

報道関係者各位
プレスリリース

2023年5月1日
休暇村竹野海岸

竹野・初夏の味覚、剣先烏賊の生き造り
さばき立ての鮮度抜群な烏賊をご賞味ください
～休暇村竹野海岸「生き烏賊の舞」を5月26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）では、新鮮な剣先烏賊の生き造りを味わえる「生き烏賊の舞」を5月26日（金）より提供開始します。



休暇村のいけすから烏賊をすくい上げ、素早くさばいてお客様のお席へご提供します

◆烏賊にとっていかに快適な環境を作るかが鮮度の肝

生き烏賊を運搬する活魚車は、最新の冷却装置を使い、常にその時期の海水温（15～20℃）を維持しながら走っています。休暇村では、生簀の角を丸くしたり、非常に細かな粒子を発生する酸素ポンプを使用するなど、烏賊にとって快適な環境を整える工夫をしています。泳いでいる時は透明な烏賊ですが、ストレスを感じた場合は怒ったように真っ赤になります。



◆休暇村竹野海岸、夏の風物詩「生き烏賊の舞」概要

メインは、山陰産「剣先イカ」の生き造り。生簀（いけす）で泳いでいるイカをすくい上げ、素早くさばいてお客様のお席へご提供します。上品な甘みと柔らかさ、それでいて程よいコリコリ感もある、新鮮な剣先イカをお楽しみください。エンペラ・ゲソの部分は、天麩羅か塩焼きのお好きな方法で調理します。

Youtube 動画：休暇村竹野海岸「生き烏賊の舞」<https://youtu.be/Lnxc-MDrbjQ>



提供期間：2023年5月26日～7月31日

料 金：21,000円～（税込・入湯税別） ※平日2名1室利用時の1名料金



お品書き

- 前菜 ホタルイカアヒージョ・スルメイカ醤油漬け・海鮮マリネ・漁火イカ・夏野菜とイカジュレ
- 造り 鱧おとし・ヒラマサ・鯛・鮪・甘海老
- 五徳 真イカあおさ鍋 赤イカしゃぶ
- 台盛 剣先イカ活き造り
- 蒸物 海鮮ロワイヤル
- 替鉢 イカけんちん煮
- 皿盛 黒毛和牛ローストビーフ
- 食事 イカ飯



◆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。



【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：北村、西口
 TEL：0796-47-1511 FAX：0796-47-1512
 MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp