





おかげさまで街開きから20年

再整備で新しい街へ  
建築棟数は二百四十棟に

もともと当地区は一九七二年に開発され、水源の問題で途中で頓挫し休眠分譲地となっていました。その後、明石海峡大橋開通で兵庫県からの導水が可能になり、水不足が解消。二〇〇三年に(株)ロータスカンパニーと旧事業主が共同で再整備事業に着手しました。道路・側溝・給水管などのインフラ再整備をおこない、二〇〇四年に分譲を開始。全四百十区画のうち、建築棟数は二百四十棟ほどになりました。



～「晴海ヶ丘」20年の軌跡～

- 2003 土地所有者との買収交渉  
並行して再整備事業スタート
- 2004 4月販売開始
- 2005 ログハウス管理事務所完成  
常駐管理体制が確立
- 2006 街づくり協議会発足  
第1回オーナーズイベント開催  
ゴミステーション完成  
50棟突破
- 2007 第2回オーナーズイベント開催  
あわじオープンガーデン初参加  
70棟突破
- 2008 タウン内にカフェカモメテラスOPEN  
オーナー様主宰の陶芸教室発足
- 2009 オーナーズガーデン開設  
永住&半定住30世帯突破
- 2010 淡路島初の省エネLED街路灯設置  
タウン専用NTTドコモ基地局開設  
道路再整備工事完了  
140棟突破

- 2011 タウン内に雑貨SMICCO OPEN  
タウン専用郵便ポスト設置  
日本テレビ「スッキリ」取材放映  
かもめ公園親水デッキ大改修  
165棟突破
- 2012 ABC「見知らぬ関西新発見」取材放映  
さくら公園整備
- 2013 テレビ朝日「人生の楽園」  
ABC「なるみ・岡村の過ぎるTV」取材放映  
販売センター移設  
50棟突破
- 2014 読売テレビ「街角トレジャー」  
ABC「なるみ・岡村の過ぎるTV」取材放映  
宝島社「田舎暮らしの本」取材掲載  
タウン内側溝改修工事スタート  
防災スピーカー設置  
200棟突破
- 2015 タウン内にバス停開設(市運営)  
ABC「雨上がりのやまとナゼ?しこ」  
関テレ「よ〜いドン!」取材放映  
管理事務所リフレッシュ工事

- 2016 水道事業一部公営化、実現!!
- 2017 関テレ「よ〜いドン!」取材放映  
防災備品・防災倉庫整備
- 2018 読売TV「かんさい情報ネットten」  
関テレ「よ〜いドン!」取材放映  
自治防災組織発足
- 2019 株式会社晴海ヶ丘(新事業会社)設立  
旧事業主から事業を承継  
関テレ「よ〜いドン!」(2月・9月)取材放映  
販売センター移設
- 2020 関テレ「ウラマヨ」「よ〜いドン!」取材放映  
ウェルカムサイン解体・新設工事  
かもめ公園リフレッシュ工事
- 2021 関テレ「よ〜いドン!」(5月・12月)取材放映  
リノベーションプロジェクト始動
- 2022 関テレ「よ〜いドン!」取材放映
- 2023 中古別荘成約54棟(累計)
- 2024 「晴海ヶ丘」20周年記念プロジェクト始動  
関テレ「よ〜いドン!」取材放映(予定)  
240棟突破  
永住&半永住53世帯

南あわじ漫遊

ぶらり散歩

ちょっと洲本へ寄り道

地域密着で盛業中の南あわじと  
洲本のお店をご紹介します。

※営業時間定休日(祭日)は各店舗のHPにてご確認ください



2023年3月OPEN  
① 今日肉の日  
淡路牛で巻いた肉巻き  
ハンバーグを絶景で味わう

うずの丘大鳴門橋記念館のスカイテラスに昨年3月にオープンした淡路牛のハンバーグのお店。合挽肉と玉ねぎの食感を活かしたパテにA5ランクの淡路島黒毛和牛を巻き、備長炭で炙ったハンバーグ。溢れる肉汁と深みのある味わいが魅力。

