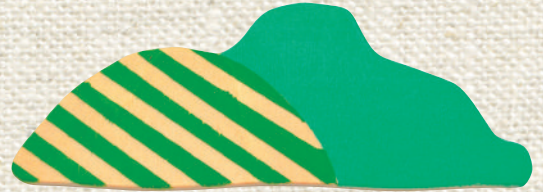
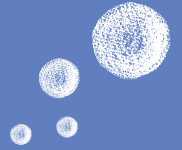


鳴門編

阿波で暮らすあなたへ贈る
徳島魅力“再発見”ガイドブック

あわわ
どんな



鳴門の
香りを
めぐる旅

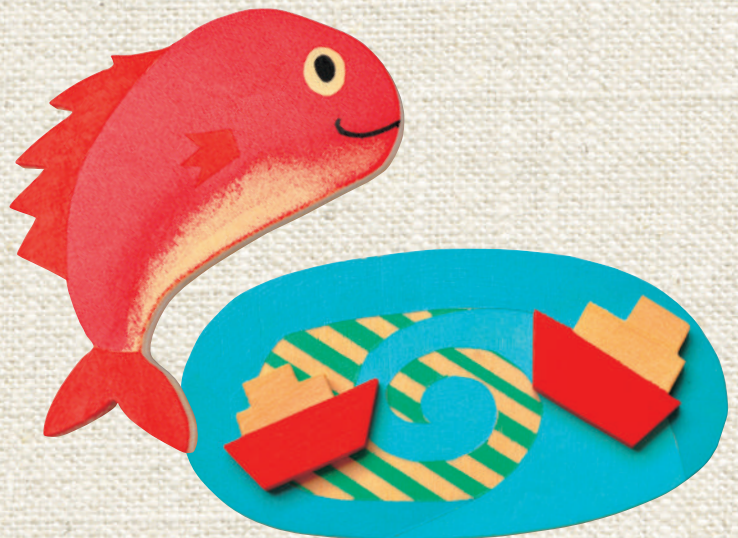
✦ 体験！

鳴門で作れる小物たち

✦ 鳴門で楽しむ名画の旅

✦ まだまだあるよ、隠れた名菓

✦ ドイツ歴史のさんぽ道



あわわどんなって？

あわぎん
AWA dONNA

×

あわわ



阿波銀行のプロジェクト『AWA dONNA』とタウン情報誌を発行している『あわわ』がコラボレーションした新しいガイドブック！

AWA dONNA

阿波銀行で働くすべての女性職員を『AWA dONNA』と総称。

【dONNA=イタリア語で女性を意味します。ONNA = 女】

女性が活躍できる環境づくりや女性活躍推進に向けた意識の向上、また女性ならではの視点で、お客さまに満足してもらえる商品やサービスの企画などを行っています。



『阿波銀行』と徳島のタウン誌『あわわ』。業種は異なりますが、徳島県に住むみなさまの生活をサポートしてきました。そんな2社がひとつになり、なにかできることはないかな、と考えました。

そして導きだしたのは、徳島の“再発見”。

県外向けのガイドブックとはちょっと違います。この街に住み、この街で生きる方たちへ、毎日をもっと楽しくなる情報を紹介したい。そんな思いからこの冊子は生まれました。

もちろん、ただ紹介するだけじゃありません。『あわわ』が推薦するスポットへ、女性職員自らが取材に行きました。みんなが知ってるメジャーなものから、知らなかったあんなことまで。ページをめくれば、きっとなにかを発見できるはず。

徳島をもっと楽しくさせる合言葉。

「あわはどんな？」のはじまりです。

阿波銀行は120周年を迎えます。

阿波銀行は、平成28年6月21日をもちまして、明治29年の創業以来、120周年を迎えることとなります。

これもひとえに、地域のみなさまからの温かいご支援、ご愛顧の賜物と深く感謝申し上げます。

当行では、120年の永きにわたり、お引き立ていただいている地域のみなさまに対する感謝の気持ちを込め、平成27年10月より創業120周年記念活動を始動しました。

創業120周年は、当行にとりまして、150周年、200周年に向けた節目の年であり、役職員一同、心より感謝の気持ちを表すとともに、地域のみなさまのお役に立ち、お客さまとずっとつながる銀行をめざして、より一層努力してまいります。

