



淡路島の牛肉



畜産が盛んな淡路島。のどかな風土でのびのび育った「淡路牛」は、まろやかな美味しさを醸し出し、島の大自然を想像させる。特に、厳しい認定基準をクリアした「淡路ビーフ」は、サシが溶けるほど柔らかく、舌ざわりも良い。

また、淡路島は兵庫県下における但馬牛生産頭数の約50%を飼育しており、但馬牛の一大産地として「神戸ビーフ」「特産松阪牛」をはじめ全国有名ブランドビーフの素牛供給基地となっている。



淡路島玉ねぎ



温暖な気候と畜産の副産物である堆肥による肥沃な土壌に恵まれて育つ「淡路島の玉ねぎ」は、種まきが始まる10月から収穫が始まる6月まで、約8か月という生育期間を経てじっくり育成させます。十分に完熟してから収穫し、さらに風通しのよい「玉ねぎ小屋」で自然乾燥をさせることで、辛みが少ない高糖度で繊維の柔らかな食感が特徴の玉ねぎとなります。



淡路島の米

淡路島の土は強い粘土質で米作りに適しており、古事記にもその歴史が伝えられるほど良質として知られています。豊かな自然と水、澄んだ空気に育まれた淡路米は、一粒一粒に艶があって白く輝き、モチリとした食感、糖度・香りが高いのが特徴です。

淡路島

牛丼



■ 其の一

私達は 美味しい牛丼を通じて
淡路島の食材の素晴らしさを
お伝え致します。

■ 其の二

私達は 美味しい牛丼を提供するために
牛肉・玉ねぎ・米は淡路島産を
使用します。

■ 其の三

私達は 牛丼を通じて淡路島の発展に
寄与することを誇り感じ
淡路島のファンを増やします。

島の贅沢を味わう

Awaji Island Beef Bowl A Taste of Local Luxury



淡路牛を堪能

淡路島

牛丼



2026 保存版



一般社団法人
淡路島観光協会
Awaji Island Tourist Association

牛井店舗マップ

北部エリア



島のソウルフード 個性あふれる41店舗紹介



淡路ハイウェイオアシス みけ家
淡路島の自然が育んだ「淡路牛」のロース肉をお好みの焼き加減でトッピング。焼きたてのジューシーな一口を味わえる、五感で楽しめる丼ぶりです。
③ 平日11:00～19:00(LO18:30) 休日11:00～20:00(LO19:15)
※ 無休 ②560台(共有)
④ 淡路市岩屋大林2674-3
☎ 0799-72-0220



アクアイグニス淡路島 ペスケリア風波
甘みか広がる淡路島の玉ねぎと淡路牛のほとける大判ロース肉を贅沢に使用！北坂たまごをまとうせれば、まろやかさ一層引き立つ、至福の味わい。※味噌汁・漬物付
③ 11:00～15:00(LO14:30)/17:00～21:00(LO20:00)※
※ 無休(時期により異なる) ②180台
④ 淡路市夢舞台2-28
☎ 0799-73-6592



海鮮料理 きとら夢舞台店
淡路牛と淡路たまねぎを自分流に好みの焼き加減で作りあげる丼です。
③ 11:00～15:00/17:00～21:00
※ 不定休 ②600台(共有)
④ 淡路市夢舞台2番地
☎ 0799-74-5650



淡路カントリー倶楽部
淡路米・淡路玉ねぎ・淡路牛が見事にミックス、温泉卵がマイルドに仕上げ、ボリューム満点でお腹も満腹に。
③ 8:00～17:00(牛井は10:00～14:00)
※ 月曜日、12/31、1/1 ②150台
④ 淡路市生田田尻池ノ谷629
☎ 0799-84-1212



喫茶 シック
自家製の玉ねぎと米を使用し、淡路牛は秘伝タレで焼肉風に。玉ねぎの甘みとピリ辛タレがクセになる。※サラダ・玉ねぎスープ・漬物付 ※北坂たまご使用
③ 7:00～19:00(LO18:30) 牛井は11:00～18:30
※ 月曜日 ②15台
④ 淡路市北山34-6
☎ 0799-85-2241



あわじ和牛亭
大正9年創業老舗精肉店の直営店ならではの強みを生かした品質、旨みをボリュームたっぷりで堪能ください。※牛骨ミニスープ付
※尚、牛井のご提供は土・日・祝日のランチタイムのみです。
③ 11:00～14:00 17:00～21:30(ランチ営業は土日祝のみ)
※ 火曜日 ②15台
④ 淡路市郡家245-1
☎ 0799-85-2911



道の駅あわじ レストラン海峡楼
特選牛肉を当店自慢の割り下で素材の味を最大限に引き出した極旨牛井。甘辛く煮込んだ玉ねぎは味と食感を楽しめるように冷たく仕上げています。
③ 11:00～17:30(LO17:00)
※ 無休 ②82台
④ 淡路市岩屋1873-1
☎ 0799-72-0001



美湯 松帆の郷
淡路牛と淡路島の玉ねぎをすきやき風オリジナルのタレで煮込み、しょうがとネギをのせシンプルかつ最高の1品に仕上げました。
③ 11:00～21:00
※ 第一木曜日(1.4.5.8月は無休) ②64台
④ 淡路市岩屋大林3570-77
☎ 0799-73-2333



グランドニッコー淡路「ルッチョラ」
食感と味わいの違う3種類の玉葱と放し飼いたまこのコラボをお楽しみ下さい。※オニオンスープ付 ※1日5食限定
③ 11:00～15:00(提供時間)
※ 無休 ②600台(共有)
④ 淡路市夢舞台2番地
☎ 0799-74-1111



あわ路飯店 真心
淡路の潮風と風土の素朴さが生み出した、まろやかさ際立つおふくろの味を！※スープ・漬物付
③ 11:00～14:30
※ 水・木曜日 ②10台
④ 淡路市富島1660
☎ 0799-82-0219



カフェ スコーラ (のじまスコーラ)
淡路島の元小学校をリノベーションした空間で味わう、贅沢な「淡路牛の牛井」。北坂養鶏場の新鮮な温泉卵を絡めれば、肉の旨みが一層引き立ちます。
③ ランチ平日11:00～14:00 カフェ平日14:00～18:00
牛井提供時間:11:00～14:00
ランチ休日10:30～15:00 カフェ休日15:00～18:00
牛井提供時間:10:30～15:00
※ 水曜 ②80台
④ 淡路市野島豊浦843
☎ 050-3816-1805



いちじろう
淡路牛の高級部位をステーキにのせた、贅沢などんぶりです。※みそ汁・漬物付
③ 11:00～21:00
※ 月・火曜日 ②20台
④ 淡路市富島998
☎ 0799-82-2382



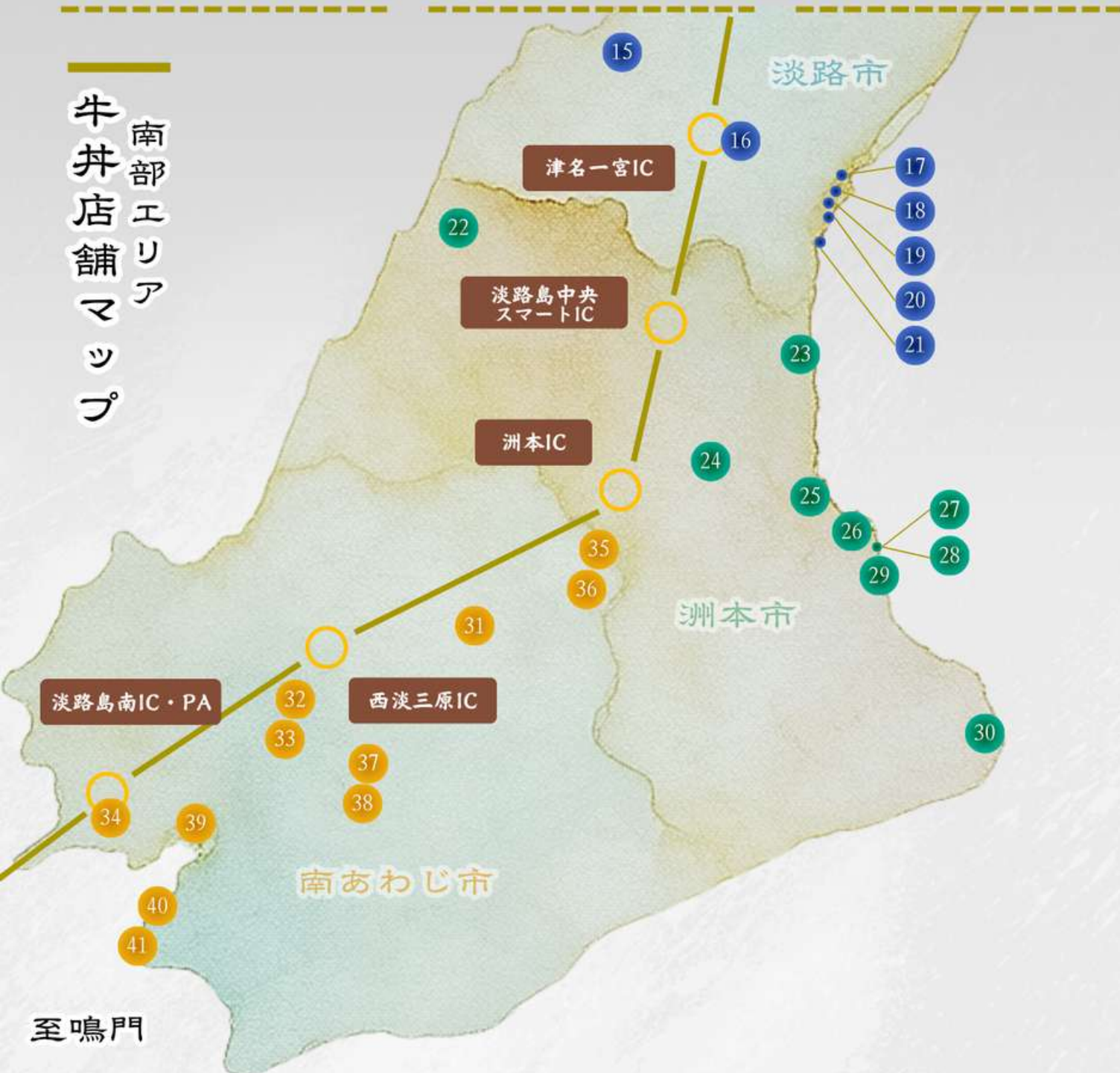
食房 NICE
淡路牛ミンチを甘い玉ねぎと自家製だてで煮込み淡路米にトッピング、きざみのり、温泉卵でまろやかに。
③ 9:00～14:30/17:30～20:00(牛井は11:00～)
※ 月曜休(祝日の場合は営業) ②12台
④ 淡路市野島豊浦157-1
☎ 0799-82-2880



夢ホルモン 2nd
淡路島の牧場で手塩にかけて育てられたオリジナルブランド牛「イザナミ黒牛」の上質なモモ肉を使用。淡路玉ねぎたっぷりの自家製ダレが味の決め手！淡路牛本来の深い旨味が楽しめる贅沢なユッケ丼です。
③ 11:00～17:00
※ 無休 ②30台
④ 淡路市富島204-1
☎ 0799-70-6708

牛井店舗マップ

南部エリア



至鳴門



¥4,450

淡路島鼓や

コリコリの由良産天然活アワビとシャブシャブ用の柔らか淡路牛に、淡路島特産玉ねぎを加えた鉄板焼き牛丼です。※牛乳・豆腐・サラダ・みそ汁付
 ☎ 12:00~14:00 / 17:00~20:00(2日前までに要予約)
 ☎ 水・木曜日 ☎ 12台
 ☎ 淡路市多賀1119-52
 ☎ 0799-85-0167



