



天草では3月上旬に「ムラサキウニ」漁解禁!! 天草市内の飲食店・宿泊施設などで、新鮮な生うにを食べることができる「天草生うに三昧」を開催します。天草の生うにを食べると『うに嫌い』も『うに好き』になると言われる程、超絶品です。あなたの知っている「うに」の味が変わるかもしれません!



天草「生うに」美味しさのヒミツ

味 「生うに」の美味しさのヒミツは天草の海



天草近海には栄養たっぷりの海藻があり、それを「うに」がえさとして食べているので、とても美味しい「うに」が育ちます。また、天草生うに三昧で使用している「うに」は保存料を一切使用していないため、とても甘くて臭みのない「うに」が味わえます。天草に来なければ味わうことの出来ない逸品です。

色 天草外では味わえない絶品の「黒紫うに」



提供されるムラサキウニの中には、一般的なイメージの黄色い「うに」とは違い、色の黒い「うに」があります。これは「うに」の品質が落ちているわけではなく、えさとして食べている海藻(カジメ)が原因とされています。しかし色の綺麗なムラサキウニよりも粒が大きく味が濃厚だと言われています。天草島外には流通しないとても貴重な「うに」です。

季 四季を通して様々なウニを味わう



春はムラサキウニ、夏は赤うに、秋から冬はガンガゼウニと天草では年間を通して違う種類の「うに」が味わえます。天草生うに三昧ではムラサキウニを使用し春の訪れをお知らせします。

守 天草の豊かな海の資源を守る



現在、魚などの生息の場所として大きな役割を果たしている藻場が、地球温暖化などによる環境の変化によって減少しています。そんな海の中の環境を守っていくため天草漁業協同組合では様々な取り組みをされており、天草宝島観光協会としても、キャンペーンの開催と共に海の資源を守る活動にも協力していきます。

第8回 天草生うに三昧

熊本・天草でこの時期だけ
味わえる希少な「ムラサキウニ」
天草市内の各施設で
美味しい「生うに」
お召し上がりください。



2023年
3月25日 - 5月31日

車

- ◎福岡～松橋IC～本渡(約210分)
- ◎熊本～本渡(約120分)
- ◎本渡～五和(約20分)
- ◎本渡～牛深(約60分)
- ◎本渡～下田(約30分)

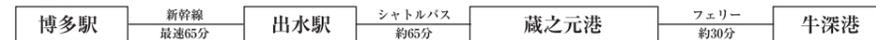
船

- ◎島原(口之津港)～鬼池港(約30分)
- ◎蔵之元港～牛深港(約30分)
- ◎諸浦港～中田港(直行・約35分)
- ◎茂木港～富岡港(約45分)

鉄道とバス



鉄道とフェリー



プレゼントキャンペーン

天草生うに三昧の対象施設で「生うに」を食べたアンケート(掲載店舗に設置)にお答え頂いた方の中から抽選で10名様に「天草の特産品1万円相当」をプレゼント!



一般社団法人
天草宝島観光協会
天草市中央新町15番7号天草宝島国際交流会館ポルト内1階
TEL:0969-22-2243



天草生うに三昧 **検索**

うにの漁獲状況等によりキャンペーン内容に変更が生じる場合がありますので、予めご了承下さい。最新の情報はHPをご覧ください。

資源保護の取り組みについて

天草生うに三味実行委員会では、昨年から天草生うに三味の開催と同時に、例年減少している貴重な海の資源保護活動にも取り組んでいくためメニュー料金の中に資源保護費100円を含ませて頂いております。皆様にご協力頂いた資源保護費は天草漁業協同組合へ寄付し、様々な海の資源保護活動へ役立てられます。ご理解の程どうぞよろしくお願い致します。なお、昨年の「第7回天草生うに三味」でご協力いただいた資源保護費と募金あわせて444,872円は天草漁業協同組合様へ寄付し、藻場の再生や稚うにの放流等に役立てられました。ご協力いただいた皆様へ心より感謝申し上げます。

稚うに放流の様子

※天草の生うには漁師さんが素潜り漁で獲るため、天候不良により漁に出ることが出来ず入荷が無い場合がございます。また一日の漁獲量に制限があるため、大変貴重な食材で、売り切れる場合がございます。その他うにの価格高騰等により途中で金額の変更や提供できなくなる場合がございますので予めご了承下さい。【 】内に期間を記載している施設は天草生うに三味の開催期間とメニュー提供期間が異なります。



01 ホテルアレグリアガーデンズ天草
生うに&和会席 春の特別ご宿泊プラン
 4名1室/1泊2食付お一人様
23,000円～(税込・入湯税別)
 天草の旬の生うにと食材を美味しく仕上げた料理の数々を温泉とともにゆっくり過ごし堪能ください。

天草市本渡町広瀬996 ☎0969-22-3161
 【4/1～5/31】※4/28～5/5除外



02 天草プリンスホテル
ほんなこつうまか！天草生うに会席
 2名1室/1泊2食付お一人様
18,700円(税込)
 食事のみ9,900円
 今だからおすすめできる「うに料理5品(全12品)」。ホテル名物のうっぱし刺しも一緒にご用意致します。お部屋でごゆっくりどうぞ。※写真・刺身4人前

天草市東町92番地 ☎0969-22-5136



03 アマクササンタカミングホテル
たっぷり贅沢「生うに」プラン
 2名1室/1泊2食付お一人様
17,600円(税込)
 ぶりっぶりのお刺身とサクサク揚げたての天ぷら、たっぷりの生うにに井！ゆっゆり流れる瀬戸海峡を眺めながら、天草の幸をご堪能下さい。

天草市亀場町亀川74-3 ☎0969-22-0100



04 和み宿 新和荘 海心
とろける美味しさ「うにプラン」
17,600円(税込)
 食事のみ9,900円
 天草の紫うには絶品！地魚と天草ロザリオホークなど天草の「旨い」が盛りだくさん！お刺身としての紫うに、締めにも紫うにの全12品をお楽しみ下さい。

天草市港町11-19 ☎0969-22-3653



05 民宿生吉
生うにに井プラン
 2名1室/1泊2食付お一人様
16,500円～(税込)
 二江の生ムラサキウニを使用しております。生うにの井ぶり、生うにの寿司、生うにの付だしなど存分にお楽しみ下さい。

天草市五和町二江348-1 ☎0969-33-1885



06 望洋閣
春の味覚 旬の生うに会席
 2名1室/1泊2食付お一人様
19,900円～(税込・入湯税別)
 天草最古の天然温泉と夕陽が見える宿。当館の目前に広がる天草灘からの直送便「紫うに」をうにに井やアワビとのコラボで、その他、天草大王のしゃぶしゃぶ等を含む全10品をお楽しみ頂ける春の味覚プランです。

天草市天草町下田北1201番地 ☎0969-42-3111
 【3/1～5/31】



07 湯本の荘夢はたる
生うにプラン
 2名1室/1泊2食付お一人様
19,900円～(税込・入湯税別)
 うに嫌いこそ食べて貰いたいうのが3品付く「生うにプラン」。さらに、うにが6品付く「生うに三味プラン」などもございます。

天草市天草町下田北1366-1 ☎0969-42-3311
 【3/1～5/31】



08 旅館伊賀屋
とろける生うにまつり 限定プラン
 2名1室/1泊2食付お一人様
19,800円～(税込・入湯税別)
 とろけるほど濃厚であま〜い紫うにはお造りとにぎり。地魚のお造り、サザエの蜜焼き、小鍋料理など全12品。その他、紫うにと伊勢えびや天草黒牛と組合せたプランも。詳細は要問合せ。

天草市天草町下田北1296-1 ☎0969-42-3011
 【3月上旬～5月中旬】



09 石山離宮五足のくつ
ご宿泊のお客様限定 紫ウニのお造りを別注文で！
6,600円(税込・入湯税別・サービス料別途)
 ご宿泊のお客様限定で紫ウニのお造りをご用意いたします。とろけるほど濃厚であま〜い紫ウニ。ウニのお造りはウニ井への変更もOKです。ご宿泊の3日前までにご予約下さいませ。

天草市天草町下田北2237 ☎0969-45-3633
 3日前までに要予約【3月上旬～5月中旬】



10 旅館はまさき
産地直送 牛深産・活ムラサキウニ プラン
 2名1室/1泊2食付お一人様
13,850円(税込)
 漁師直送！この時期にしか味わえない新鮮な生うにをご堪能下さい。生うに、生うにに井、魚刺身、煮付他盛りだくさんのコースです。

天草市魚貫町1636 ☎0969-72-8111
 【4/1～5/31】



11 天草地魚料理いけすやまもと
紫うに御膳
6,500円(税込)
 天草の新鮮な紫うにをぜいたくに！とろけるほど濃厚で甘い紫うにと天草産のコラボ。紫うにだけではなく、天草産黒マグロ、天草大王、天草産車エビに天草の新鮮なお刺身！天草の美味しいものを詰め込んだ御膳となっております。ぜひご堪能下さい。

天草市新前町10-11 ☎0969-23-2103 不定休 平日:11:30～15:00(OS14:30)/17:00～22:00(OS21:00)土:11:00～15:30(OS15:00)/17:00～22:00(OS21:00)日・祝:11:00～15:30(OS15:00)/17:00～22:00(OS21:00)



12 茶寮やまと家
まゆ姫井
4,850円(税込)
 自然が少なくなってきた中、まだ自然がのこっている天草の海の幸をご堪能下さい。

天草市栄町5-18 ☎0969-23-5431 11:30～15:00/17:00～22:00(OS 21:30)



13 居酒屋あまき村
海幸井 ～紫うにとデート～
1,870円(税込)
 春の訪れを告げる紫うに、新鮮な海の幸で春コーデしたどんぶりや桜舞い散る陸デート♡

天草市東町10-36 ☎0969-24-1600 不定休 平日:12:00～14:30(LO14:00)/17:00～24:00(LO23:00)土曜:12:00～25:00(LO:24:00)日祝:12:00～22:00(LO21:00)



14 福伸はなれ利久
天草紫うにと崩し鯛の和風パスタ
 (ミニサラダ、コーヒー付)
3,795円(税込)
 この時期だけの希少な紫うにを、天草鯛で取った出汁と合わせ和風のパスタに仕立てました。旨みと紫うにの甘さをストレートにお楽しみ下さい。

天草市東町45 ☎0969-22-7277 不定休 11:00～15:00 OS14:30 / 17:30～21:30 (OS21:00)



15 海の幸ひらはた
うに井
3,300円(税込)
 新鮮な甘いうにをドンと井に乗せました。その他、うに小鉢、うに手巻き、うに軍艦などのメニューもございます。

天草市古川町12-21 ☎0969-23-1811 定休日/水曜 11:30～14:00/17:00～21:30/日祝17:00～21:00



16 天草蕎麦処 茶州屋
天草紫うに御膳
4,900円(税込)
 茶州屋名物うに蕎麦に握り寿司、うに井、うにコロケが一度に味わえる贅沢御膳。そのまま、天然塩で、そばつゆでご堪能下さい。

天草市東町48 定休日/火曜・平日夜休 ☎0969-22-9966 11:00～14:30(LO)/17:00～20:30(LO)



17 いけす料理 とらや 元祖!! 屋形船
生うに
1,600円(税込)
 今年はシンプル「生うに」だけです(^.^) 定食、井、寿司と一緒にどうぞ(^.^)

天草市志柿町6327-8 ☎0969-22-3855 不定休 11:00～21:00(LO19:30)



18 天草海鮮蔵
幻の紫ウニ井
3,630円(税込)
 幻のムラサキウニと白ご飯との相性バツチリ!! 当店のうには3回美味しい!! まずはそのまま、2度目は天草の天然塩で、そして3度目は特製タレでお楽しみ下さい。

天草市五和町東池4733-1 ☎0969-52-7707 不定休 11:00～16:00(LO)



19 天草市イルカセンター
ウニ井
4,000円(税込)
 漁協直営レストランの名前の通り鮮度は文句なし。上品なムラサキウニの味を堪能して下さい。

天草市五和町二江4689-20 ☎0969-33-1600 定休日/無し 11:00～15:00(LO14:30)



20 天草生うに本舗丸健水産
春の海鮮ひつまぶし
2,860円(税込)
 うにを吹き込んだ「うに飯」に旬の刺身や海老、地元産トサカノリ等をムラサキウニと共に盛り込みました。ひつまぶしの様に3種の味わいで。

天草市五和町二江4662-5 ☎0969-33-1131 不定休 11:00～15:00



21 幸寿司 (サイワイズシ)
生うににぎり
1,980円(税込)
 地元「二江産」の新鮮な生うにを使用。シンプルに素材の味で勝負します!

天草市五和町二江4806-1 ☎0969-33-1644 定休日/不定休 12:00～17:00【3月上旬～4月末】