



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9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。



2024年  
3月30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)

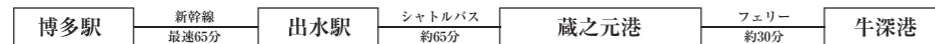
### 船

- ◎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」を食べてアンケート(掲載店舗に設置)にお答え頂いた方の中から抽選で10名様に参加施設で利用できるクーポン券5,000円分をプレゼント



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ボルト内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。





稚ウニ放流の様子

# 資源保護の取り組みについて

天草生うに三昧実行委員会では、天草生うに三昧の開催と同時に、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「第8回天草生うに三昧」でご協力いただいた資源保護費と募金あわせて382,597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。

※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昧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



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

### 生うに&旬の天草 春の特別 ご宿泊プラン

4名1室/1泊2食付お一人様  
税込  
入湯税別  
**23,100円~**  
天草の旬の食材を美味しく仕上げたお料理と温泉をゆっくりお楽しみください

## 04 和み宿 新和荘 海心



天草市港町11-19 ☎0969-22-3653 不定休

### 甘くてとろける 『うに』プラン

2名1室/1泊2食付お一人様  
税込  
入湯税別  
**18,600円~**  
天草の紫うには絶品！地魚と天草ロザリオポークなど天草の「旨い」が盛りだくさん！お刺身としての紫うに、締めにも紫うに丼の全12品をお楽しみ下さい。

## 02 天草プリンスホテル



天草市東町92番地 ☎0969-22-5136

### 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  
税込  
入湯税別  
**22,000円~**  
食事のみ1,000円  
今だからおすすめできるうに料理と、ホテル名物のうつつば刺しも一緒にご用意いたします。お部屋でゆっくりどうぞ。  
※写真：刺身4人前

## 05 望洋閣



天草市天草町下田北1201番地 ☎0969-42-3111  
定休日/無し チェックイン/15:00 チェックアウト/10:00

### 春の味覚 旬の生うに会席

2名1室/1泊2食付お一人様  
税込  
入湯税別  
**19,900円~**  
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」をうに丼と天草の海の幸とのコラボで。その他、蛤の潮鍋等を含む全12品をお楽しみいただける春の味覚プランです。

## 03 アマクサ サンタカミング ホテル



天草市亀場町亀川74-3 ☎0969-22-0100  
【4/1~5/31】 ※4/28~5/5除外 1週間前までの要予約

### 「生うに」プラン

2名1室/1泊2食付お一人様  
税込  
入湯税別  
**18,600円~**  
新鮮なお刺身とサクサク揚げたての天ぷらに生うに丼！ゆっくり流れる瀬戸海峡を眺めながら、天草の幸をご堪能ください

## 06 湯本の荘 夢ほたる



天草市天草町下田北1366-1 ☎0969-42-3311  
定休日/無し

### 生うにプラン (3品)

2名1室/1泊2食付お一人様  
税込  
入湯税別  
**22,100円~**  
うに嫌いこそたべて貰いたいうにが3品付く「生うにプラン」。さらに、伊勢えびが付く「伊勢えび生うにプラン」もございます。

## 07 旅館はまさき



天草市魚貫町1636 ☎0969-72-8111

### 漁師直送！ 牛深産・紫うに プラン

2名1室/1泊2食付お一人様  
税込  
入湯税別  
**15,000円**  
この時期にしか味わえない新鮮な紫うに、生うに丼、魚刺身、魚の漬けを含む全12品の盛りだくさんコースです。

## 11 天草海鮮蔵



天草市五和町鬼池4733-1 ☎0969-52-7707 不定休  
11:00~15:00

### 幻のむらさきうに丼 4,180円(税込)

天草五和町、野生のイルカが生息する海域で、採れたムラサキウニは最高級。同じ海域で作られた天然塩とあわせてお召上がりください。忘れられない味となります。

## 08 天草地魚料理いけすやまもと



天草市南新町10-11 ☎0969-23-2103 不定休 11:30~15:00(OS14:30)/17:00~22:00(OS21:00)  
土:11:30~21:00(OS20:00) 日・祝:11:00~21:00(OS20:00)

### 紫うに御膳 7,000円(税込)

天草の新鮮な紫うにをぜひ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。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。ぜひご賞味下さい。

## 12 天草市イルカセンター



天草市五和町二江4689-20 ☎0969-33-1600  
11:00~15:00

### うに丼 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。

## 02 天草プリンスホテル



天草市東町92番地 ☎0969-22-5136

### 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  
税込  
入湯税別  
**22,000円~**  
食事のみ1,000円  
今だからおすすめできるうに料理と、ホテル名物のうつつば刺しも一緒にご用意いたします。お部屋でゆっくりどうぞ。  
※写真：刺身4人前

## 05 望洋閣



天草市天草町下田北1201番地 ☎0969-42-3111  
定休日/無し チェックイン/15:00 チェックアウト/10:00

### 春の味覚 旬の生うに会席

2名1室/1泊2食付お一人様  
税込  
入湯税別  
**19,900円~**  
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」をうに丼と天草の海の幸とのコラボで。その他、蛤の潮鍋等を含む全12品をお楽しみいただける春の味覚プランです。

## 9 海の幸ひらはた



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

### うに丼 4,400円(税込)

新鮮な甘いうにをドンと丼に乗せました。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。

## 13 天草生うに本舗丸健水産



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

### 春の海鮮 ひつまぶし 2,970円(税込)

うにを炊き込んだ「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。

## 03 アマクサ サンタカミング ホテル



天草市亀場町亀川74-3 ☎0969-22-0100  
【4/1~5/31】 ※4/28~5/5除外 1週間前までの要予約

### 「生うに」プラン

2名1室/1泊2食付お一人様  
税込  
入湯税別  
**18,600円~**  
新鮮なお刺身とサクサク揚げたての天ぷらに生うに丼！ゆっくり流れる瀬戸海峡を眺めながら、天草の幸をご堪能ください

## 06 湯本の荘 夢ほたる



天草市天草町下田北1366-1 ☎0969-42-3311  
定休日/無し

### 生うにプラン (3品)

2名1室/1泊2食付お一人様  
税込  
入湯税別  
**22,100円~**  
うに嫌いこそたべて貰いたいうにが3品付く「生うにプラン」。さらに、伊勢えびが付く「伊勢えび生うにプラン」もございます。

## 10 天草蕎麦処 荅州屋



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

### 天草紫うに御膳 5,500円(税込)

荅州屋名物うにそばに、握り寿司、うに丼、うにコロッケが一度に味わえる大人気の贅沢御膳。天然塩や自慢のつゆでお召上がりください。その他セットあります。

## 14 シーフードレストランアラモアナ



天草市有明町大島子1585-1 ☎0969-52-0588 不定休  
10:00~18:00

### ウニ丼 4,290円(税込)

天草で食べる新鮮なウニは格別！！最高のウニ丼を提供します。