¥2,620

海鮮料理きとら津名店

淡路牛と淡路島玉ねぎを自分で焼いてトッピングする新感覚の創作どんぶりです。
 ☎ 11:00~15:00 (LO14:00) / 17:00~21:00(LO20:30)
 土日祝11:00~21:00(LO20:30)
 ☎ 無休 ☎ 150台
 ☎ 淡路市中田4139-4
 ☎ 0799-62-1103



¥1,200

麺乃匠 いづも庵

淡路牛と淡路島玉ねぎ、淡路米を使用。特製の和風だしをかけて、石焼きのおこげも一緒にお楽しみください。
 ☎ 11:00~15:00 / 17:00~21:00(LO20:00)
 ☎ 木曜日(祝日は営業する場合もあり) ☎ 30台
 ☎ 淡路市志筑3522-1
 ☎ 0799-62-6002



¥1,580

TAIYO COFFEE

淡路牛はあっさり玉ねぎボン酢味で、淡路島産釜揚げしらすは卵をのせて卵かけごはん！
 ※サラダ・スープ・1ドリンク付
 ☎ 9:30~21:00(LO20:30)
 ☎ 不定休 ☎ 15台
 ☎ 淡路市志筑3111-32
 ☎ 0799-60-0266



¥1,350

石挽そば 丸中

石臼で毎日挽きたて、打ち立て、茹でたて！こだわりそば屋の出汁が旨味を引き立てます。
 ※牛丼セット(そば・うどん付)は1,830 ※特盛淡路島牛丼は1,850
 ☎ 11:00~14:30(LO) / 17:00~21:30(LO)
 ☎ 月曜休(祝日の場合は翌日休業) ☎ 20台
 ☎ 淡路市志筑3112-4
 ☎ 0799-62-1650



¥2,400

キッチン たまご亭

北淡産のこはんに鉄板で焼いた淡路玉ねぎと淡路牛をのせ、北坂卵の目玉焼きをトッピングした醤油ベースの牛丼
 ☎ 11:30~16:00
 ☎ 火曜日 ☎ 5台
 ☎ 淡路市志筑新島10-51
 ☎ 0799-62-6252



¥1,550

淡路ワールドパークONOKORO レストランイル・マール

淡路牛と玉ねぎを甘辛くたき上げた。誰にでも召し上がっていただけるよう、仕上げてます。
 ☎ 10:30~16:00(別途入園料が必要)
 ☎ HPでご確認ください。 ☎ 1000台
 ☎ 淡路市塩田新島8-5
 ☎ 0799-62-1192



¥2,280

ウェルネスパーク五色 浜千鳥

淡路牛のステーキ肉、玉ねぎリング、地元産米を使用した豪華なステーキ重です。お肉の上にオニオンチップスのサクサク感が肉の旨味を引き立てる逸品です。
 ※サラダ、みそ汁、小鉢、漬物付
 ☎ 11:30~14:00(LO14:00) 17:30~21:00(LO20:00)
 ☎ 毎週木曜日(繁忙期は除く) ☎ 120台
 ☎ 洲本市五色町都志1087
 ☎ 0799-33-1600



¥1,380

キャンパスcafe カプチーノ

甘辛の醤油ダレに淡路島タマネギを加えじっくり煮込み、タマネギの甘みが染み出た大ぶりの淡路牛をすき焼き風に仕上げた逸品です。
 ☎ 8:00~16:00 牛丼の提供は11:00以降です。
 ☎ 月曜休(祝日の場合は火曜) ☎ 65台(大型5台)
 ☎ 洲本市中川原町厚浜714-9
 ☎ 0799-28-0246



¥1,080

めん処 もへいじ

淡路牛、地鶏、淡路玉葱を卵でとじた逸品。創業当時から40年以上愛され続けるもへいじのオリジナルメニュー。
 ☎ 11:30~14:30(LO)
 ☎ 木曜日(祝日は営業する場合もあり) ☎ 30台
 ☎ 洲本市下加茂1丁目569-1
 ☎ 0799-24-3570



