

報道関係者各位
プレスリリース

2024年3月18日
休暇村竹野海岸

市場でも珍しい希少価値の高い海老がズラリ！
休暇村竹野海岸では、幻の海老と称される「鬼海老」をはじめ、
4種の地海老を堪能できる海老づくしの海老三昧会席を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、希少価値の高い「鬼海老」を始め、但馬で
水揚げされた地海老が食べ比べできる「鬼海老と地海老会席」を4月1日(月)より提供します。



地海老を食べ比べできる「海老三昧会席」

◆地海老(鬼海老・黒海老・白海老・赤海老)

○鬼海老(イバラモエビ)

トゲトゲした見た目から棘(イバラ)が名前に付き、殻をむく際も注意が必要。漁師の感覚では1000匹に1匹獲れるかどうかとも言われる。

○黒海老(トゲザコエビ)

白海老と比較すると殻がやや硬い。殻に白い縁取りがあるのが特徴。

○白海老(クロザコエビ)

モサエビ・ドロエビとも言われる。黒海老と比較すると殻が柔らかい。黒海老・白海老ともに見た目はよく似ている。



左から、白海老、鬼海老、赤海老、黒海老

○赤海老（ホッコクアカエビ・アマエビ）

山陰で最も多くの漁獲量がある海老。トロっとした甘みが絶品。多く獲れる赤海老だが漁船の揺れる中、船内での細かい仕分け作業が船酔いを招くほど過酷であるという漁師もしばしば。



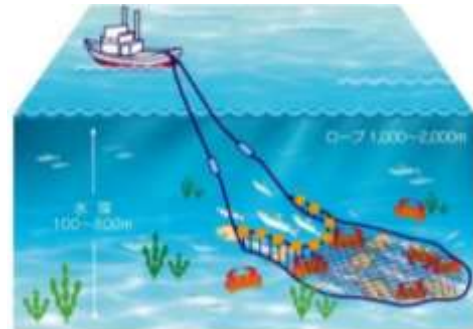
◆希少な海老が獲れる理由とは…

海老は沖合底曳網漁法で水揚げされ、操業期間は9月～翌年5月(11/6～3/20は松葉蟹)。但馬の各漁港合わせて現在37隻(35～144トン)と漁船の多さが漁獲量を牽引します。

主な漁場は隠岐島付近。寒流と暖流がぶつかり合う潮目の海域で、この回遊経路が好漁場を形成し希少価値の高い海老を水揚げすることができます。松葉蟹漁の期間が終了した後は海老をはじめ、様々な魚貝類の水揚げがピークを迎えます。



漁獲量が少なく希少価値が高いことから「幻の海老」と称される鬼海老



◆休暇村竹野海岸「幻の鬼海老と地海老会席」

あつという間に鮮度が落ちてしまうためほとんど流通しない幻の海老「鬼海老」の他、黒海老や白海老など産地ならではの希少価値の高い地海老をご堪能ください。

提供期間：2024年4月1日(月)～5月24日(金)

料 金：21,000円(税込・入湯税別)

※平日2名1室利用時の1泊2食大人1名料金



◆但馬漁協組合オリジナル商品も魅力的

買い手無く値が付かない・廃棄されてしまう海老をはじめとした海産物を地元業者との連携により商品開発。「コウノトリ育む農法」で作られた大豆と小麦を使用し、「農業+漁業」を持続可能な形で循環しています。

問合せ先：但馬漁業協同組合

TEL 0796-36-2702

URL : <https://www.jftajima.com/>



◆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。夏の活き烏賊、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、海水浴も楽しめるビーチや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：西口・北村
TEL：0796-47-1511 FAX：0796-47-1512
MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp