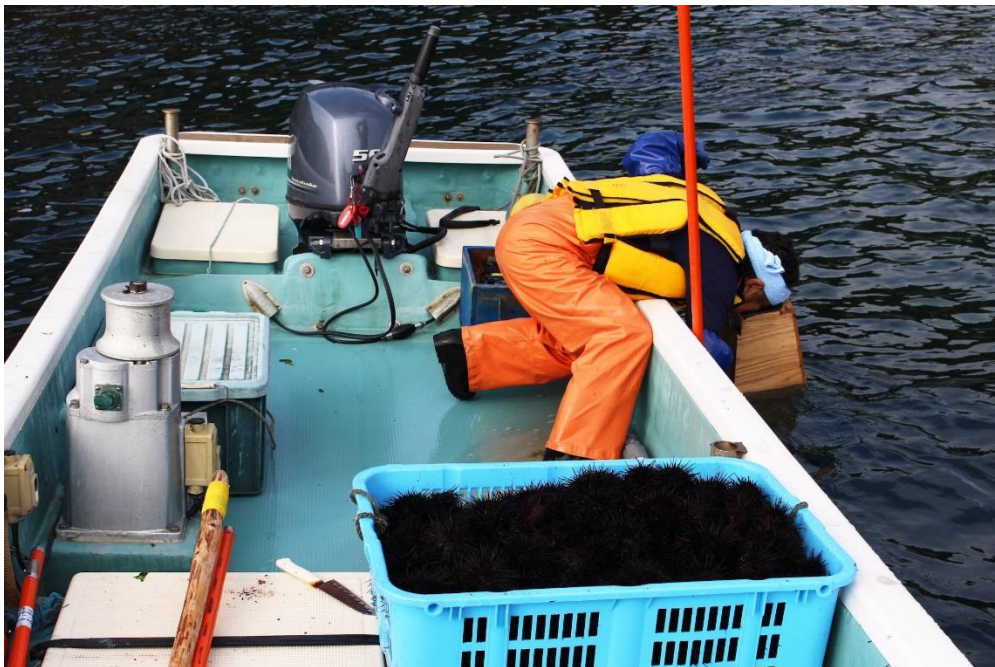


プレスリリース
報道関係者各位

2024年5月29日
休暇村陸中宮古

**岩手県三陸沿岸で今季のウニ漁が始まります
採れたてのウニは甘みとまろやかさと磯の風味がたっぷり
休暇村陸中宮古では「三陸ウニざんまい会席」宿泊プランを販売します**

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：岩手県宮古市崎鍬ヶ崎、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。宮古市では、6月から8月の間にウニの口開け（漁解禁）が15回程度行われ、三陸の夏の味覚のウニを生で食べられる至福の季節を迎えます。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。



漁場についたら、箱めがねとかぎ竿を巧みに操り、海底 10m 以上もの底にいるウニをひっかけて、船の上に引き上げます 画像提供:大船渡市 綾里（りょうり）漁協オンライン

◆三陸ウニの特長

岩手県はウニ漁獲量第2位を誇る日本有数の好漁場。主な産地は洋野町や宮古市です。三陸海岸は酸素量の多い親潮と、リアス海岸の特徴である海岸近くまで迫る山地から流れる森の栄養分をたっぷり含んだ水が混ざり合う、栄養豊富な海域です。その場所で育つ三陸特産の海草、昆布やワカメはミネラルや栄養分を豊富に含んでいます。その海藻をエサとするウニもまた、濃厚な味わいとなるのです。



岩手産のウニは、大きな身、濃厚な甘みがあり美味しいと人気

◆夏の風物詩！牛乳瓶入りの生ウニ

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。ウニを一つ一つ割って中身を取り出し、ウニのエサである海藻などを取り除いて洗い、滅菌処理した海水とともに瓶詰めします。

三陸のウニには、ミョウバンなどの添加物が入っていません。そのため雑味がなく、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す。道の駅や宮古市魚菜市场などで購入することができます。



牛乳瓶に入った生ウニは5月中旬～8月に店頭に並びます

◆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 三陸ウニさんまい会席 宿泊プラン》

毎年ご好評いただいている、三陸ウニさんまい会席。今年も1日20食の期間限定でご提供します。雲丹しょう油のいちご煮鍋や雲丹入り鮑貝焼きなど、三陸のウニをさまざまなお料理でお楽しみいただけます。牛乳瓶(ハーフサイズ・約90cc)の生ウニはご飯にかけて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：2024年6月1日(土)～

2024年7月31日(水)

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)～



ミョウバン処理をしていない生ウニであれば雑味がないので、まずは何もつけずにウニそのものの味を楽しむことがおすすめです



瓶入りの生ウニ(約90cc)など、生ウニをたっぷりご賞味いただける季節限定のお料理です



ウニやアワビなど季節の魚のお造りをご用意しました



三陸海岸の伝統的な料理のウニとアワビのお吸物の「いちご煮」のベースを雲丹しょうゆにしてコクを増しました

◆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 岩手県宮古市崎楯ヶ崎 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

◆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】

休暇村陸中宮古 担当：平野 裕太郎 ・ 新倉 菜月

TEL：0193-62-9911 FAX：0193-62-9913

MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp