

報道関係者各位
プレスリリース

2023年8月26日
休暇村南紀勝浦

**この時期しか味わえない南紀の伊勢海老
休暇村南紀勝浦では「活き伊勢海老料理」を10月1日より提供**

紀伊半島・和歌山県南東の熊野灘を一望する高台に建つリゾートホテル「休暇村南紀勝浦」（所在地：和歌山県東牟婁郡那智勝浦町宇久井、支配人：正城 享）では、旬を迎える南紀産の伊勢海老を使用した「活き伊勢海老料理」を10月1日（日）より販売開始します。



活き伊勢海老料理

◆南紀の伊勢海老

南紀では9月中旬から翌2月頃にかけて、伊勢海老漁が最盛期を迎えます。漁が行われるのは網が見えてしまう月夜を避けた闇夜の晩。ポイントに網を仕掛け、翌朝早くに回収し港に水揚げされます。網にかかった伊勢海老を「手鉤（てかぎ）」と呼ばれる専用の道具を使って、伊勢海老の鮮度が落ちないように素早く、傷つけないよう丁寧に1匹ずつ網からはずします。



◆休暇村南紀勝浦「活き伊勢海老料理」

ぷりっぷりの食感とあま〜い身を楽しめる伊勢海老の姿造り。お客様がお席に着いてからさばいているので新鮮な伊勢海老をご賞味いただけます。サクッとした衣と伊勢海老の身の甘みが引き立つ天ぷら、メには伊勢海老の旨みと香りが凝縮された伊勢海老の赤出汁と伊勢海老を存分のお楽しみいただけるコースです。

提供期間：2023年10月1日（日）～12月31日（日）

料 金：1泊2食付 24,500円(税込・入湯税別)～

＜お品書き＞

前菜 南紀三種盛

造り 伊勢海老姿造り、キハダ鯨

温物 熊野牛籠蒸し

揚げ物 伊勢海老天ぷら

蒸物 茶碗蒸し

汁物 伊勢海老赤出汁



伊勢海老姿造り



伊勢海老天ぷら



熊野牛籠蒸し

◆熊野灘の潮騒に癒される高台の休暇村南紀勝浦

自然豊かな紀伊半島・和歌山県南東の熊野灘を一望する高台に建つ休暇村南紀勝浦は本州最南端の休暇村です。温暖な気候と豊かな常緑樹の山並みを背に恵み豊かな黒潮が寄せる海岸を望むこのエリアは、南国的な風光に恵まれたリゾート地。熊野本宮大社、熊野那智大社、熊野速玉大社の世界遺産「熊野三山」と「熊野古道」の散策拠点としても最適なホテルです。

所在地：〒649-5312 和歌山県東牟婁郡那智勝浦町宇久井

支配人：正城 享

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



◆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。

休暇村
自然にときめくリゾート



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

休暇村南紀勝浦 担当：山邊・水越
TEL：0735-54-0126 FAX：0735-54-1069
MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp