

プレスリリース
報道関係者各位

2024年6月17日
休暇村陸中宮古

岩手県宮古市ではニジマスの海面養殖にチャレンジ 6月23日（日）には「第1回 宮古トラウトサーモンまつり」を開催 休暇村陸中宮古では「宮古トラウトサーモン握り寿司付シーサイドビュッフェプラン」を販売

三陸復興国立公園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）が建つ宮古市では、2019年にニジマスの海面養殖にチャレンジ。翌年の初出荷時には名称を「宮古トラウトサーモン」と発表しブランド化を図っています。6月23日（日）には「第1回宮古トラウトサーモンまつり」が開催され、つかみ取りや一本釣りの他、グルメ屋台なども出店。また、休暇村陸中宮古では「宮古トラウトサーモン握り寿司付シーサイドビュッフェ宿泊プラン」を販売します。



2019年11月から宮古湾内でニジマスの海面養殖にチャレンジ、翌2020年4月に初出荷となりました

◆宮古トラウトサーモンと秋鮭

震災以降の主要魚種の不漁を背景に、2019年から宮古湾内でニジマスの海面養殖を始めました。世界的な魚食ブームもあり、全国でご当地サーモンが続々登場しています。宮古トラウトサーモンはニジマスを大型になるよう品種改良したもので、身色がよく刺身としても加工品としても重宝されています。本来、鮭が生まれ、旅立ち、回帰する自然豊かな宮古市ですが、宮古トラウトサーモンの養殖で活気を保ちながら、秋鮭が帰る海の回復に取り組んでいます。



生で食べられる魚で、刺身として人気が高く、また、いろいろな料理にアレンジして多彩な味を楽しむことができるのも特徴です

◆第1回宮古トラウトサーモンまつり

岩手県宮古市の新たな特産品である「宮古トラウトサーモン」の「つかみ取り」、「タモすくい」や「豪快一本釣り」が楽しめるほか、サーモンフライや冷燻スライスなどの多彩な料理や加工品を販売します。地元の旬の水産物なども味わえます。

日 時：2024年6月23日（日）

10:00～14:00

場 所：宮古市魚市場特設会場（宮古市臨港通2番1号）

問い合わせ：宮古トラウトサーモンまつり実行委員会
事務局（宮古市水産課、電話 0193-62-2111）

<https://00m.in/WgnDh>



【期間限定 宮古トラウトサーモン握り寿司付き シーサイドビューッフェ宿泊プラン】

「三陸の海の幸と山の幸を味わう」がテーマのビューッフェに、もう一品「宮古トラウトサーモン握り寿司」がお1人様につき1セット（6貫）付いたプランです。三陸ならではの新鮮な海産物と岩手県産の食材をふんだんに使用したビューッフェと、料理人が心を込めて握る寿司をお楽しみください。休暇村では、宮古トラウトサーモン本来の味が堪能できる握り寿司をご提供します。もっちりとした食感としっかり乗った脂は酢飯との相性が抜群です。



鮮やかなオレンジ色の身質と、しっかり乗った脂は相性の良い握り寿司でご提供します

期 間：2024年6月23日（日）～

7月23日（火）

料 金：平日2名1室利用 1泊2食付き 大人1名 14,700円（税込）～

◆休暇村陸中宮古は4月10日に開設50周年を迎えました！

陸中海岸のほぼ中央に位置する休暇村陸中宮古。今年4月10日に開設50周年を迎えました。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・平泉への観光拠点としても至便です。敷地内の遊歩道の展望台から昇る本州最東端宮古市の「日の出」は圧巻です。夕食や朝食は三陸の「海の幸」と「山の幸」をお好きなだけ味わえるビューッフェスタイルでご提供しています。ハーフサイズの牛乳瓶にギュッと詰め込まれた海鮮を豪快にご飯に盛り付けて食べる、大人気のご当地グルメ「瓶ドン」は朝食でご提供しています。



遊歩道から眺める絶景ポイント ウミネコの繁殖地としても有名な姉ヶ崎展望台

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・大和田 陸也

TEL：0193-62-9911 FAX：0193-62-9913

MAIL：qkamura_pr@qkamura.or.jp