¥2,780

淡路ごちそう館 御食国

淡路牛バラと淡路玉葱をやわらかく煮込み、仕上げに極上ロースを贅沢に敷き詰めた2層の絶品牛丼。
 ☎ 11:30~20:00(LO)(21:00閉店)
 14:30~17:00は「塩屋CAFE」メニューのみ
 ☎ 水曜日(祝日の場合は営業) 8月は無休 ☎ 450台
 ☎ 洲本市塩屋1-1-8
 ☎ 0799-26-1133



¥2,178

夢海游淡路島 磯辺亭

柔らかい牛肉、甘みたっぷりの玉ねぎ。素材の良さを十分に引き出した牛丼はふふふあ汁巻と共に召し上がれ。
 ☎ 12:00~14:30(LO13:00) (前日までに要予約)
 ☎ 不定休 ☎ 100台
 ☎ 洲本市山手1-1-50
 ☎ 0570-079922 ホテルニューアワジグループ
 ナビダイヤル



27 淡路牛と淡路野菜のステーキ丼

ホテルニューアワジ レストランシーサイド

ふっくらと炊き上げた淡路米に、まろやかで風味豊かな肉の旨みとサシの甘味が舌を包み込む淡路牛と太陽の光をいっぱいに浴びた淡路野菜を贅沢にのせたステーキ丼。仕上げにオニオンチップをトッピング。

④ 11:30～14:00(要予約)
※ 不定休 ②100台
📍 洲本市小路谷20
☎ 0570-079922 ホテルニューアワジグループナビダイヤル



28 淡路島牛丼

ホテルニューアワジ バル淡道

淡路島で最も甘い「成井さん玉ねぎ」を秘伝のタレで煮込み、淡路牛をかまど炊きの鮎原産の銀シャリにのせた牛丼。日帰り温泉入浴券付の「カジュアルプランあり」。

④ 11:30～14:00/21:00～24:30 (夜は宿泊の方のみのご利用です)
※ 火曜昼休 ②100台
📍 洲本市小路谷20
☎ 0570-079922 ホテルニューアワジグループナビダイヤル



29 淡路島わ牛丼

淡路インターナショナルホテル ザ・サンプラザ

パン粉を付けて揚げた牛フィレ肉をご飯の上にのせ、揚げた糸入参・笹切りの青葱をちらします。ボリュームたっぷりの「淡路島わ牛丼」の完成です。

④ 11:30～14:00(要事前予約)
※ 不定休 ②60台
📍 洲本市小路谷1279-13
☎ 0799-23-1212



36 淡路島特選牛丼

松葉寿司

柔らかな淡路牛たっぷり甘い玉葱を使い、かつおと昆布でとった当店独自のタレで煮込んだ牛丼は最高です。

④ 11:00～14:00/17:00～20:00
※ 水曜日 ②45台
📍 南あわじ市広田広田528-1
☎ 0799-45-1019



37 まるごと牛丼

とんかつ一番

独自ブレンドのタレはほんのリビ辛仕立て。ご飯と玉ねぎの甘み・淡路牛の贅沢な肉汁をお楽しみください。

④ 11:00～14:00/17:00～21:30(団体は要予約)
※ 月曜日(祝日の場合は火曜日) ②20台
📍 南あわじ市市円行寺104
☎ 0799-42-0194



