

揚げは玉ネギ、海の幸、淡路牛・淡路島の名産を食べに福良の街をてくてくおさんぽが楽しいよ!



家製のみそでしていただく一きり丼ぶり300円。昼限定のメニューで、ボリューム満点。

別覚悟の人気鉄板焼き番
くわりのエイト
☎0799-52-3809

ランチタイムは特に予約不要! 夏限定で淡路島産つじ2,500円一も、後期半2,200円にのせて あぶり(皮をいただくこともできる(要予約))、玉ネギ、醤油で水揚げされたばかりの魚介、淡路牛と地元産の産をシンプルなお鉄板料理で楽しめる!

南あわじ市福良甲1291-5 午前11時半~午後9時
営業時 午後5時~午後8時半 水曜休み P2台



かしわうどん550円。昔から変わらない福良のだしの中には、特産の甘い玉ネギをトイスが。

玉ネギ入りうどん、甘くておいしい!
坂本食堂
☎0799-52-0177

「麺類」と大きく書かれたのれんが目印のノスタルジックな雰囲気の大衆食堂。こつぶやイロコが利いた特製のだしは甘めで、太くしっかりした食感の麺と相相。人気は、地元出身の上田美恵子さんも絶賛のカレーうどん600円

南あわじ市福良乙42
午前11時開~午後6時半 日曜休み Pなし



たくさんのおいしいタコと専門金時天のすの中は、近頃で獲れたタコは産地直送の。

気軽に、旬の魚を思う存分楽しめる!
味処とっくり
☎0799-52-1388

地元で獲れた旬の魚を使ったお刺身がカウンターにずらり、1皿420円からとお値打ちで、だしのにれた煮魚やカキハチ、アコウタイなど旬の鮮魚のお造りが楽しめる。予算3,000円程度あればおなかいっぱい海の幸がいただけます。

南あわじ市福良512-8
午後5時~午後11時 火曜休み P4台



上にぜひ8分2,100円、ハリイカ、シラサエビ、ウニなど福良産品にこだわったものを食べて。

絶品! 天然の海の幸をにぎりで!
一作
☎0799-52-2690

実家は淡路島内でも有名な鮮魚店、と築けば、大町の目利きの良さもお墨付き。毎日福良漁港から仕入れるトビサ天然の海の幸は、店内のショーケースや生けずみずら、ウニ獲り名人から仕入れる小松でほみがキュッと詰まったウニはぜひ味わってみて!

南あわじ市福良乙1652-2 午前11時半~午後2時、午後5時~午後8時 月曜休み P6台



気軽に名産を食べるなら...
福良港のすぐ近くには、淡路の特産品を扱うお土産物産品を揃えています。福良港で獲れたアワビや、サザエなどは目の前で焼いてくれてしかもお値打ち価格、おいしい後が思い、食べずには帰れません!

お土産買うのもこちらがおすすめ!
お新しくフェアレーム福にて、お土産に必ずおまかせ、口開けから火に炙りおまかせ、名産のタコのお刺身などもおまかせもおすすめです!



淡路島のおいしい素材をアイスに!
G・エルム
☎0799-50-2332

昨年末に移転リニューアルした人気のアイスクリーム専門店。淡路育ちの親子3人が地元素材で作るアイスは全50種類。産直産から毎日届く牛乳や河村農園のイチゴをはじめ、これからの季節にはブルーベリーや相模系も登場。新商品、顔のこころもお楽しみ!

南あわじ市福良甲1530-2
午前10時~午後7時 水曜休み Pあり

アクセス●車: 神戸淡路湾自動車道・西浜三原IC→東道31号線→R28へ10分。西浜三原ICから約20分。七福市内から約2時間 バス: 三原駅前から淡路交通・福良行き利用、1時間半



福良・海側
昨年末に移転オープンした、人気アイスクリーム屋さんで旬の味をいただきます!



イトインもタイクアウトもOK! トマトイチゴ、甘ささっぱり栗のバランズが絶品。合わせるなら濃厚ミルクがおすすめ シングル270円、ダブル320円