



editor's fav

るるぶ
キッチン



なのは

洲本市の子育てキャラクター『なのは』ちゃん。市花・菜の花をイメージ、市内イベント等で活躍中!



兵庫県洲本市ってこんなところ!



三宮駅から高速バスで約90分。
新神戸駅から高速バスで約100分。
徳島駅から高速バスで約80分。
神戸淡路鳴門自動車道 垂水ICから約47km。

兵庫県洲本市は本州と四国の間に浮かぶ淡路島の中央部に位置します。美しい自然や歴史的なみどころのみならず、玉ねぎ・魚介類・淡路牛をはじめ「食」の魅力もいっぱい。近年ではその暮らしやすさから、移住先としても注目を浴びています。

今回の特集地域は…



食の魅力いっぱい 淡路島 兵庫県洲本市

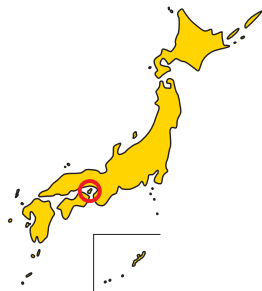
AKASAKA 2018.3.12-31

KYOTO 2018.4.28まで



編集者が全国各地を旅して、
とっておきの食材を見つけました

特集メニュー



洲本市ふるさと納税 人気の特産品

淡路牛

淡路島が誇る最高のブランド牛で舌ざわりのよい上品な脂と、芳醇な赤みの味わいが自慢。用途に応じて品揃えも豊富。



いかなごのくぎ煮

淡路島の家庭料理。淡路沖で捕れたいかなごを甘辛く煮詰めたもので、ご飯やお酒のおともにぴったり。

淡路島玉ねぎ

温暖な気候と風土で育った、肉厚で「甘い・柔らかい・みずみずしい」が特徴の淡路島産玉ねぎ。



editor's fav

ふるさと洲本
もっともっと応援寄付金

ふるさと応援寄付(ふるさと納税)とは、自分の生まれ育ったふるさとの自治体や応援したい自治体に寄付を行う制度です。兵庫県洲本市では、寄付をしていただいた方に、感謝の気持ちを込めて、魅力的な淡路島・洲本市の人気の特産品を贈呈しています。寄付金は

1. 活気のある洲本づくりを推進していく事業
2. 豊かな自然と風土を守り継承していく事業
3. 洲本の未来を担う子どもたちの夢を実現していく事業

に活用されます。



editor's fav るるぶキッチン

特集地域のおすすめ商品

商品は店内で購入できますので、店員までお申し付けください!

*金額はすべて税別です。

editor's fav ①

淡路島たまねぎせんべい

¥600 / 90g

有限会社 井戸文名産店



ご来店のお客様に
洲本市からの
「おもてなし」。

「たまねぎせんべい」をご来店の皆さまに
ちよっぴりプレゼント!

るるぶキッチン

今回の特集地域は…

2018.4 -

佐賀県みやき町 (予定)です。



るるぶキッチン /
おすすめポイント

- 1 編集者が旅して見つけた「おいしい」をお届け
- 2 期間ごとに特集地域の食材を活用したオリジナルメニュー!
- 3 とっておきのお土産販売や観光PRコーナーも

editor's fav ②

玉葱ドレッシング&玉葱ポン酢

各 ¥680

淡路ごちそう館 御食国

淡路島の玉ねぎをたっぷり使用した、淡路ごちそう館 御食国のオリジナルドレッシング&ポン酢。



editor's fav ④

淡路島のオニオンスープ

¥300 / 5本

淡路ごちそう館 御食国

粉末のオニオンスープが使いやすいスティックタイプに。炒飯や炒め物の調味料としても便利。



editor's fav ③

あわじ焼肉のたれ

¥800

淡路ジャンボにんにくの会

通常の5倍近い大きさで、臭いの少ない「ジャンボにんにく」と、甘みの強い「淡路島玉ねぎ」をたっぷり使用。



editor's fav ⑤

淡路島ミルクジャム

¥640

淡路島牛乳株式会社

程よい甘さとコクで大人から子供まで長年愛される淡路島牛乳を使用したミルクジャム。練乳のようなやさしい味わいで、パンや果物などに。



赤坂バル横丁

東京都港区赤坂 3-17-1
TEL 03-5544-8786

〈アクセス〉

赤坂見附駅 徒歩 3分

赤坂駅 徒歩 5分

〈営業時間〉

平日 11:30-14:00、17:00-23:30

(金曜は 26:00まで営業)

土曜 11:30-23:30

日祝 11:30-22:30

烏丸バル横丁

京都府中京区三条通烏丸東入ル
梅忠町 20-1
TEL 075-256-5122

〈アクセス〉

地下鉄烏丸御池駅 徒歩 3分

〈営業時間〉

火~金曜 17:00-24:00

土日 12:00-24:00

〈定休日〉

月曜 (臨時休業の場合あり)

このメニューブックは自由にお持ち帰り頂けます

*メニューの金額はすべて税別です。



rape blossom fritter

「あわぢビール」は淡路島唯一の地ビール。熱処理をせず生きた酵母の味が楽しめます。「レッドエール」「淡路米仕込みピルスナー」に洲本市オリジナルラベルの「島レモン」の3種類をご用意。



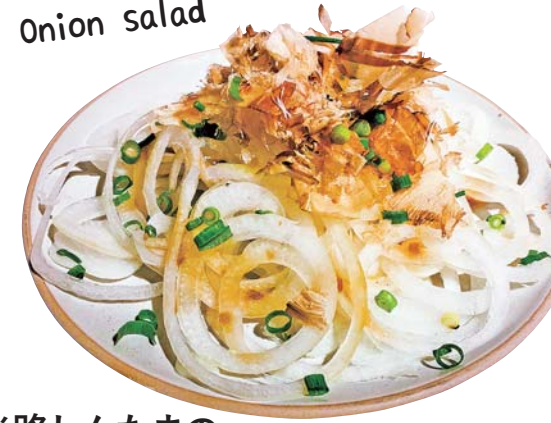
あわぢビール

- ・レッドエール
 - ・淡路米仕込みピルスナー
 - ・島レモン
- 各 ¥980

01

洲本市名産の玉ねぎ。みずみずしい新玉ねぎを定番のオニオンスライスにしました。食前のワインと共にどうぞ。

Onion salad



02

淡路しんたまのオニオンライス

¥580



玉ねぎづくしの淡路玉ねぎのスープグラタン

～バゲット付～

¥680



Onion x soup gratin

スープにも具材にも淡路玉ねぎをたっぷり使った贅沢なスープグラタン。甘みの中にさっぱりとした酸味が香るスープをたっぷり吸った、玉ねぎジャムたっぷりのバゲットをワインと共に舌鼓。

03



Beefsteak x Salsa Verde

04

淡路牛のビステカサルサベルデ

¥2,500

My Fav!



自然の恵みで育った旨味たっぷりの淡路生まれの淡路牛。ビステカとはイタリア語でステーキという意味。淡路玉ねぎ入りのさっぱりオリジナルサルサベルデ(パセリソース)で、洲本市の木である「松」をイメージした一品。

ちりめんと菜の花のフリッター

～淡路玉ねぎソースを添えて～

¥680

05

洲本市の特産・ちりめんと菜の花をふわっとモチっとしたフリッターに仕上げました。さっぱりとした淡路玉ねぎソースでお召し上がりください。あわぢビールがぐいぐい進む一品。

淡路島洲本にある海産物問屋の老舗「出口商店」のいかなごのくぎ煮 使用

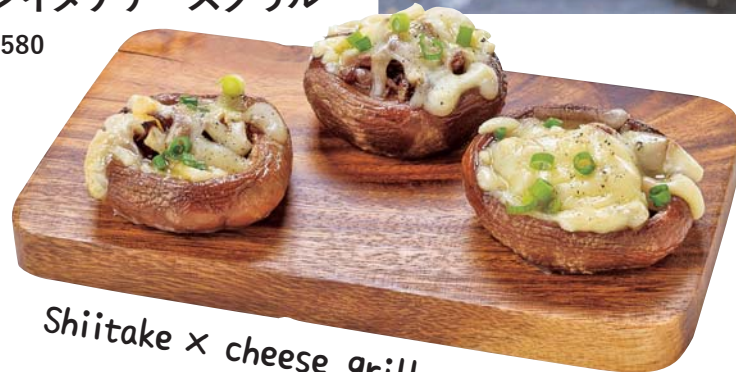
醤油でじっくり煮上げた様子が折れた釘に似ていることから「くぎ煮」と呼ばれています。いかなごを炊く醤油の香りは、淡路島の春の風物詩。

甘みと旨味のハーモニー

06

いかなごのくぎ煮シイタケチーズグリル

¥580



Shiitake x cheese grill

シイタケの中にかなごのくぎ煮をたっぷり詰め込み、チーズを載せてオーブンで焼き上げました。いかなごのくぎ煮の甘みとシイタケとチーズの旨味、アクセントのブルーチーズがワインに絶妙マッチングです。