

プレスリリース  
報道関係者各位

2024年8月20日  
休暇村気仙沼大島

**気仙沼港に脂の乗りが良いカツオが続々と水揚げ 休暇村気仙沼大島では、一足早く脂の乗ったカツオをお刺身でご用意！ 旨味と脂の甘みが絶妙な逸品です**

宮城県の北東端、気仙沼市に位置するリゾートホテル「休暇村気仙沼大島」（所在地：宮城県気仙沼市外畑、支配人：高田 靖）では、気仙沼港に水揚げされた「戻りカツオ」のお刺身を一品料理で販売します。今年は6月上旬ごろから戻りカツオ並みに脂が乗ったカツオが揚がっており、例年8月下旬からは水揚げが急増します。「戻りカツオ」は『とろがつお』と呼ばれるほど脂乗りが良く濃厚な味わいです。気仙沼のソウルフィッシュといえるカツオは生の刺身で味わってください。



28年連続生鮮カツオ水揚げ日本一を目指し、気仙沼の市場は活気づいています

#### ◆気仙沼は27年連続生鮮カツオ水揚げ日本一

気仙沼は、生鮮カツオ水揚げ27年連続日本一の産地です。気仙沼には水産加工の工場がたくさんあり、需要が安定しているので価格もちょっと高めに安定しています。また、船の修理業者や餌の補給など、漁に対する万全のバックアップ体制が整っていること、飲食店も多く、町の人々が優しいことなど、気仙沼が全国のカツオ漁師さんたちに愛されていることも日本一になる理由の一つかもしれません。カツオが「文化」として根付いている気仙沼。カツオ水揚げ28年連続日本一を目指します。



気仙沼は、全国のカツオ漁師さんたちに愛されている町

### ◆休暇村気仙沼大島 一品料理「戻りカツオの刺身」

秋の「戻りカツオ」はもっちりとした食感で、身や皮の付近にたっぷり脂がのっているのので、皮を引いていただく刺身がおすすめです。休暇村では、港町気仙沼に水揚げされた戻りカツオを一品料理の「刺身」でご提供します。

気仙沼戻りカツオの刺身 一人前 1,000円(税込)  
 ※漁の状況によっては販売できない日や、数量を限定させていただきます場合があります。



戻りカツオは脂のりが良く、地酒との相性も最高です。

### 《休暇村気仙沼大島「港町御膳」宿泊プラン》

6種類のお刺身がメインの宿泊プランです。港町気仙沼や三陸沿岸から取り寄せた美味しい刺身（マグロ、メカジキ、伊達サーモンなど）をはじめ、帆立の網焼きや鱈のチリ鍋をご用意します。

期 間：通年

料 金：平日2名1室利用 1泊2食付き

大人1名 13,000円(税込)~



地魚のお刺身がメインの港町御膳

### ◆休暇村気仙沼大島

2019年に気仙沼大島大橋が、2021年には気仙沼湾横断橋が開通し、よりアクセスが便利になった東北最大の有人島、気仙沼大島に立つリゾートホテルです。2020年にリニューアルオープンし、無煙ロースター付のテーブルで「浜焼き」が食べられるレストランや、暖炉を囲む中庭、のんびりお茶を飲みながら過ごすブックラウンジ、プレミアム和洋室にバルコニー付和洋室も誕生しました。サイクリングやマリンスポーツなどアクティビティも充実しています。



所在地：〒988-0603 宮城県気仙沼市外畑16

支配人：高田 靖

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

### ◆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】**

休暇村気仙沼大島 担当：松田 一毅

TEL：0226-28-2626 FAX：0226-28-2627

E-mail：kouho\_pr@qkamura.or.jp