スローガン「ずっと、ここから。」に込めた想い

120年間ずっと歩んできた地域(ここ)への感謝の気持ちと、地域(ここ)から始まる新たな未来への想いが込められています。

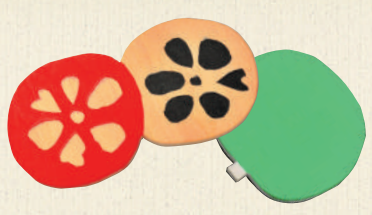
120th
ずっと、ここから。

流れを感じさせる藍色のラインは、吉野川のイメージ、地域とつながってきた永い時間を表現。ラインが上向きに広がることで、地域の明るい未来を表現しています。

鳴門市広域マップ



- G カリフォルニアテーブル (P6)
- N 鳴門カントリークラブ (P9)
- J うずしお汽船 (P7)
- F 大塚国際美術館 (P6)
- B ISLAND (P4)
- C フィッシュボーン (P4)
- P 鳴門のいも屋 (P9)
- R ことらや (P10)
- S 桃太郎 (P10)
- I Café des epices (P7)
- U Noki (P11)
- T 貴田大黒堂 菓舗 (P10)
- D 阿波銀行 鳴門東支店
- O にちにち 雑貨店 (P9)
- W ナツキ (P11)
- K g'suffa Prost! (P8)
- L L-mnd (P8)
- M ドイツ軒 (P8)
- V mofu (P11)
- X 矢野陶苑 (P4)
- A 福寿醤油 (P5)
- E 本家松浦酒造場 (P5)
- Y 阿波銀行 鳴門支店
- Z 阿波銀行 板東支店



表紙/コヤギ社の鳴門をテーマにしたプローチ
<http://koyagisya.blog.fc2.com/>

発行/株式会社 阿波銀行
 770-8601 徳島市西船場町2丁目24-1
 Tel.088-623-3131
<http://www.awabank.co.jp/>

企画・編集・制作/株式会社 あわわ
 770-8535 徳島市南末広町2-95
 Tel.088-654-1114

本誌に掲載している情報は、平成27年10月22日現在の情報に基づいています。お店の都合により、時間・料金などが変更する場合がございますのでご了承ください。本誌掲載の記事・写真の無断転載を禁じます。



四代目当主の矢野敬一さん。
大谷焼きの伝統を守りながら、
様々な作品を作り続ける

五感で感じる鳴門 手づくり体験の ススメ

焼き上がるとちよっと
小さくなるので、
大きめに作るのが
ポイントだよ

作陶「手びねり」 2000円～
絵付け 800円～

矢野陶苑(やのとうえん)

☎088-689-0006
鳴門市大麻町大谷字久原71
営/8:30～17:00
休/無休 P/あり
<http://sue-ki.com/>
MAP-A



高低差6メートルの斜面に造られた、全長
約28メートルの登り窯

五代目である矢野耕市郎さんが
立ち上げた新ブランド
「SUEKI CERAMICS」。どんな
料理にも映える、シンプルであ
りながら存在感のあるデザイ
ンが特徴



こちらでも陶芸体験ができます

- 大西陶器/鳴門市大麻町大谷
字東山谷17-2 ☎088-689-0414
- 佳実窯/鳴門市大麻町大谷字
東山谷45 ☎088-689-0172
- 田村商事/鳴門市大麻町大谷字中
通3-1 ☎088-689-4039
- 陶業会
館(梅里窯)/鳴門市大麻町大谷
字道の土30-1 ☎088-689-0048
- 森陶器/鳴門市大麻町大谷字
井利/肩24 ☎088-689-0022