南あわじ市福良丙936-3(晴海ヶ丘から7km)  
10:00~16:30(定食は10:30~15:00)  
☎0799-52-2888 火曜定休



2023年3月OPEN  
② GOOD TIME 福栄珈琲店  
昭和にタイムスリップ  
郷愁誘う喫茶店



店主の福栄さんは脱サラで起業し、昨年3月に昭和レトロ感あふれる純喫茶をオープン。少年時代を過ごした昭和の終わり頃が好きで、自宅を集めていたグッズをディスプレイしたコーナーは必見。こだわりのコーヒークップを揃えたカウンターやテーブル席も落ち着く空間です。

南あわじ市神代社796-1(晴海ヶ丘から15km)  
9:00~17:00  
☎0799-58-0181 火・水・木定休

③ 鉄板焼ダイニング 楽空  
築80年の古民家を  
リノベーションしたお店

古民家をハーフDIYで改修した鉄板焼のお店。2時間の食べ飲み放題コース3,800円(予約制)は、お好み焼き・鉄板焼き・デザート類などの60種以上が、またドリンクはビール・焼酎・ハイボール・ソフトドリンク等40種余りが飲み放題。ハケ岳の天然氷で作るかき氷も人気です。

南あわじ市神代園街1654(晴海ヶ丘から12km)  
ディナー 17:30~21:30  
(9:00~11:30はお弁当のテイクアウトのみ)  
☎090-8212-6787 月曜定休



2023年3月OPEN  
④ 楽空  
淡路牛で巻いた肉巻き  
ハンバーグを絶景で味わう

うずの丘大鳴門橋記念館のスカイテラスに昨年3月にオープンした淡路牛のハンバーグのお店。合挽肉と玉ねぎの食感を活かしたパテにA5ランクの淡路島黒毛和牛を巻き、備長炭で炙ったハンバーグ。溢れる肉汁と深みのある味わいが魅力。

南あわじ市福良丙936-3(晴海ヶ丘から7km)  
10:00~16:30(定食は10:30~15:00)  
☎0799-52-2888 火曜定休

2023年3月OPEN  
⑤ 楽空  
淡路牛で巻いた肉巻き  
ハンバーグを絶景で味わう

うずの丘大鳴門橋記念館のスカイテラスに昨年3月にオープンした淡路牛のハンバーグのお店。合挽肉と玉ねぎの食感を活かしたパテにA5ランクの淡路島黒毛和牛を巻き、備長炭で炙ったハンバーグ。溢れる肉汁と深みのある味わいが魅力。

南あわじ市福良丙936-3(晴海ヶ丘から7km)  
10:00~16:30(定食は10:30~15:00)  
☎0799-52-2888 火曜定休

2023年3月OPEN  
⑥ 楽空  
淡路牛で巻いた肉巻き  
ハンバーグを絶景で味わう

うずの丘大鳴門橋記念館のスカイテラスに昨年3月にオープンした淡路牛のハンバーグのお店。合挽肉と玉ねぎの食感を活かしたパテにA5ランクの淡路島黒毛和牛を巻き、備長炭で炙ったハンバーグ。溢れる肉汁と深みのある味わいが魅力。

南あわじ市福良丙936-3(晴海ヶ丘から7km)  
10:00~16:30(定食は10:30~15:00)  
☎0799-52-2888 火曜定休

2023年3月OPEN  
⑦ 楽空  
淡路牛で巻いた肉巻き  
ハンバーグを絶景で味わう

うずの丘大鳴門橋記念館のスカイテラスに昨年3月にオープンした淡路牛のハンバーグのお店。合挽肉と玉ねぎの食感を活かしたパテにA5ランクの淡路島黒毛和牛を巻き、備長炭で炙ったハンバーグ。溢れる肉汁と深みのある味わいが魅力。

南あわじ市福良丙936-3(晴海ヶ丘から7km)  
10:00~16:30(定食は10:30~15:00)  
☎0799-52-2888 火曜定休

2023年3月OPEN  
⑧ 楽空  
淡路牛で巻いた肉巻き  
ハンバーグを絶景で味わう

うずの丘大鳴門橋記念館のスカイテラスに昨年3月にオープンした淡路牛のハンバーグのお店。合挽肉と玉ねぎの食感を活かしたパテにA5ランクの淡路島黒毛和牛を巻き、備長炭で炙ったハンバーグ。溢れる肉汁と深みのある味わいが魅力。

南あわじ市福良丙936-3(晴海ヶ丘から7km)  
10:00~16:30(定食は10:30~15:00)  
☎0799-52-2888 火曜定休

④ Boo Story ニコニコ酒場  
低温調理の豚肉が美味しい  
夜の居酒屋タイムも人気!!

