

報道関係者各位  
プレスリリース

2023年3月4日  
休暇村 竹野海岸

産地でしか出回らない幻の鬼海老に、赤・白・黒海老  
『地海老』の食べ比べコース提供  
～休暇村竹野海岸 「鬼海老と地海老会席」4月1日より提供開始～

山陰海岸ジオパーク内に位置し、入江を見下ろす小高い丘に建つリゾートホテル「休暇村 竹野海岸」(所在地：兵庫県豊岡市竹野町 1047、支配人：青木 淳)は、地元で獲れた希少な海老の食べ比べができる「鬼海老と地海老会席」を2023年4月1日(金)より販売いたします。



今年も海老の美味しい季節がやってきました！

◆但馬で食べるのが一番！ 甘み旨みが濃厚な「幻の鬼海老」  
全国各地には漁獲量が少なく希少なため市場に出回りにくい海老があります。その中のひとつが「鬼海老」です。獲れた海老1,000匹中に1匹いるかどうかともいわれるほど希少な海老で、トゲトゲした強面の見た目から「鬼」という名が付いたとされ、地域によってゴジラ海老と呼ばれることもあります。ぷりぷりの食感は伊勢海老を、甘み旨みは車海老や甘海老を超えると評されるほどに美味です。



◆「幻の鬼海老と地海老会席」概要

幻の鬼海老の他、あっという間に鮮度が落ちてしまうため地元以外にほとんど流通しない「黒海老・白海老」や、山陰沖で漁獲量が最も多い「赤海老」の全4種類、なかなかお目にかかれないレアな地海老をご用意します。希少価値の高い地海老を旨さ引き立つ様々な料理でご堪能ください。

提供期間：2023年4月1日～2023年5月21日

料 金：21,000円（税込・入湯税別）※平日和室2名1室利用時の1名料金

＜お品書き＞

- 前菜 鬼海老塩焼き・ホタルイカ・白海老・  
煮穴子巻き・竹の子・じんば佃煮・山菜白和え  
但馬わかめと甘海老ゼリー寄せ
- 造り 地海老造り（鬼海老・黒海老・白海老・赤海老）  
桜鯛・サザエ・イカ
- 五徳 和牛ネギしゃぶすき 但馬わかめしゃぶ
- 替鉢 若竹煮（但馬わかめ・竹の子・白海老・穴子・わらび）
- 揚物 地海老磯部揚げ
- 食事 山菜と甘海老の釜飯
- 吸物 海老つみれ



地海老の食べ比べ



和牛しゃぶすき鍋



地海老磯部揚げ

◆休暇村竹野海岸

山陰海岸ジオパークの、入江を見下ろす小高い丘に休暇村竹野海岸があります。夏の烏賊、秋には香住蟹、そして冬には松葉蟹。1年を通じて地域のグルメをお楽しみいただけます。ホテルの敷地内には、プライベートビーチも楽しめるキャンプ場もあります。

所在地：〒669-6201 兵庫県豊岡市竹野町竹野

支配人：青木 淳

URL：<https://www.qkamura.or.jp/takeno/>



◆自然にときめくリゾート 休暇村

日本の景色を代表する国立公園・国定公園など優れた自然環境の中にあるリゾートホテル。35か所ある休暇村は、「自然にときめくリゾート」のコンセプトのもと、地元の食材を活かした料理や、地域の自然、文化、歴史とのふれあいプログラムなど、その土地ならではの魅力にふれる場を提供し、すべてのお客様に心が自然にときめくひとときをお届けします。



自然にときめくリゾート



国立公園  
オフィシャルパートナー

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

休暇村 竹野海岸 担当：渡邊 川畑  
TEL：0796-47-1511 FAX：0796-47-1512  
MAIL：kouho\_pr@qkamura.or.jp