



四季の旬グルメ 第2弾 予告

【ぎんせいとまつかわのこうはくどん】

銀聖とマツカワ(王鰯)の紅白丼

9月中旬～11月末まで(予定)

ルール

- ・正式名称は「日高さくらウニ御膳」とする。
- ・ウニは70gを使用。
- ・白貝を使用した副菜がつく。
- ・販売価格は2,100円であること。

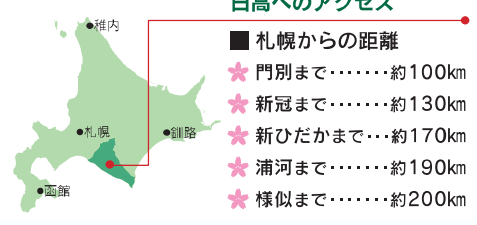


日高のさくらウニ
(春ウニ)は、日高山脈から太平洋に流れ込む豊富な淡水で育った大好きな日高昆布を食べて育ったので、甘みが強く香りの良いウニとなるからうまいですよ！



銀聖(銀毛鮭)
親潮と黒潮がぶつかる世界有数の漁場日高で捕れた銀毛鮭の味は格別です。その中でも3.5kg以上の大型で、より美しいものを「銀聖」として、ブランド化しました。柔らかい身としっかりとした脂が自慢です。

マツカワ(王鰯)
白身で肉厚、ほどよい脂と甘みがあり、コリコリとした食感がなんともない高級魚。味はカレイ系の中で最上とされ、漁獲量が非常に少ないことから幻の魚といわれています。



ひだか元気グルメ研究会 Sakura Uni GOZEN

日高 さくらウニ御膳

日高近海のとれたてエゾバフンウニで作りました。春を思いっきり味わってください。



ひだか元気グルメ研究会 since 2010.7.14

日高 さくらウニ御膳

全店共通 2,100円

★Sakura Uni GOZEN

※漁によって欠品する場合がございます。予めご了承下さい。



さくらウニ御膳のお店MAP

★会への想い ひだか元気グルメ研究会会長
日高は海・農産物の宝庫。この埋もれたお宝を利用し、「ふるさとを元気にしたい!!」そんな想いで、有志が集い会を立ち上げました。一人でも多くの方に、私達の「宝物」を紹介して行きたいと思っております。

★さくらウニへの想い
「その時期だからその土地で食べられる食材」をテーマに日高広域エリアでの発信を行い、たくさんの方々に知っていただき、喜びを分かち合いたいとの想いで「ひだか元気グルメ研究会」を発足いたしました。

日高町

日高の玄関口門別で、先ずは腹ごしらえ「とろっとさくらウニ丼(春うにに丼)」と、白貝の南蛮漬で、お腹を満たしてください。

門別温泉 とねっこの湯

- ◆ 沙流郡日高町字富沢223番地140
- ◆ Tel.01456-3-4126
- ◆ レストラン営業時間 11:00～19:00(ラストオーダー)
- ◆ 定休日/毎月第3月曜日(祭日の場合は翌日)

※1日限定10食となります。

新冠町

さくらウニ(春うに)をまずは一口、うずらの卵をかけて二度楽しむ。白貝とエリンギのバター焼きと共に。

新冠温泉レコードの湯 ホテルヒルズ

- ◆ 新冠郡新冠町字西泊津16-3
- ◆ Tel.0146-47-2100
- ◆ レストラン営業時間 [年中無休] ランチ11:00～14:00(ラストオーダー) デイナー17:00～21:00(ラストオーダー)

浦河町

旬の絶品さくらウニと白貝を使用しました。雄大な自然と馬を身近にお召し上がり下さい。

うらかわ優駿ビレッジ アエル

- ◆ 浦河郡浦河町西倉141番40
- ◆ Tel.0146-28-2111
- ◆ レストラン営業時間 [年中無休] ランチ11:00～14:00(ラストオーダー) デイナー17:00～20:30(ラストオーダー)

様似町

日高の上質な昆布を食べて育ったウニは絶品!! 様似産の白貝は酒蒸してご堪能下さい。

日高のまほろば アポイ山荘

- ◆ 樣似郡樣似町字平宇479番地の7
- ◆ Tel.0146-36-5211
- ◆ レストラン営業時間 [年中無休] 11:00～21:00(ラストオーダー)

四季の旬グルメ HARU GOURMET

相性抜群の魚と共にご一緒の味を。お好みで合わせ酢をかけても美味! 白貝陶飯・小鉢・刺身・汁・デザートまでセットになっている!

みつしい昆布温泉 蔵三

- ◆ 北海道日高郡新ひだか町三石 鳥舞(けりまい)162
- ◆ Tel.0146-34-2300
- ◆ レストラン営業時間 [年中無休] 11:00～20:30(ラストオーダー)

2011 4/23 春の旬グルメ 5/15

相性抜群の魚と共にご一緒の味を。お好みで合わせ酢をかけても美味! 白貝陶飯・小鉢・刺身・汁・デザートまでセットになっている!

新ひだか町

相性抜群の魚と共にご一緒の味を。お好みで合わせ酢をかけても美味! 白貝陶飯・小鉢・刺身・汁・デザートまでセットになっている!