今年2月オープンしたばかりのお店。店名の由来は開店当初にメインメニューだった低温調理の豚肉からきています。愛想が良くて元気のいい店主さんの人柄で、ランチはもちろんな夜の居酒屋タイムも地元の方に人気です。

南あわじ市榎別西川113-1(晴海ヶ丘から12km)  
11:30~15:00・17:00~23:00  
☎0799-58-0258 木曜定休



2024年2月OPEN  
④ Boo Story  
低温調理の豚肉が美味しい  
夜の居酒屋タイムも人気!!

今年2月オープンしたばかりのお店。店名の由来は開店当初にメインメニューだった低温調理の豚肉からきています。愛想が良くて元気のいい店主さんの人柄で、ランチはもちろんな夜の居酒屋タイムも地元の方に人気です。

今年2月オープンしたばかりのお店。店名の由来は開店当初にメインメニューだった低温調理の豚肉からきています。愛想が良くて元気のいい店主さんの人柄で、ランチはもちろんな夜の居酒屋タイムも地元の方に人気です。

今年2月オープンしたばかりのお店。店名の由来は開店当初にメインメニューだった低温調理の豚肉からきています。愛想が良くて元気のいい店主さんの人柄で、ランチはもちろんな夜の居酒屋タイムも地元の方に人気です。

今年2月オープンしたばかりのお店。店名の由来は開店当初にメインメニューだった低温調理の豚肉からきています。愛想が良くて元気のいい店主さんの人柄で、ランチはもちろんな夜の居酒屋タイムも地元の方に人気です。

今年2月オープンしたばかりのお店。店名の由来は開店当初にメインメニューだった低温調理の豚肉からきています。愛想が良くて元気のいい店主さんの人柄で、ランチはもちろんな夜の居酒屋タイムも地元の方に人気です。

今年2月オープンしたばかりのお店。店名の由来は開店当初にメインメニューだった低温調理の豚肉からきています。愛想が良くて元気のいい店主さんの人柄で、ランチはもちろんな夜の居酒屋タイムも地元の方に人気です。

今年2月オープンしたばかりのお店。店名の由来は開店当初にメインメニューだった低温調理の豚肉からきています。愛想が良くて元気のいい店主さんの人柄で、ランチはもちろんな夜の居酒屋タイムも地元の方に人気です。

今年2月オープンしたばかりのお店。店名の由来は開店当初にメインメニューだった低温調理の豚肉からきています。愛想が良くて元気のいい店主さんの人柄で、ランチはもちろんな夜の居酒屋タイムも地元の方に人気です。

今年2月オープンしたばかりのお店。店名の由来は開店当初にメインメニューだった低温調理の豚肉からきています。愛想が良くて元気のいい店主さんの人柄で、ランチはもちろんな夜の居酒屋タイムも地元の方に人気です。

今年2月オープンしたばかりのお店。店名の由来は開店当初にメインメニューだった低温調理の豚肉からきています。愛想が良くて元気のいい店主さんの人柄で、ランチはもちろんな夜の居酒屋タイムも地元の方に人気です。

今年2月オープンしたばかりのお店。店名の由来は開店当初にメインメニューだった低温調理の豚肉からきています。愛想が良くて元気のいい店主さんの人柄で、ランチはもちろんな夜の居酒屋タイムも地元の方に人気です。

今年2月オープンしたばかりのお店。店名の由来は開店当初にメインメニューだった低温調理の豚肉からきています。愛想が良くて元気のいい店主さんの人柄で、ランチはもちろんな夜の居酒屋タイムも地元の方に人気です。

今年2月オープンしたばかりのお店。店名の由来は開店当初にメインメニューだった低温調理の豚肉からきています。愛想が良くて元気のいい店主さんの人柄で、ランチはもちろんな夜の居酒屋タイムも地元の方に人気です。

今年2月オープンしたばかりのお店。店名の由来は開店当初にメインメニューだった低温調理の豚肉からきています。愛想が良くて元気のいい店主さんの人柄で、ランチはもちろんな夜の居酒屋タイムも地元の方に人気です。

今年2月オープンしたばかりのお店。店名の由来は開店当初にメインメニューだった低温調理の豚肉からきています。愛想が良くて元気のいい店主さんの人柄で、ランチはもちろんな夜の居酒屋タイムも地元の方に人気です。

