

プレスリリース
報道関係者各位

2024年8月19日
休暇村陸中宮古

9月、岩手県の宮古では「ムール貝」がふっくらと美味しくなります 地元では「しゅうり貝」と呼ばれる養殖漁業の副産物 休暇村陸中宮古ではしゅうり貝に合うワインもご用意しています

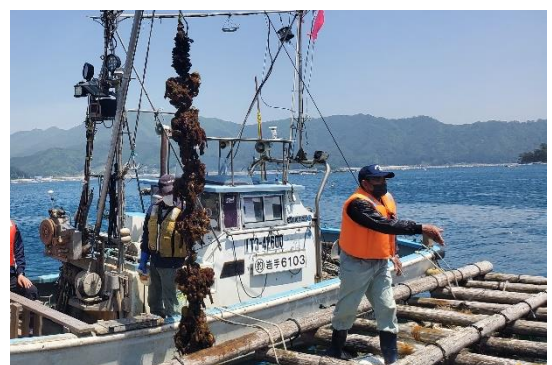
三陸復興国立公園に位置するリゾートホテル「休暇村陸中宮古」（所在地：岩手県宮古市崎鉾ヶ崎 支配人：嶋田哲也）では、地元に出回るしゅうり貝を酒蒸しやアヒージョなどに料理して、日替わりで夕食ビュッフェに提供しています。9月、しゅうり貝は産卵を前に栄養をためこみ身も詰まって風味満点に。大きくて黒く光沢のある貝殻は見た目にも華やかで、その出汁の美味しさには驚きます。また、早池峰山のふもとに広がるワイナリー、エーデルワインの和食に合うワインもご用意しています。



しゅうり貝のオレンジ色のふっくらした身と磯の香り、濃厚な出汁の美味しさに驚きます

◆しゅうり貝

標準和名でムラサキイガイと呼ばれる貝。北海道から九州まで広く分布していますが、元々は地中海を中心としたヨーロッパが原産地です。船などに付いて1920年頃に神戸に定着したのが起源だと考えられています。宮古湾では養殖した牡蠣に付着し、その旺盛な繁殖力は牡蠣の成長を阻害する大きな原因となっていました。海水中のろ過食者でもあるため、浄化力の大きな生物としての役割も見逃せません。食材としてもコクのある旨味はパエリアやブイヤベースなど味の決め手となっています。



養殖ロープやブイ、船底などに付着している“副産物”のしゅうり貝

【休暇村陸中宮古 シーサイドビュッフェ宿泊プラン】

「三陸の海の幸と山の幸を味わう」がテーマのビュッフェには、好魚場に恵まれた町の宮古ならではの新鮮な海産物をメインに様々な料理で味わっていただけます。お刺身はもちろん、料理人が心を込めて握る寿司、焼きたてを提供する海鮮炉端焼きも人気。自分で具材を選んで炊き上げるオリジナルの釜飯やスイーツやフルーツもふんだんに使用したビュッフェです。しゅうり貝は酒蒸しやアヒージョにして日替わりでご提供しています。
※貝毒検査の結果によりご提供できない場合もございます

期 間：通年

料 金：平日2名1室利用 1泊2食付き
大人1名 13,500円（税込）～



好魚場に恵まれた町 宮古ならではの新鮮な海産物をメインに様々な料理が並ぶビュッフェをお楽しみください

◆岩手が誇るワイナリー「エーデルワイン」

「良いワインは良いぶどうからしか生まれない」という信念のもと、畑づくりにこだわり、岩手の土と水が育んだ地元産のぶどうにもこだわり、岩手の風土が感じられる大地に根ざしたワインづくりを行っているエーデルワインでは、ワインの原料となるぶどうはすべて岩手県で栽培されたものを使用しています。その芳醇な味と香りは国内外のワインコンクールで金賞を受賞するなど、高く評価されています。休暇村陸中宮古では、「コンツェルト」や「月のセレナーデ」等を取り揃えています。



創業当時の系譜を受け継ぐ辛口の「コンツェルト」や、フレッシュ＆フルーティーな甘口の「月のセレナーデ」が人気

第53回 「おおはさまワインまつり」

期 日：2024年9月15日（日）

会 場：花巻市大迫町大迫エーデルの丘（ぶどうの丘地域）※休暇村陸中宮古から車で約2時間
チラシ：<https://x.gd/Gi2Cx>

◆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。遥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。

所在地：〒027-0096 岩手県宮古市崎鍬ヶ崎 18-25-3
支配人：嶋田哲也

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



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

◆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】

休暇村陸中宮古 担当：川窪 小夏 ・ 木村 千尋

TEL：0193-62-9911 FAX：0193-62-9913

MAIL：qkamura_pr@qkamura.or.jp