

南伊豆町にて「伊勢エビまつり」を開催 他では味わえない“極上”伊勢海老で、南伊豆の秋をじっくり堪能

開催期間：2015年11月30日(月)までの毎日

静岡県賀茂郡南伊豆町では、2015年11月30日(月)まで、「伊勢エビまつり」を開催しています。南伊豆町は全国でも有数の伊勢海老の産地としても知られており、伊勢海老漁が解禁となると多くの観光客が訪れます。

また南伊豆町の伊勢海老は小ぶりながらも足が太くぎゅっと締まった身が特徴的で、秋には海岸線が伊勢海老一色に染まります。「伊勢エビまつり」では、新鮮な伊勢海老を民宿に泊まって食べていただける企画となっており、採れたての伊勢海老をお好みの調理法で存分に味わえます。南伊豆町の大自然を五感で感じられる貴重な機会となっておりますので、是非皆様のご訪問を心よりお待ちしております。



【概要】

- 期間：11/30(月)までの毎日
- 会場：南伊豆町内の民宿
- 料金：お一人様(1泊2日、税抜)
8,500円(1匹つき) 10,500円(2匹つき)
※温泉つき民宿の場合は別途入湯税がかかります
- 調理方法：ポイル、刺身、鬼殻焼きより選択
※2匹つきプランの方は上記3種類から2つお選びいただけます
- 特典：「磯のめぐみ」1袋(観光協会にて予約された方限定)
※ヒジキ、ワカメに変更の場合もあります
- 民宿申し込み・お問い合わせ(南伊豆町観光協会)
TEL:0558-62-0141
ホームページ：<http://www.minami-izu.jp/entry.html?id=19797>

南伊豆の特産品！他では味わえない南伊豆の“極上”伊勢海老



南伊豆町は全国でも指折りの伊勢海老の産地として知られています。伊豆半島周辺を流れる黒潮の速い流れにもまれて育った伊勢海老は、引き締まった身が特徴的で、風味豊かな旨みとプリッと弾ける独特の食感があります。

タレをつけて、殻のまま焼き上げる事でタレと海老の香ばしさがマッチングする鬼殻焼の他、ポイルや刺身、さらには伊勢海老ラーメンを提供している食事処もあるなど、町内では多くの伊勢海老料理を味わえます。伊勢海老一色となる秋の南伊豆で、この季節ならではの海の幸をご堪能ください。

伊勢エビまつりの絶品伊勢海老料理(一例)



ポイル

南伊豆産の伊勢海老には茹でると鮮やかな朱色に染まる特徴があります。ぎっしりと詰まった身は口の中ではじけ、伊勢海老のうまみが口全体に広がります。黒潮の速い流れにもまれて育った南伊豆産の伊勢海老がかもし出す極上の食感をお楽しみください。



鬼殻焼(おにがらやき)

伊勢海老を殻つきのまま背開きにし、タレをつけながらじっくりと焼きこむ「鬼殻焼」は、南伊豆町においても代表的な伊勢海老の調理法です。タレの風味と、ジリジリと焼ける伊勢海老の香ばしさがたまらない一品で、一度食べたらやみつきになること間違いなしです。



刺身 (※頭部は味噌汁にします)

特産地だからこそ味わえる新鮮で、プリっとした歯応えのある刺身。食感のみならず透き通る身の美しさもお楽しみいただけます。伊勢海老の頭部が入った味噌汁は南伊豆産の伊勢海老特有の風味・ダシがしみ込んだ絶品です。

1 日じゃ足りない！？南伊豆町が誇る大自然観光スポット

南伊豆町には日本渚100選にも選出された「弓ヶ浜」をはじめ、多くの自然観光スポットが点在しております。今回の「伊勢エビまつり」で宿泊できる民宿も、それぞれの観光スポット付近の地域からご自由に選択が可能です。1泊2日の「伊勢エビまつり」で、伊勢海老のみならず、南伊豆町の大自然も存分に味わってください！



千畳敷



妻良



弓ヶ浜



石廊崎



中木

【宿泊申し込み方法】

- ① 南伊豆町観光協会です受付をします(メール・お電話等)
- ② お申込者宛てに「案内状」が届きます
- ③ 予約金(内金)を指定の銀行にお振込みまたは現金書留でご郵送ください
- ④ 「予約金預り証」ハガキがお申込者宛てに届きます
- ⑤ 「予約金預り証」をお宿に渡し、予約金を際引いた分をご精算ください

※宿泊可能な民宿の一覧につきましては下記URLをご参照ください
<http://www.minami-izu.jp/category-list.html?cat=1&id=534>