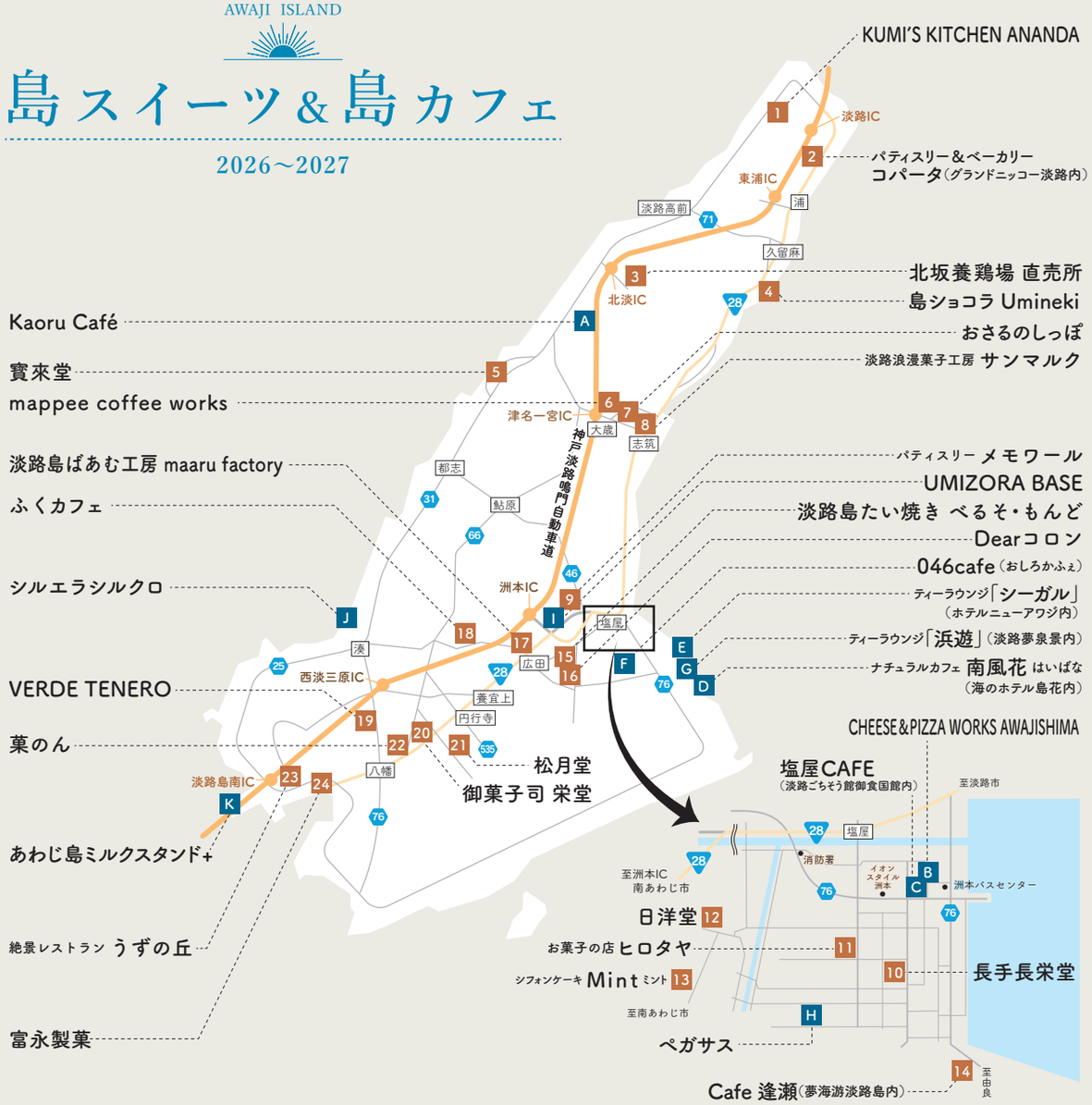
AWAJI ISLAND

島スイーツ&島カフェ

2026～2027





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/

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2026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。