つのも、楽しみのひとつ。

後、完成した焼き物は郵送して
くれるので(送料別途)、どんな器
ができたのかワクワクしながら待
たれます。焼き上がりは約1ヶ月
後。完成した焼き物は郵送して
くれるので(送料別途)、どんな器
ができたのかワクワクしながら待
たれます。

そんな伝統ある矢野陶苑で体
験できるのは、手びねりの大谷焼
き作り。約1キロほどの粘土を使
います。焼き上がりは約1ヶ月
後。完成した焼き物は郵送して
くれるので(送料別途)、どんな器
ができたのかワクワクしながら待
たれます。

ねって、こねって、
手びねり体験
自作の器で彩る生活

イタリアの家庭料理
を中心に、天然
鳴門鯛や阿波牛、
阿波地鶏、有機栽培
野菜などの地元
の新鮮な食材を
生かした料理が
堪能できる



リストランテ フィッシュボーン

(モアナコースト内)



MAP-G

☎088-687-2255
鳴門市鳴門町土佐泊浦
字高砂186-16 営/8:
00～10:00、11:30～15:
00(14:00LO)、土・日曜、祝
日は～16:00(15:00LO)、
17:30～22:00(20:30LO)
休/不定休 席/32席
P/70台 <http://www.moana.co.jp/>

ちょっと
ひと休み

小物づくりを楽しんだ後は、
ゆったり絶品ランチはいかが？

ストラップ 900円
キャンドル 1200円～
リース Sサイズ 1,500円～
※その他、作りたいアイテムが
あればご相談を



ISLAND(アイランド)

☎088-683-6225
鳴門市鳴門町土佐泊浦
字高砂186-16
営/10:00～18:00
休/火曜、第2月曜
P/あり
<http://na-island.com/>
※詳細MAPIは左枠参照
MAP-G



リゾートホテルモアナコース
ト入り口にある『ISLAND』
では、シエル&ガラスアート
が体験できます。ストラップ
やキャンドルなどミニマムな
アイテムから、アクセサリ
ボックスやウエルカムボード
といった大きなものまで種
類も豊富。
潮風を感じるアイテムは、
きっとあなたの生活を彩る
はず。

特典サービス 有料パーツ(貝殻)ひとつプレゼント

予約時に「あわわどん鳴門編」を
提示してください。有効期限～2016
年12月末まで(無くなり次第終了)



蔵に併設するショップ『ナルトタイの店』でたっぷり試飲



最新設備で管理された酒蔵。今、まさに発酵中のお酒を見学

五感で感じる鳴門
香りをたどって
蔵めぐり



(左)ナルトタイ 純米 水ト米 720ml / 972円
世界最大級のワインコンテストで最高金賞を受賞
(右)鳴門鯛 純米大吟醸 720ml/3,780円 1800ml/7,560円
芳醇な旨味ときめ細やかな酸味が融合した優雅な味わい



本家松浦酒造場
(ほんけまつうらしゅぞうじょう)
☎0120-221-158
鳴門市大麻町池谷字柳ノ本19
営/9:00~17:00
(ショップは10:00~17:00)
休/日曜、祝日 P/あり
<http://narutotai.jp/>
MAP-①



※試飲希望の人は公共交通機関利用またはハンドルキーパーの人と一緒に来店を



特典サービス 1,000円以上購入の方に
すだち酒(300ml)1本プレゼント

来店時に『あわどんな鳴門編』を提示してください。
有効期限 ~2016年10月末まで(無くなり次第終了)

心も酔わす
歴史溢れる
お酒の香り

蔵見学を終えると、フツと鼻に残るお酒と醤油の香り。伝統あるモノが愛おしくなる“香りの旅”をぜひ楽しんでください。



まずは、創業より二百余年を誇る『本家松浦酒造場』。大切に守ってきた酵母菌で伝統の味を紡ぐ徳島最古の蔵元です。

クンクン…。甘い香りと香ばしい匂いをたどって進むと、二軒の蔵が見えてきました。旧撫養街道をはさんで並ぶ、酒蔵『本家松浦酒造場』と醤油蔵『福寿醤油』です。元を辿れば同じ先祖を持つというふたつの蔵。『今なお受け継がれる技術を感じてほしい』この思いから、どちらも見学会を開催しています。

も広がりそう。特徴的で美味しく、料理の幅も広がります。多種多様なテイストが楽しめます。多様なテイストが楽しめます。多種多様なテイストが楽しめます。多種多様なテイストが楽しめます。

登録有形文化財に指定されている創業当時の蔵。そして現在の技術で徹底管理した酒造りを見学した後は、お待ちかねの試飲タイム。限定酒から果実酒まで、たっぷり楽しめます。ほんのり気持ちよくなったところで、『福寿醤油』へ。文政九年に創業され、今年で189年。創業以来より伝統的な醸造法を守り、1年以上かけて丁寧に醤油を作っています。醤油が自然発酵しているタンク、もろみをしぼる圧縮機など、日常では見ることでできないシーンは圧巻のひとつ。こちらでは、醤油のテイストが楽しめます。



(右)すだちしょうゆ 150ml / 474円
徳島県民に親しまれる味をコンセプトに、添加物や香料などを一切加えずに仕上げた
(左)福寿 1,800ml / 772円
風味、旨味ともに良く、かけ醤油として使うのが最適



福寿醤油(ふくじゅうしょうゆ)
☎088-689-1008
鳴門市大麻町池谷字大石8
営/8:30~17:00
休/日曜、祝日(事前連絡の場合は営業の可能性あり) P/あり
<http://www.fukujyu1826.com/>
MAP-②



長〜い煙突が目印!

年月かけて
仕込んだ
醤油の香り

配合の違いで、こんなに味が変るんだ!



運が良ければ見学できる、もろみしぼり。職人の技が光る



6種類の醤油をテイasting。料理のバリエーションが広がります



足元注意!ひとつのタンクから4000本の醤油が生まれる

日本にいながら海外旅行!?

“名画の旅”in大塚国際美術館

世界に類を見ないユニークな展示の大塚国際美術館。世界中の名画を陶板で原寸大に再現しています。
日本最大級の常設展示スペースを有する展示室では、古代から現代まで1000余点の作品が一堂に鑑賞できます。
今回は、大塚国際美術館でアート旅行へかけてみましょう。



ヴァチカン市国

【システーナ礼拝堂天井画及び壁画】

(天井画1508～12年/壁画1536～41年)

ルネサンス期の芸術家ミケランジェロの代表作で、ヴァチカン宮殿のシステーナ礼拝堂内に描かれたフレスコ画。



いってきまーす!!



イタリア

【スクロヴェーニ礼拝堂】

(1304～05年)

イタリアのパドヴァにある礼拝堂を再現。「ルネサンス絵画の父」といわれるジョット・ディ・ボンドーネが聖書の物語を描いた、一連のフレスコ絵画。



イタリア

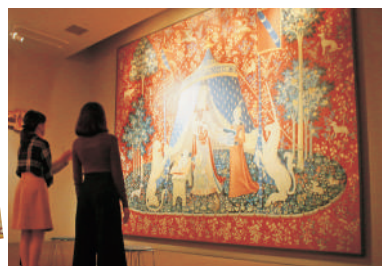
【ヴィーナスの誕生】

(1485年頃)

ルネサンス期のイタリアの画家サンドロ・ボッティチェリの作品。女神ヴィーナスが、成熟した大人の女性として、海より誕生し出現した様子を画いた。



ゴッホごっこでハイチーズ!



フランス

【わが唯一の望みの(「一角獣を従えた貴婦人」より)】

(15世紀末)

6枚の連作タペストリーのうちの1枚。他の5枚は人間の五感を示したものとされるが、この『わが唯一の望みの』の解釈は現在でも謎に包まれている。

毎日、美術ボランティアによる定時ガイドを開催しています。絵画、作者のことをより深く知ることができますよ♪



学芸員・富澤京子さん

フランス



【皇帝ナポレオン1世と皇后ジョゼフィーヌの戴冠】(1805～07年)

ナポレオン1世の首席画家ジャック=ルイ・ダヴィッドにより、パリのノートル=ダム寺院で行われた戴冠式をもとに描かれた油彩画。

『カリフォルニアテーブル～大塚国際美術館』無料送迎を利用しよう!

時間/12:00～14:00
美術館、カリフォルニアテーブルともにスタッフに問い合わせを

カリフォルニアテーブル

☎08-688-0212
鳴門市瀬戸町大島田字中山1-1
営/11:00～15:00(LO14:00)、
17:00～21:00(LO20:00)ディナーは前日の12:00までに要予約
休/無休 P/あり
<http://hotel-ridge.co.jp/own/californiatable.asp> MAP-G

大塚国際美術館

☎08-687-3737
鳴門市鳴門町(鳴門公園内)
営/9:30～17:00(入館は～16:00)
休/月曜(祝日の場合は開館、翌日休)
その他特別休館有
P/専用駐車場有(約340台、無料)
<http://o-museum.or.jp/>
MAP-G

入館料金	
小中高生	540円
大学生	2,160円
一般	3,240円



大塚国際美術館 ミュージアムショップ

大塚国際美術館ならではの人気商品『オリジナルミニ陶板』を中心に、オリジナルグッズ、アートグッズを多数取り揃える。電話またはメールでの注文も受付中。ミュージアムショップのみの利用も可能。



何てるかな? ムンクの叫び!

2015年 秋冬イベント

INFORMATION

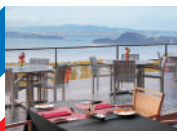
『悪(ワル)の美術 アートもちょっとワルが魅力的』開催中

2016年3月31日(木)まで

絵画の中で重要な役割をずる悪役や妖しく誘惑する悪魔や悪女、憎めないキャラクターまで、悪(ワル)をテーマに作品を紹介。週末にはギャラリートークもあり!



ワルのデザート『デビルパンケーキ』(800円)もオススメ!



GOOD VIEW SPOT!!

見渡す瀬戸内海、ぼっかり浮かぶ小豆島、緑深い広葉樹林に四季折々の鳥の声。そんなゆったりとした時間を楽しめるスポットを紹介します。



ギャラリーカフェ 風待ちの丘 ルン

☎088-682-0015
鳴門市北灘町折野
字上東地312-3
営/9:00~17:00
休/火曜、第2水曜(祝日の場合
営業、翌日休み) 席/24席+
テラス P/20台

MAP-①



限定30食の[三食お重ランチ]ドリンクセット(1,200円)は大人気。11:30~売り切れ次第終了。デザート付きもあり(1,500円)



パンやタマゴ、サラダ、ヨーグルト、フルーツ、ドリンクが付いた[モーニングセット](800円) 9:00~11:00まで



示しています。
では、写真やアクセサリなど、様々なアイテムを展示しています。
会話も◎。第1、第2水曜で内容が変わるギャラリーでは、写真やアクセサリなど、様々なアイテムを展示しています。



風を待つその間、
丁寧ごはんとは
絶景はいかがが?

瀬戸内海に面した通りから小高い丘を登った先にあるのが『風待ちの丘ルン』。チベット語で『風』を意味する店名には、もうひとつ理由があります。ここから見える海岸は、かつて帆船が順風を待つて出航に備える『風待ち港』だったのだから。そう聞くと、不思議とそんな情景が浮かんでくるよう。丁寧に作る食事メニューはとても美味しく、店長の郡さんを中心とした親しみやすいスタッフさんとの会話も◎。第1、第2水曜で内容が変わるギャラリーでは、写真やアクセサリなど、様々なアイテムを展示しています。



スイーツも豊富。サイフォンで淹れるこだわりの珈琲も楽しんで



絶景とカレーに 心もお腹も満足

リピート率No.1の[蔵出しキーマカレー](1,430円)。凝縮したルーに、国産牛肉100%のキーマが絡む。チキンのせ(+360円)がオススメ



Café des epices (カフェ デ エピス)

☎問い合わせはHPをチェック
鳴門市撫養町岡崎海岸通り
営/10:00~17:00
(LO16:00)
カレーは11:30~14:00
(売り切れ次第終了)のみ
休/水曜、木曜
(2月・8月長期連休有)
席/20席 P/あり



岡崎海岸を眺める最高のロケーションと一緒に楽しみたいのが、店主・原さんが作るカレーです。提供できる数は毎週80食のみ。少量生産の理由は、徹底してこだわった製造方法。淡路島産の玉ねぎや丸鶏など、各自スープを取りブレンド。そこから焙煎した香辛料や食材を加え、1週間熟成させます。と、ここまでがベースとなるカレーの工程。そこからさらに野菜、スパイス、牛ミンチなど食材を加え完成させています。絶対に食べたい!という方はご安心を。ホームページでは予約も受け付けています。

ココもチェック!

感動渦巻く“うずしお最前線”へ

鳴門の渦潮をしぶきがかかるほどの間近で体感。鳴門海峡までは約3分の高速観潮船ですぐ横まで接近し、迫力の渦を見ることができます。所要時間は約20分。ホームページでは潮見カレンダーを公表しています。



うずしお汽船

☎088-687-0613
鳴門市鳴門公園電浦漁港(大塚国際美術館裏門)
8:00から16:30まで30分ごとに航予定

料金 大人 1,500円 小人 780円 MAP-①

特典サービス 乗船の方にドリンク1杯プレゼント

会計時に『あわどんな鳴門編』を提示してください。
有効期限 ~2016年12月末まで(無くなり次第終了)





二軒目、三軒目に訪れるお店としてもピッタリ!



ドイツ生ビールは3種類。陶器のサーバーから注ぐ泡のキメ細やかさを体験して



(右)一番人気を誇る[ソーセージの盛り合わせ]1,580円
(左)日替わりランチは3種類。【ドイツBランチセット】800円



ナルドイツバル
g'suffa Prost!
(ズツァプロースト)
☎088-624-7877
鳴門市撫養町南浜字東浜667
営/11:00~14:00、
17:30~22:00(21:00LO)
休/日曜、第2・4月曜のディナー
席/29席 P/5台
MAP-1

ドイツ生ビールに直送ワインあつという間にドイツヘトリップ!
//ヨーロッパにある田舎の居酒屋をコンセプトに、目でもお腹でもドイツにトリップさせてくれる『ズツァプロースト!』。ソーセージや定番家庭料理の豚肉のチーズカツレツ、本場から取り寄せた生ハムを使ったサラダなど、お酒に合うドイツ料理が多く並びます。自慢のワインは、店長自らドイツの醸造所に向いて仕入れたこだわりのものばかり。グラスワインは1杯500円からで、中には高価なワインも紛れているので、ワイン好きにはたまりません。また、世界で一番美味しいと評されたビール「イェヴァー・ピルスナー」(Mサイズ・720円)などの生ビールも楽しめます。



歴史散策 ドイツ さんぽ

1918年6月、板東俘虜収容所にてドイツ兵俘虜による『交響曲第9番』が初演されたからもうすぐ100年。友好都市を結ぶドイツと鳴門の関係は、今なお続いています。そんなドイツを感じに道草はいかがでしょう。街を歩けばほら、第九の音色が聞こえてきませんか?

!suffa Prost!
「さあ飲み干せ、乾杯!」



音楽雑貨とドイツワイン専門店
L-mnd(エルムント)
☎088-679-8850
鳴門市撫養町南浜字東浜724
営/9:30~18:00
休/日曜、第2・4月曜 P/あり
MAP-1



マニアックなドイツワインの品揃えで、多くのファンに愛されている同店。ワインのほかにも、ドイツビールの品数が増えて、より気軽に立ち寄れるようになりました。楽器をモチーフとした食器やステーションナリーなど、思わず手にとってしまうような可愛い雑貨も!姉妹店である『g'suffa Prost!』で気に入ったお酒やフードなども購入可能です。

左から、泡がクリーミーな小麦のビール[エルディングー・ヴァイス・ヘーフェ](1本460円)。バナナやレーズンのような風味が特徴の[アヴェンティヌス](1本780円)



