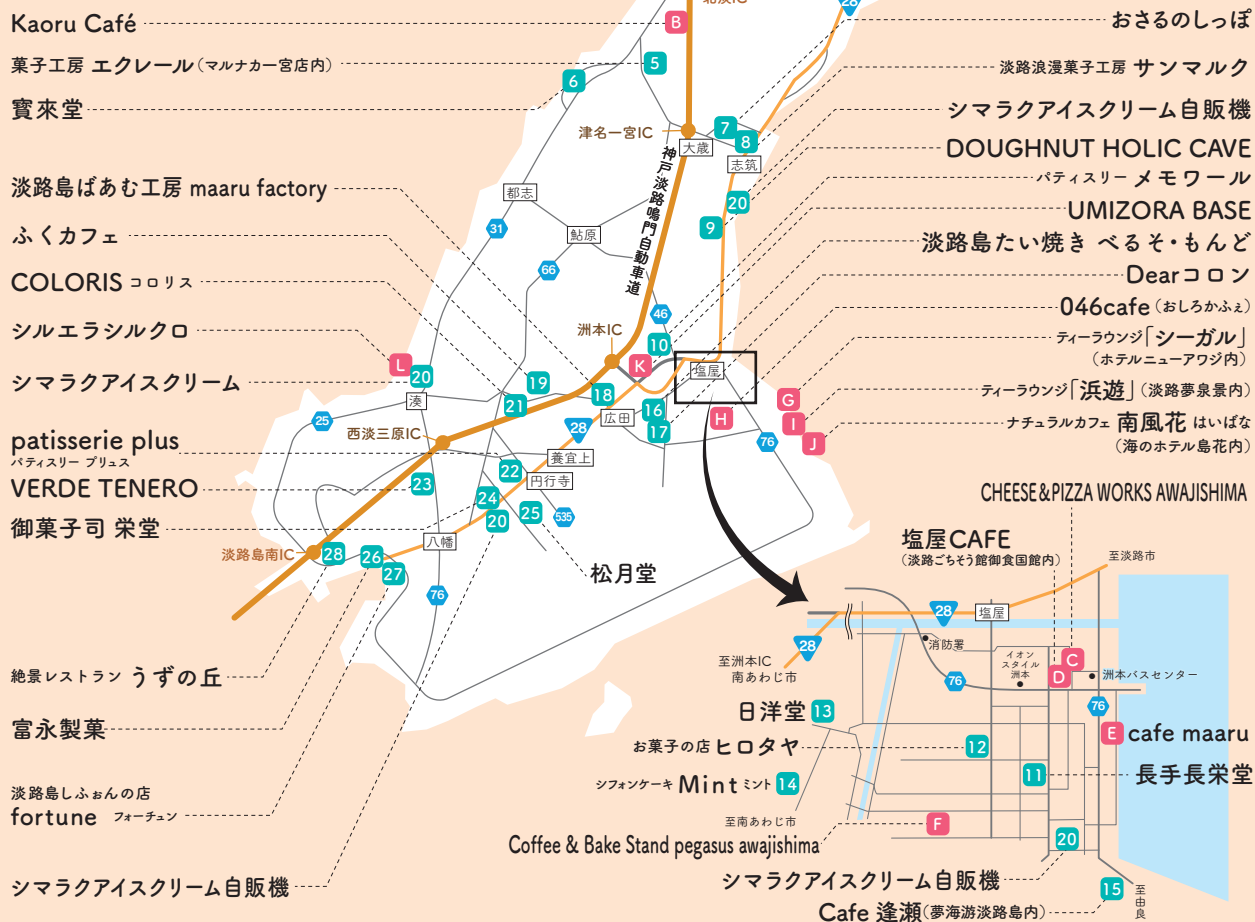


淡路島グルメの WEBサイトもチェック!

