

報道関係者各位
プレスリリース

2021年9月14日
休暇村南伊豆

**いよいよ伊勢海老漁が解禁！静岡県内の水揚げ量 No. 1の南伊豆町
休暇村南伊豆に伊勢海老2尾付きの贅沢【伊勢海老会席】が登場！**

富士箱根伊豆国立公園に位置する「自然にときめくリゾート 休暇村南伊豆」（所在地：静岡県賀茂郡南伊豆町湊 889-1 総支配人：引地昌宏）では、伊勢海老漁解禁にあわせて、2021年9月20日（月）から伊勢海老を贅沢に2尾使用した「伊勢海老会席」を販売します。南伊豆町の沿岸は岩礁が多く伊勢海老に適した生息地で、例年約40tという静岡県内一の水揚げ量を誇ります。



伊勢海老の蒸籠蒸しを一匹まるごと豪快に

■色・艶・味の三拍子そろった伊豆産の伊勢海老

例年9月中旬から翌年5月中旬まで行われる南伊豆町の伊勢海老漁は、月の満ち欠けに合わせて20日間漁をし、夜行性の伊勢海老が光を嫌い、活動が鈍くなる満月の前後5日間は漁を休むサイクルを忠実に守ります。期間中、漁港周辺では、刺網と呼ばれる仕掛け網で獲られた伊勢海老を熟練の漁師たちが慣れた手つきで次々に外していく姿が見られます。



網に絡んだ伊勢海老を取り外すのは熟練の技が必要



南伊豆町の秋の味覚「伊勢海老」

伝統の漁で採れた南伊豆町の伊勢海老は静岡県で最も水揚げ量が多く、流れの速い海域で育つため、足が太く身がしまりブリっとした食感と上品な甘みが特徴です。

■伊豆産伊勢海老を贅沢に2尾使った「伊勢海老会席」

南伊豆の秋の風物詩。地元で採れた旬真っ盛りの伊勢海老を姿造りや蒸籠蒸しでご用意、伊勢海老の味噌汁はミソの出汁が決め手で、活造りの「頭」を使用します。

- ・期間 2021年9月20日～11月30日
- ・料金 1泊2食22,500円～ ※日程・人数・客室により料金変動あり
- ・お品書き 前菜三種盛り・伊勢海老の活造り・お造り三種盛り・伊勢海老の蒸籠蒸し
鯛かぶら・香物・伊勢海老の味噌汁

※漁の状況により産地が異なる伊勢海老を使用する場合があります。



伊勢海老会席



伊勢海老の活造り



伊勢海老の蒸籠蒸し（写真は2名盛り）



伊勢海老の味噌汁

■休暇村南伊豆自慢のビュッフェ「秋のNEWビュッフェ」も会席と一緒に食べられる！

伊勢海老会席と一緒に楽しみいただけるビュッフェです。「金目鯛」「さざえ」「ホタテ」など、約50種類のメニューが並びます。



握り寿司6種（金目鯛など）



さざえのつぼ焼き



刺身5種（さざえなど）



ホタテの浜焼き



ローストビーフ



松茸と栗の炊き込みご飯

■新しい旅のスタイル「ゼロ密のリゾート」を目指した取り組み

お客様、従業員、関係者など皆様の安全・安心を第一に。「ゼロ密のリゾート」を目指し日々取り組んでまいります。



休暇村南伊豆公式HP

感染防止対策特集ページ <https://www.qkamura.or.jp/izu/blog/detail/?id=34363>

◆《休暇村南伊豆》

伊豆半島の最南端、南伊豆弓ヶ浜にある温泉リゾート。富士箱根伊豆国立公園に位置し、新鮮な海の幸を使ったお料理や、湯量豊富な温泉では庭園露天風呂と源泉かけ流しの壺湯が魅力です。弓ヶ浜では海水浴はもちろんシュノーケリングや磯遊びなどの多様なアクティビティも楽しめます。

所在地：〒415-0192 静岡県賀茂郡南伊豆町湊 889-1

総支配人：引地 昌宏

URL： <https://www.qkamura.or.jp/izu/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

休暇村南伊豆 担当：松田・井上

TEL：0558-62-0535 E-mail： izu@qkamura.or.jp