AWAJI ISLAND

島スイーツ & 島カフェ

2026～2027

美味しい。楽しい。淡路島時間 AWAJI ISLAND

おいしい出会いが待つ島へ。



御食国プロジェクト

https://www.miketsukuni-awaji.jp

Cafe & Sweets

ここでしか味わえないスイーツと、
ゆったり過ごせるカフェ。
いつもより少し特別な時間を、
おいしい出会いが待つ淡路島へ。





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気で、
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

A Kaoru Café

淡路市尾崎3025-1
TEL.0799-85-1162
10:00～17:00　不定休　Ⓟ200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

¥550

B 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　Ⓟ7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、しっとりと焼き上げました。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～

C 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）
Ⓟ洲本バスセンター駐車場をご利用ください



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お愉しみください。



shimahanaせみふれっど

¥605

D ナチュラルカフェ 南風花（はいばな）

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　Ⓟ66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

¥1,800

E 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　島パフェ提供時間 10:00～17:00　不定休　Ⓟ100台



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。

北坂たまごと淡路島牛乳で焼き上げたカヌレは大きめのサイズで表面はカリっと、中はもっちり。オリジナルブレンドコーヒーとの相性も抜群です。



大六珈琲カヌレ

イートイン　¥450
テイクアウト　¥440

F 046cafe（おしろかふぇ）

洲本市小路谷1272-2 洲本城跡　TEL.0799-26-0114（あわかん内）
9:00～16:00　火・水曜休　Ⓟ115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、卵をたっぷりと使った、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

G ティーラウンジ「浜遊」

洲本市小路谷1052-2（淡路夢泉景内）
TEL.0570-079922
8:00～22:00　不定休　Ⓟ100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!
元気なスタッフが毎日開店しております。

店主の実家の牧場で搾る"匠淡路島牛乳"や新鮮な地元素材を活かして、パティシエが心を込めてお作りします。



淡路島牛乳で作る こだわりスイーツ

¥900～

H ペガサス

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　Ⓟ20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。



umizoraマフィン

¥350～　コーヒーセット ¥700～

I UMIZORA BASE

洲本市上内膳304-1　TEL.0799-20-6212
11:00～17:00　金・土・日曜休　Ⓟ5台



淡路瓦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に広がります。



南あわじのオニオンバウム ～贅沢バターPREMIUM～

¥2,350

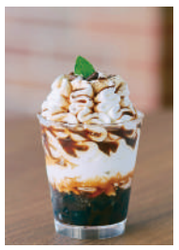
J シルエラシルクロ

南あわじ市松帆古津路902　TEL.0799-37-3030
10:00～17:00（変動あり）　水曜休（変動あり）　Ⓟ20台



地元の喫茶店「珈楽粋」さんの珈琲を
当店用にブレンドしたオリジナルブレンド珈琲を
お楽しみください。

なめらかなソフトクリーム、ぷるんと弾むコーヒーゼリー、後から広がるほろ苦いエスプレッソを合わせた、濃厚ミルクと香り高い珈琲が楽しめる大人のご褒美スイーツです。



島珈琲アフォガード「うずトクセット」
島珈琲アフォガード＆うずしおブレンド珈琲
（セットするドリンクによって価格変動あり）

¥800　セットメニュー　¥1,200

K あわじ島ミルクスタンド+

南あわじ市福良丙947－22 道の駅うずしお 1F
TEL.0799-52-1157　9:00～16:30　木曜休　Ⓟ102台

Take out

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ビワの他、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。

あわじ島グルメトマト®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。



あわじ島グルメトマト®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　Ⓟ3台　テイクアウト　お取寄

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

¥650～

※季節商品により料金が異なる場合がございます。

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　Ⓟ600台　テイクアウト

卵の殻を割らずに中身だけを撹拌し、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～

3 北坂養鶏場 直売所
淡路市育波1115-1
TEL.0799-70-7267
10:00～16:00　1/1休　Ⓟ10台　テイクアウト　お取寄

淡路島の素材を使ったタブレットチョコは4種類。おのころ雫塩を使った甘じょっぱい塩チョコや、いちじく、びわを使ったマンディアンは上品な甘さでお土産にもぴったりです。



タブレットチョコレート

¥1,050～

4 島ショコラ Umineki
淡路市下田252
10:30～17:00
日・月・火・水・木休　Ⓟ3台　テイクアウト　お取寄

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



島のかおり（たまねぎパイ）

¥230

5 寳來堂
淡路市江井2851
TEL.0799-86-0141
8:00～18:00　火曜・第4月曜休　Ⓟ3台　テイクアウト

大切に育てた自家栽培小麦と、北坂養鶏場の卵を使用。焼きドーナツですが、ケーキのようなしっとりとした食感です。
季節ごとに様々なフレーバーをご用意しております。



淡路島焼きドーナツ

¥300

マッペコーヒーワークス
6 mappee coffee works
淡路市中田4080-4
TEL.0799-70-5297
10:00～17:00　火曜・不定休　Ⓟ10台　イートイン　テイクアウト　お取寄

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）　Ⓟ4台　テイクアウト　お取寄

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 ¥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　Ⓟ3台　イートイン　テイクアウト　お取寄

発酵バターとベルギーのクーベルチュールチョコチップ入りのクッキーになるとオレンジのジャムをのせて香ばしく焼き上げました。



なるとオレンジクッキー

¥281

9 パティスリー メモワール

洲本市上加茂177-1
TEL.0799-24-6338
9:00～19:00　不定休　Ⓟ8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　Ⓟ無

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

11 お菓子の店 ヒロタヤ

洲本市本町7-4-50
TEL.0799-22-0932　9:00～18:50
木曜休（水曜日不定休あり）　Ⓟ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

¥630

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）　Ⓟ8台

プレミアムプレーンとチョコレートの2色のシフォンケーキ。淡路島の卵・牛乳・米粉を使った、甘さ控えめの"ふわふわ"シフォンです。



チョコっとプレーン

¥200～

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　Ⓟ7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

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　Ⓟ100台

クロワッサン生地とたい焼き生地で作るお手軽和洋スイーツ。御食国淡路島のたい焼き屋で食べられる鯛（たい焼き）なんていかがでしょうか?



島の和洋スイーツ

¥300～

15 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（イベント参加による臨時休業あり）　Ⓟ5台
※詳しくはinstagram等に毎月営業日カレンダーを掲載

淡路島の牛乳と卵を使用。見て楽しく食べて幸せになれるしばいぬコロンとしろねこのムースケーキ。月1回土日限定🐾
販売日はInstagramをご確認くださいませ。



しばいぬコロン・しろねこ

¥540（R8.9月現在）

16 Dearコロン

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）　Ⓟ約4台

淡路島の恵みをぎゅっと詰め込んだ「淡路島ばぁむ」。しっとりふんわり食感と、素材を活かしたやさしい味わいをお楽しみください。



淡路島ばあむ ハーフ

¥300～

17 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　Ⓟ7台

コーヒーアイスとレアチーズクリームをもちもちの求肥で包み、キャラメリゼしたバナナをトッピング。
全てが相性抜群です。



珈琲レアチーズ大福

シングル　¥2,100
ダブル　¥2,200

18 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　Ⓟ15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～

19 VERDE TENERO

南あわじ市志知鈩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）
Ⓟ10台

なるとオレンジの苦みが後引く、米粉みるく饅頭。
2016年ふるさと名品オブ・ザ・イヤー自治体が勧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

20 御菓子司 栄堂

南あわじ市市福永550-1-3
TEL.0799-42-0032
平日 10:00～19:00　土日祝 10:00～17:00　Ⓟ無
※休日はInstagram、FacebookなどSNSに掲載

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

21 松月堂

南あわじ市市青木125-5
TEL.0799-42-0760
9:30～18:00　不定休　Ⓟ2台

淡路島産のお米を100％使用したもちもち食感の「淡路島団子」。地元・センザン醤油を使用した特製ダレを絡め、淡路島のおいしさをぎゅっと詰め込んだ島スイーツです。



一粒の口福 淡路島団子

¥1,280

22 菓のん

南あわじ市神代地頭方955-1
TEL.0799-20-5048
10:00～17:30　火曜・不定休　Ⓟ15台

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）　Ⓟ130台

淡路島産の玉ねぎを生地に練りこんで焼き上げた玉ねぎがほんのり香るケーキ。



オニオンケーキ

¥180

24 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）　Ⓟ1台