今年2月オープンしたばかりのお店。店名の由来は開店当初にメインメニューだった低温調理の豚肉からきています。愛想が良くて元気のいい店主さんの人柄で、ランチはもちろんな夜の居酒屋タイムも地元の方に人気です。

今年2月オープンしたばかりのお店。店名の由来は開店当初にメインメニューだった低温調理の豚肉からきています。愛想が良くて元気のいい店主さんの人柄で、ランチはもちろんな夜の居酒屋タイムも地元の方に人気です。

今年2月オープンしたばかりのお店。店名の由来は開店当初にメインメニューだった低温調理の豚肉からきています。愛想が良くて元気のいい店主さんの人柄で、ランチはもちろんな夜の居酒屋タイムも地元の方に人気です。

今年2月オープンしたばかりのお店。店名の由来は開店当初にメインメニューだった低温調理の豚肉からきています。愛想が良くて元気のいい店主さんの人柄で、ランチはもちろんな夜の居酒屋タイムも地元の方に人気です。



⑤ シルエラ・シルクロ  
baum博覧会2024春で  
オニオンバウムが準優勝

観光旅館うめさんが運営するbaumクーヘン専門店。淡路島産キヌヒカリの米粉を使ったbaumクーヘン。玉ねぎ型のオニオンバウムをはじめ、北坂養鶏場の卵を使った商品や、都美人酒造の日本酒と酒粕を使った商品など地元の食材にこだわっています。

南あわじ市松崎古津路902(晴海ヶ丘から12km)  
10:00~18:00  
☎0799-37-3030 水曜定休



⑥ TODAY cafe  
ふわとろオムライスと  
ふわもち生ドーナツの専門店

高校生の頃からカフェを開くのが夢だったという店主の菅本さん(右端)。開業までに2軒のカフェでノウハウを学び2022年11月に念願のお店をオープン。生ドーナツのテイクアウトは15時からですが、売り切れ必至なのでお早め。

南あわじ市市田田310-3(晴海ヶ丘から18km)  
ランチ11:30~14:30 カフェ15:00~18:00  
☎0799-20-5429 火・水・木定休(変動あり)

2022年11月OPEN  
⑥ TODAY cafe  
ふわとろオムライスと  
ふわもち生ドーナツの専門店

高校生の頃からカフェを開くのが夢だったという店主の菅本さん(右端)。開業までに2軒のカフェでノウハウを学び2022年11月に念願のお店をオープン。生ドーナツのテイクアウトは15時からですが、売り切れ必至なのでお早め。

高校生の頃からカフェを開くのが夢だったという店主の菅本さん(右端)。開業までに2軒のカフェでノウハウを学び2022年11月に念願のお店をオープン。生ドーナツのテイクアウトは15時からですが、売り切れ必至なのでお早め。

高校生の頃からカフェを開くのが夢だったという店主の菅本さん(右端)。開業までに2軒のカフェでノウハウを学び2022年11月に念願のお店をオープン。生ドーナツのテイクアウトは15時からですが、売り切れ必至なのでお早め。

高校生の頃からカフェを開くのが夢だったという店主の菅本さん(右端)。開業までに2軒のカフェでノウハウを学び2022年11月に念願のお店をオープン。生ドーナツのテイクアウトは15時からですが、売り切れ必至なのでお早め。

高校生の頃からカフェを開くのが夢だったという店主の菅本さん(右端)。開業までに2軒のカフェでノウハウを学び2022年11月に念願のお店をオープン。生ドーナツのテイクアウトは15時からですが、売り切れ必至なのでお早め。

高校生の頃からカフェを開くのが夢だったという店主の菅本さん(右端)。開業までに2軒のカフェでノウハウを学び2022年11月に念願のお店をオープン。生ドーナツのテイクアウトは15時からですが、売り切れ必至なのでお早め。

高校生の頃からカフェを開くのが夢だったという店主の菅本さん(右端)。開業までに2軒のカフェでノウハウを学び2022年11月に念願のお店をオープン。生ドーナツのテイクアウトは15時からですが、売り切れ必至なのでお早め。

高校生の頃からカフェを開くのが夢だったという店主の菅本さん(右端)。開業までに2軒のカフェでノウハウを学び2022年11月に念願のお店をオープン。生ドーナツのテイクアウトは15時からですが、売り切れ必至なのでお早め。