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



2025~2026

島スイーツ & 島カフェ



鑑



御食国プロジェクト公式HP

<https://www.miketsukuni-awaji.jp>



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2025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。





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。

バスクチーズケーキ専門店のドライフラワーカフェ。さまざまな季節を感じるバスクチーズケーキを自家焙煎珈琲とともに楽しめください。スイーツ・ドリンクはテイクアウトもOKです。

淡路島バスクチーズケーキ

¥780～ 4号ホールケーキ ¥3,000

A Plants Cafe コハルビヨリ《BASQUE Lab.》

淡路市久留麻3-1 TEL.0799-70-1913
8:00～17:30 火・水曜休(祝日の火曜日は営業) ②4台



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島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を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

E 海が見えるカフェ cafe maaru

洲本市海岸通1-7-19
TEL.0799-20-5624 10:00～18:00(LO17:00) 火曜休
②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



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

¥800

I ティーラウンジ「浜遊」

洲本市小路谷1052-2(淡路夢景景区内)
TEL.0570-079922
8:00～22:00 無休 ②100台



香りのテーマパーク・パルシェ香りの館にあるハーブを使ったスイーツやハンバーガーが人気のお店。4種類あるソフトクリームが一番人で、ラベンダーと特産のいちじくを使用した、淡路島いちじくがおすすめです。

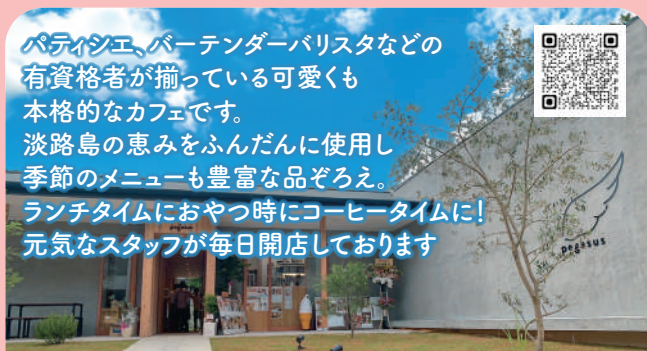
いちじくの果肉がたっぷり入った、プレミアムソフトクリーム。島のいちじくの上品な香りと甘さが口に広がります。

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



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

店主の実家で搾られてい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～

F Coffee & Bake Stand pegasus awajishima

洲本市本町7-1-11 TEL.0799-25-0601
テイクアウト10:00～ イートイン11:00～17:00
季節により無休 ②20台



異国情緒た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楽しめください。

shimahanaせみふれっど

¥605

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 ②66台



お土産コーナー、お子様が遊べるKIDS BASE、ワンちゃんOKなテラス席と様々なお客様が楽しめる空間となっております。

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、朝採れ生乳を使った自家製ジェラート6種類ございます。

目覚めのチーズケーキ

¥500

C 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 ②7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

G 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 ②100台



明るい店内はコワーキングスペースとしても利用可能。スイーツ・ドリンクはテイクアウトOKです。

淡路島の食材を中心に、毎朝日替わりのマフィン焼いております。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。

umizoraマフィン

¥350～ コーヒーセット ¥600～

K UMIZORA BASE

洲本市上内膳304-1 TEL.0799-20-6212
11:00～17:00 金・土・日曜休 ②5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。

淡路島バターサンド

¥280～

D 塩屋Cafe(淡路ごちそう館御食国館内)

洲本市塩屋1-1-8 TEL.0799-26-1133
11:30～18:00 水曜休(8月は無休・祝日は営業)
②洲本バスセンター駐車場をご利用ください



洲本の歴史に触れる、洲本城跡の寄り道カフェ「046cafe」。淡路島の観光情報やお土産、人気店のスイーツを集めました。

料理長特製ふわふわのシフォンケーキ。口に入れた瞬間ほどけるふんわり生地と、やさしい甘みが絶妙。さらに、手作りプリンも新登場。どちらもコーヒーとの相性が抜群です。

料理長特製シフォンケーキ

¥380

H 046cafe

洲本市小路谷1272-2 洲本城跡 TEL.0799-26-0111
9:00～16:00 火・水曜休 ②115台



淡路瓦をメインに造られた店内は、映える3と間違いなし。

淡路島の米と卵を使用したバームクーヘン。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広がります。

南あわじのオニオンバウム ～贅沢バターPREMIUM～

¥2,220

L シルエラシルクロ

南あわじ市松航古津路902 TEL.0799-37-3030
10:00～18:00(変動あり) 水曜休(変動あり) ②20台

Cafe & Sweets



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。

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



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 WorkSpaceShasideEzaki18
TEL.050-3390-0093
13:00~16:00 不定休 ③3台