カウンターに並ぶドイツパンは10種類。小麦粉の食パンや菓子パンなど、普通のパンも人気。

ドイツ軒

☎088-686-3698
鳴門市撫養町南浜字東浜674
営/9:00~19:00
休/日曜 P/2台
MAP-1



大事なのは変えないこと
守り続ける味がある
大正時代、ドイツ収容兵からドイツパン作りを教わった藤田只助に弟子入りしたのが祖父である初代。昭和12年に暖簾分けを許され店を開業しました。本店は空襲で無くなつてしまいましたが、現在はここ『ドイツ軒』でその味が受け継がれています。ライ麦を使うドイツパンは、膨らみにくく酸味が強いのが特徴です。本格的な味ゆえに売れ残ることもあるそうですが、「変えないことが大事」と、今日も本場仕込のパンを焼き続けています。



鳴門のウワサ 調べてみました!

「驚きの場所で食事ができるらしい…」
 「主婦に人気のお菓子があるらしい…」などなど、
 まことしやかに囁かれる鳴門のウワサを検証しました!



うなぎの蒲焼 1,800円



刺身定食 1,700円～



天ぷら定食 1,500円



ポウゼー夜干し 700円



棒ずし 1,500円
 (2切れ450円)

棒ずしは
 お持ち帰りも
 できますよ♪



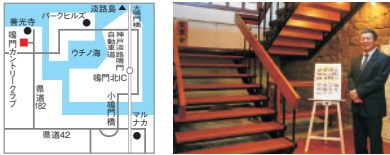
ゴルフをしなくても
 食べられるおいしい
 料理がある!?

淡路島や、小豆島をはじめとする瀬戸内海の島々を一望できる鳴門カントリークラブ。2階レストランでは、海の幸をふんだんに使用した定食や一品が味わえると評判です。実はこちら、ゴルフをプレーしていなくても入店可能。いつもとはちよつと違う場所で食事を楽しんでみませんか? 平日は比較的内入できますが、休日は予約をおススメします。



鳴門カントリークラブ

☎088-688-0111
 鳴門市瀬戸町北泊字北泊529-1
 営/8:00～17:00
 休/火曜、最終月曜日
 P/あり
<http://www.narutocc.co.jp/>
MAP-0



特典サービス ソフトドリンク1杯プレゼント

来場時に『あわどんな鳴門編』を見たとお伝えください。
 有効期限 ～2016年8月末まで

女性に人気の お芋のスイーツがある!?



400g入り (734円)

鳴門のいも屋

☎088-688-0950
 鳴門市瀬戸町明神字板屋島123-5
 営/9:00～18:00
 休/日曜、祝日 P/あり
<http://www.imoya.jp/>
MAP-0



本社直売のほか、
 金時工房など各
 土産売場でも購
 入できます。

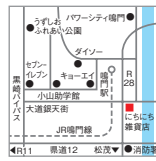
自然の恵みを受け、甘く育った「なる」と金時」。蒸かすだけでなく、美味しいけれど、外カリ・中ホクホクの「芋棒」は食べ出したら止まりません。スティックタイプならではの手軽さも魅力です。

Made in 鳴門のアイテムが 買えるお店がある!?



わかめや渦、鳴門金時など名産品がロゴとしてあしらわれたてぬい。鳴門てぬい 648円

『にちにち雑貨店』では、徳島生まれの雑貨が数多く並んでいます。どれもオーナーの原さんが選んだ個性的なアイテムばかり。もちろん大谷焼きや藍染めなど、鳴門発のアイテムもいっぱい。



にちにち雑貨店

☎088-679-9318
 鳴門市撫養町南浜字東浜382
 営/11:00～19:00
 休/火曜 P/1台
<http://diary.nichinichi-zakaten.com/>
MAP-0



特典サービス ミニプレゼントあり

会計時に『あわどんな鳴門編』を提示してください。
 有効期限 ～2016年12月末まで(無くなり次第終了)