



※淡路島の特製火鍋、華炎鍋「シャングリラ」の最新情報をお届けします。

シャングリラ

2023 年 12 月 20 日

淡路島 3 年とらふぐ、淡路牛が入った豪華すぎる鍋が新登場！

『淡路島福寿鍋』12 月 15 日より提供開始

淡路島西海岸シーサイドモール「Ladybird Road」内にある「[淡路島特製火鍋・華炎鍋 シャングリラ](#)」では、淡路島 3 年とらふぐ、淡路牛や、えびすもち豚を使用した豪華な冬季限定メニューを 12 月 15 日（金）より提供開始いたしました。

イベント URL : <https://awaji-shangrila.com/news/221/>



▲淡路島福寿鍋

南あわじ市福良湾で育った“淡路島 3 年とらふぐ”は、日本一潮の流れの速い鳴門海峡近くで養殖しているため、身がしまり濃厚な旨みが特徴です。お鍋に入ると柔らかな肉質に変わり、口に入れた瞬間に贅沢なふぐの旨みが広がります。また、希少性が高く「究極の豚」とも称されるほどの銘柄豚“えびすもち豚”は、こだわりの餌の配合により、あっさりとした脂の甘さと柔らかな肉質がお鍋との相性が抜群。“淡路牛”は柔らかで甘みたっぷりの赤身、そのきめ細やかな筋繊維に綺麗に入り込んだ融点の低い上質な脂がお鍋に溶け出し、上品で食材の旨味がたっぷりと溶け出したスープとなります。これらの食材を高麗人参や八角、月桂樹など様々なスパイスと共にいただくことで、疲労回復や消化促進などに効果のある贅沢な薬膳鍋です。

この季節しか食べる事の出来ない、贅沢な薬膳鍋を是非ご賞味ください。

■『淡路島福寿鍋』概要

提供期間： 12 月 15 日（金）～ 2024 年 2 月 29 日（木）

内 容： 淡路島 3 年とらふぐ／淡路牛／えびすもち豚／きのこ／季節のお野菜／スパイス各種

料 金： 6,600 円

※上記価格は税込です ※前日までのご予約限定

場 所： Ladybird Road 内「淡路島特製火鍋・華炎鍋 シャングリラ」
（兵庫県淡路市野島轟木 95-7）

営業時間： 11：00～19：00（L.O 18:30）

定 休 日： 火曜日

お問合せ： 淡路島特製火鍋・華炎鍋 シャングリラ（株式会社パソナスマイル運営）TEL 0799-64-7530

＜年末年始の営業について＞

2023 年 12 月 31 日（日）、2024 年 1 月 1 日（月）休業

2024 年 1 月 2 日（火）より通常営業

▼報道関係者からのお問い合わせ
株式会社パソナグループ 広報部
担当／四戸、福田

Tel： 03-6734-0215
E-mail： p.kohobu@pasonagroup.co.jp