金沢まいもん寿司 × ひろの屋

今だけの一皿！ 北紫雲丹（きたむらさきうに）

期間限定 5月10日(金) ～ 6月23日(日)

奇跡の海産物宝庫「北三陸」とは？

岩手県沿岸～宮城県牡鹿半島にまたがる「三陸沖」は世界の三大漁場として知られています。なかでも岩手県と青森県に接する北三陸地域は、荒々しい外洋に面した厳しい自然環境にあり養殖に適した形ではありませんでした。いわば「海の秘境」でもありました。しかしその複雑な地形が奇跡の海産物を育む要因となっています。

4年物！贅沢北紫雲丹　1ケ　1,470円＋税

4年間かけて育つ北紫雲丹

- 1年目　うに栽培漁業センターで稚ウニを生産。1年間大切に育てる。
- 2年目 3年目　外洋にウニを放ち、2年間天然の漁場で育てる。
- 4年目　約15kmにわたるウニ牧場に移植。天然昆布を与え美味しいウニに仕上げる。

世界でここだけ！「自然のまま」よりおいしい「牧場育ち」の天然ウニ

美味しいウニが育つための条件で一番大事なことは、ウニの食べ物です。良質なわかめと昆布を食し栄養を蓄えたウニが美味しいとされています。その最高の環境に適した海が北三陸近海です。澄んだ海と食用としても扱われる品質の良い昆布が生い茂っている洋野町の海は、まさにウニにとっての楽園に違いありません。きめが細かく口の中でとろけていく美味しさをお召し上がりください。

株式会社ひろの屋
下苧坪 之典 さん