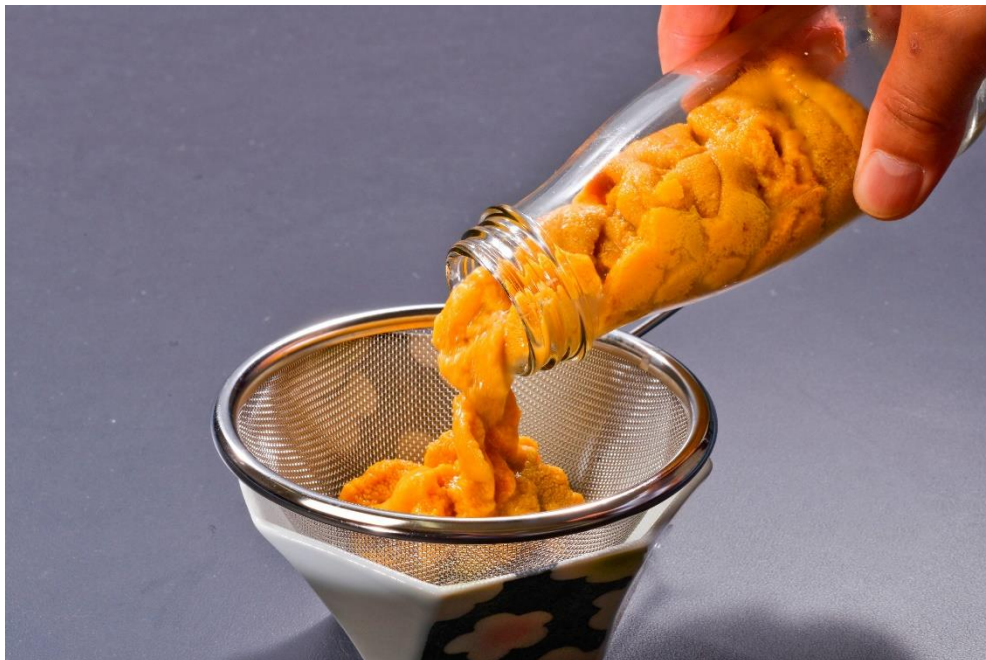


報道関係者各位
プレスリリース

2023年5月19日
休暇村陸中宮古

**岩手県宮古市ではウニ漁が解禁
採れたての殻を割った味そのままの絶品「ウニ」をどうぞ
休暇村陸中宮古では6月1日から新しい「三陸ウニざんまい会席」を提供**

三陸復興国立公園の中央、本州最東端の宮古市に位置するリゾートホテル「休暇村陸中宮古」(所在地：岩手県宮古市崎鋤ヶ崎 18-25-3、支配人：嶋田 哲也)では、今年もウニ漁の解禁に併せ、「三陸ウニざんまい会席」を6月1日より販売いたします。「瓶入りの生ウニ」の他、今年は「雲丹しょう油のいちご煮鍋」や「雲丹入り鮑貝焼き」などもご用意し、三陸のウニを更にお楽しみいただけるコースとなりました。濃厚でとろけるような口当たりのウニを存分にお召し上がりください。



海の中にある「ウニ」と同じ状態で、牛乳瓶に塩水に浸されて保存されている「生ウニ」

◆三陸ウニの美味しさの秘訣

岩手県はウニ漁獲量第2位を誇る日本有数の好漁場です。三陸海岸では豊かな海流の恩恵を受け、バフンウニとキタムラサキウニの2種類が多く収穫されています。その美味しさの秘訣は、三陸特産の豊かな海草、昆布やワカメにあります。ミネラルや栄養分を豊富に含んだ三陸の海藻を食べて育ったウニは大きな身と深い甘み、豊かな磯の風味が特徴です。



大きな身と深い甘み、豊かな磯の風味が特徴

◆三陸の夏の風物詩！牛乳瓶入り生ウニ

三陸の初夏の風物詩といえば、牛乳瓶いっぱいに入った生ウニです。手近にあった牛乳瓶を使って保存してみたところ、ウニの身が崩れにくく、見た目も美しいことから一気に広がっていきました。ミョウバンなどの添加物が入っていないため生臭さが一切なく、濃厚な甘みと磯の香りが口いっぱい

に広がります。岩手の沿岸部では鮮魚店やスーパーに並ぶおなじみの品で、周辺だと宮古市魚菜市場などで購入することができます。



牛乳瓶いっぱいに入った生ウニ



贅沢な生ウニ丼も楽しめます

◆衝撃！新鮮生ウニがまさかの瓶入り！【金色の煌めき】

《休暇村陸中宮古 三陸ウニざんまい会席 宿泊プラン》

毎年ご好評いただいている三陸ウニざんまい会席を今年も期間限定でご用意いたします。「雲丹のしょう油のいちご煮鍋」や「雲丹入り鮑貝焼き」などを加え、昨年よりメニューをリニューアルして三陸のウニをさらにお楽しみいただけます。牛乳瓶(ハーフ)入りの生ウニ(約 90 cc)はお好みでご飯にかけて、贅沢にウニ丼にするのがおすすめです。三陸の夏の味覚ウニを存分にお楽しみください。

期 間：2023年6月1日(木)～2023年7月31日(月)

料 金：平日2名1室利用 1泊2食付き 大人1名 20,800円(税込)～



金色の輝き「三陸ウニざんまい会席



お造り4種盛り合わせ+生ウニ



雲丹しょう油のいちご煮鍋

◆休暇村陸中宮古

陸中海岸のほぼ中央に位置する休暇村陸中宮古。遙か太平洋を見渡す海岸沿いには随所に景勝地があり、三陸の景観や遠野・平泉への観光の拠点としても至便です。敷地内にある遊歩道の展望台から昇る、本州最東端宮古市の「日の出」をご覧ください。

所在地：〒027-0096 岩手県宮古市崎鍬ヶ崎 18-25-3

支配人：嶋田 哲也

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

◆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。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

休暇村陸中宮古 担当：平野 裕太郎 ・ 川窪 小夏

TEL : 0193-62-9911 FAX : 0193-62-9913

MAIL : kouho_pr@qkamura.or.jp