38 淡路島牛丼

めん処 喜多野

淡路牛と淡路玉ねぎを使用し、うどん出汁がベースのあっさり味です。
※うどん付セットは1,130円

④ 11:00～14:30(LO14:00)
※ 木曜日 ②15台
📍 南あわじ市神代園街1688-2
☎ 0799-42-7758



30 丸福丼

しらさぎの宿 丸福

淡路島名物の玉ねぎ、淡路牛を使用し、ステーキ1枚で計約200gの淡路牛が一度で味わえます。

④ 11:00～14:00
※ 日・月曜日 ②15台
📍 洲本市由良町由良2379-9
☎ 0799-27-2229



31 うし重

淡路ファームパーク イングランドの丘 レストラン ファーマーズキッチン

淡路島ブランドが誇る淡路牛と淡路玉ねぎを使用し、豆板醤やニンニクをベースに、手作りで仕込んだ極上の焼肉丼です。

④ 10:30～17:00(LO15:30) (別途入園料が必要)
※ 火曜日 ②1000台
📍 南あわじ市八木養宣上1401
☎ 0799-43-2626



32 牛楽の焼肉丼

和牛専門店 牛楽

淡路の黒毛和牛と淡路玉ねぎを牛 ※汁物・漬物付 楽秘伝タレにからませた焼き肉丼、ご飯とピリ辛のタレがまさに絶品です。

④ 11:30～13:30(LO) 17:00～21:00(LO)
※ 火曜昼 ②30台
📍 南あわじ市志知鉾120
☎ 0799-38-0289



39 焼肉丼

手打ちうどん 鼓亭

淡路島が誇る食材を焼肉風にお好みに合わせ、タレを調整しながら味わえるのが特徴です。
※ ミニうどん・サラダ付

④ 11:00～14:00/17:00～20:00
※ 木曜・第3金曜日・不定休 ②10台
📍 南あわじ市福良甲512-22
☎ 0799-52-2639



40 パーベキュー丼

淡路じゃのひれアウトドアリゾート 和kitchenじゃのひれ 太公望

バーベキューで提供している肉厚な牛肉と淡路玉ねぎを特製のタレに絡ませ、バーベキュー風に仕上げた豪快な牛丼。

④ 8:00～16:00(LO15:00)
※ 水曜日・第1金曜日・第3金曜日 ②100台
📍 南あわじ市阿万塩屋町2660
☎ 0799-52-1239



41 ステーキ丼

ホテルニューアワジ プラザ淡路島

2種類のソースと2種類の肉の絶妙なハーモニーがポイントの贅沢な逸品!
※ スープ・漬物付 限定食数

④ 11:30～14:00
※ 不定休 ②150台
📍 南あわじ市阿万吹上1433-2
☎ 0570-079922 ホテルニューアワジグループナビダイヤル



33 淡路島牛丼

さかな食堂 フレッシュきたの

※汁物・漬物付

④ 食堂営業 11:00～15:00(テイクアウトは9:00～19:00)
※ 水・木曜日 ②15台
📍 南あわじ市志知佐礼尾256-1
☎ 0799-38-6757



34 淡路牛! にくひつまぶし

うずの丘 大鳴門記念館 絶景レストラン うずの丘

まずは特製タレをかけてステーキ丼として。次に熱々の出汁をかけて肉茶漬けとしてお召し上がりください。

④ 10:00～15:30(LO15:00)
※ 火曜日 12/31日・1/1 ②150台
📍 南あわじ市福良丙936-3
☎ 0799-52-2888



35 淡路島焼肉丼

海鮮料理きとら 洲本店

淡路牛と淡路玉ねぎを自分で焼いてトッピングする新感覚の創作とんぶりです。

④ 11:00～15:00/17:00～22:00
※ 無休 ②100台
📍 南あわじ市山添308-3
☎ 0799-44-3030



淡路島のグルメプロジェクトを網羅したポータルサイト。淡路島牛丼をはじめ、淡路島の生しらす、淡路島の生サワラ丼、淡路島サクラマス、淡路島めーとる、島スイーツ、淡路島バーガー、島サラダ、こだわり宣言店の参加店舗がこのサイトで全てチェックできます!

<https://gourmet.awajishima-kanko.jp/>

淡路島牛丼プロジェクト2026

淡路島牛丼

<https://www.awa-gyu.net>



TEL.0799-22-0742

発行 2026年7月

掲載内容(価格、メニューなど)は 予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。