

ふぐ料理は10月半ば～3月まで

AWAJI
BRAND

淡路島

3年とらふぐを味わう

とらふぐ料理コース

15,000円 税込

コースメニュー

1. 前菜3種盛り合わせ
2. てっちり鍋
3. 鍋用白子
4. てっさ
5. フグ皮湯引き
6. 雑炊（ご飯、卵、ねぎ）
7. デザート（りんごシャーベット）

奈良の地で愉しむ、 本物の海の恵み。

淡路島の豊かな海で、3年の歳月をかけて育まれる「淡路島3年とらふぐ」。

全国の養殖地の中でも特に水温が低く、潮流の速い鳴門海峡近くで育つため、
身は引き締まり、旨みは濃厚。天然ものに匹敵する味わいを誇ります。

一般的に二年で出荷される養殖ふぐを、さらに一年、丁寧に育て上げることで、
その身は二倍近くに成長し、白子も豊かに実ります。

奈良でこの極上の味を堪能できるのは、大和高原ボスコヴィラだけ。

ここでしか味わえない、至福のひとときをお楽しみください。

飲み放題 プラン (100分)

Aプラン 2,178円

瓶ビール・ノンアルコールビール・焼酎・酎ハイ・
ウーロン茶・オレンジジュース

Bプラン 2,904円

Aプラン+日本酒・冷酒・
ウィスキー

大和高原
ボスコヴィラ



送迎バス手配OK!

10名様以上で無料
奈良駅・天理駅など相談応

予約受付は3日前から

入浴付き

2名様から

期間は3月末まで

※写真はイメージです。

なぜ!?

A W A J I
B R A N D

奈良で“淡路島の3年とらふぐ”が味わえるのか

舞台はピッチから
とらふぐへ。

奈良県にありながら、本場・淡路島の極上「3年とらふぐ」を楽しむボスコヴィラ。その背景には、総支配人・興津大三の人柄とルーツが深く関わっています。

絶品!
3年とらふぐ



「うまいっ!」その一言のためにとらふぐ師、前田若男が丹精込めて育てあげた「淡路島3年とらふぐ」。鳴門海峡の日本一速い潮流の影響を受け、とらふぐの運動量が増えることで絶品の3年とらふぐが生まれました。

若男水産 前田 若男



総支配人は淡路島の出身の元Jリーガー

興津総支配人は淡路島出身。かつてはプロサッカー選手として全国を舞台に活躍しました。引退後は地元の魅力を広めたいという思いを胸に、食と観光を結びつける道へと進みます。サッカーで培った情熱と人とのつながりを活かし、今はボスコヴィラの総支配人として「ここでしか味わえない特別な体験」を提供しています。



【選手歴】清水商業高ー筑波大学ー清水エスパルスーセレッソ大阪
【職歴】滝川第二高ー清水エスパルス普及部コーチー同強化部スカウトー同強化部編成担当スカウト課長ー同強化部編成補佐兼スカウト統括ーアーセナルサッカースクール市川GM

淡路漁業組合とのつながり

興津総支配人の実兄は、南あわじ市役所の水産課に勤務。さらに淡路漁業組合との密接な連携があり、産地と飲食店を直接結びつけられる環境が整っています。この“血のつながり”と“地域ネットワーク”こそが、奈良と淡路を結ぶ大きな力となっているのです。



奈良県で唯一の「直接取引」

通常、仕入れは仲介業者を通すのが一般的です。しかしボスコヴィラでは、漁港と役所の信頼関係を背景にしたスムーズな連携により、奈良県で唯一、淡路漁業組合と直接取引が可能となっています。漁師の顔が見えるルートで仕入れるからこそ、鮮度と品質が守られ、安心して提供できるのです。

ここでしか体験できない理由

奈良県にいながら、まるで淡路島の漁港で食べるような“本場の味”を楽しむのは、総支配人・興津大三の原点が淡路島にあるから。サッカー選手として鍛えた行動力、地元との深い絆、役所と漁港の密な連携...そのすべてが重なり合い、ボスコヴィラでしか味わえない特別なふぐ料理へと結実しています。

＼オススメ／

日帰りプラン時 とらふぐ料理 15,000円

宿泊プラン時
1泊2食

とらふぐ料理 19,800円 税込

大和高原
BoscoVila ボスコヴィラ

奈良の奥地で癒される

宴会

宿泊

大浴場



アクセスマップ

至大阪

名阪国道

至名古屋

一本松IC

大和高原
BoscoVila ボスコヴィラ

ご予約・お問い合わせはこちら

〒632-0251 奈良県奈良市針町3918

TEL 0743-82-5556