淡路島の新鮮な牛乳と地鶏の産み立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 ②100台



森果樹園さんの淡路島なるとオレンジと淡路島牛乳を使ったドーナツ。

オレンジノワゼット

¥430



9 DOUGHNUT HOLIC CAVE

洲本市安乎町平安浦1882-1 TEL.0799-20-5475
10:30~18:30(売り切れ次第終了)
月曜休(祝日はOPEN) ②25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



6 寶來堂

淡路市江井2851
TEL.0799-86-0141
8:00~18:30 火曜・第4月曜休 ③3台



しっとりとしたバター生地にさわやかななるとオレンジのマーマレードをサンドしアーモンドスライスのカaramelをのせて焼成したフロランタンケーキです。

淡路島なるとオレンジ フロランタンケーキ

¥1,620



10 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 ②8台



小さなお子様でも食べやすい優しい生地に、スック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



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



11 長手長栄堂

洲本市本町5-3-26
TEL.0799-24-1050 9:00~19:00
不定休 ②無



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3種類。

あわじラスク

3袋入り ¥1,000



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
10:00~20:00 木曜休 ③3台



四角いバームクーヘン! 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

¥1,700



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) ②無



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) ⑧8台



こんがり皮にカスタードと生クリームがたっぷり入った肉球が可愛いシュークリーム。
淡路島の牛乳と卵を使用。
不定期でシュークリーム祭りも開催♪
Instagramを要チェック(∩o∩)

シュークリーム

¥390



17 Dearコロソ

洲本市新村211-1 TEL.0799-53-6388
12:00~19:00
月・火・水曜休 (不定休あり) ⑨約4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



21 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



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

¥626



25 松月堂

南あわじ市市青木125-5
TEL.0799-42-0760
9:30~18:00 不定休 ⑨2台



マスカルポーネチーズと深煎り珈琲を合わせた本格的なシフォン。
淡路島の卵・牛乳・米粉を使ったこだわりの商品です。

ティラミスシフォン

¥200



14 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 ⑨7台



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。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

¥290~



18 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 ⑨7台



ツート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



22 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) ⑨5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

¥650
ケーキセット ¥1,100



15 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 ⑨100台



自家製抹茶クリームをブリュレし、抹茶アイスと濃厚チョコテリーヌを合わせた甘くてほろ苦い味わいです。

抹茶ブリュレチョコテリーヌ

シングル ¥2,100
ダブル ¥2,200



19 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 ⑨15台



自社牧場で搾った生乳から作るジェラートです。
一番人気は生乳の美味しさをダイレクトに感じられるシラギク牛乳。島内の野菜や果物を使ったジェラートもたくさんあります。

ジェラート

¥500~



23 VERDE TENERO

南あわじ市志知鉦1-10 TEL.0799-36-0648
11:00~17:00
火・金曜休 (11月~2月末まで火・水・木・金曜休)
⑩10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。

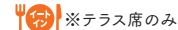
生シフォンカップ

¥800~



27 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)
⑨道の駅福良供用



たい焼き風パンケーキと超濃厚なソフトクリーム(果肉ソース、バター、メイプルシロップ等)のコーポレーション。淡路島牛乳をたっぷり使ったドリンクとセットでご堪能ください。

べるそ・もんどの島スイーツ

¥1,200



16 淡路島たい焼き べるそ・もんど

洲本市大野608-13 TEL.0799-23-0831 11:00~17:00
月・火曜休 (イベント参加や祝日等の臨時休業や営業日あり)
※詳しくはInstagram等をご確認ください ⑨5台



淡路島でシェアNo.1島が誇る、ソウルドリンク淡路島牛乳、淡路島コーヒーがアイスクリームになりました。
豊かな大地で育った牛乳をふんだんに使い、すっきり食べやすいアイスクリームになっています。

シマラクアイスクリーム

¥300~400



20 シマラクアイスクリーム

南あわじ市松帆古津路577-101
(工場兼直売所、自動販売機でも販売中。直売所では月1回ファミリーセール開催)
淡路島内に他3ヶ所自動販売機設置し、販売しております。
【洲本市】アワジリカー前、洲本第二小学校前
【南あわじ市】ダイソー淡路三原店前
TEL.090-9540-0934 24時間営業中



なるとオレンジの苦みが後引く、米粉みるく饅頭。
2016年ふるさと名品オブ・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」

¥248



24 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。

28 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) ⑨130台

