

潮風王国

# 房州伊勢えび まつり

開催期間

平成29年 9月24日(日)~10月29日(日)

伊勢えびを味わい尽くす!

はな房の房州伊勢えびづくし



お造り



鬼殻焼き



具足煮



味噌汁

豪快に伊勢えびを食す!

房州伊勢えびの  
炭火焼き大会



**期間中** 毎週土日・祝  
午前11時から午後2時まで  
※雨天中止  
**利用料無料!**

秋の収穫祭

10月8日(日)

さんま  
炭火焼き大会

11時から

1尾100円・先着300名様

伊勢えび味噌汁  
サービス!

12時から

無料・先着100名様

フリーマーケット 開催

午前9時~午後4時

※さんま炭火焼き大会、フリーマーケットは雨天中止

詳しくは裏面をご覧ください。



南房総・千倉 千田海岸

道の駅 ちくら

# 潮風王国

千倉の海の幸…海市場ちくら・利左工門/雑貨&おみやげ…潮風プラザ・とんがり島・海猫堂/レストラン&カフェ…旬膳はな房・和らぎ・散歩カフェ

潮風王国

# 房州伊勢えびまつり

開催期間

平成29年 9月24日(日)~10月29日(日)

## 伊勢えびを味わいつくす!

# はな房の房州伊勢えびづくし

※伊勢えび料理は「旬膳はな房」でお召し上がりいただけます。ご予約は……TEL.0470-43-8871



お造り

ぷりっとした食感に、甘みのある独特の活伊勢えびのお造り。頭の部分は味噌汁で。



鬼殻焼き

豪快に焼き上げた鬼殻焼きは伊勢えび料理の醍醐味を味わえる一品。



具足煮

伊勢えびを甘辛醤油味で煮あげた具足煮も伊勢えび料理の定番です。



味噌汁

伊勢えびの殻からでる出しが決め手の味噌汁は絶品のひとこと。

## 千葉県は伊勢えびの水揚げ高日本一

伊勢海老の水揚げ高日本一は、伊勢のお膝元の三重県と千葉県がそのトップの座を争ってきました。その差はわずかですが長年、千葉県が日本一の座にありました。平成26年の統計では、1位三重県・264トン、2位千葉県・259トン、わずか5トン差で1位の座を明け渡しています。今年は、日本一奪還なるか、伊勢えび水揚げ高にご注目ください。

## 8月から始まる外房の伊勢えび漁

伊勢えび漁は8月に解禁となり、翌年の5月までが漁期です。(6月、7月は産卵期のために休漁)。千葉県で行われている伊勢えび漁は、エビ網と呼ばれる刺し網漁。われている伊勢えび漁は、エビ網と呼ばれる刺し網漁。夕方、船で沖合に網をしかけ、早朝に網にからまったエビを引き揚げます。夜行性の伊勢えびの習性を利用した漁法です。夕方、漁港からポートレースさながらに一斉に沖の漁場に向かって全速力で走る光景に出会うかもしれません。



房州の伊勢えびは活が基本。生きたまをそのまま調理するから、新鮮そのもの。生で、焼いて、煮て……ぷりぷりの食感をじっくりと堪能いただける伊勢えび料理の数々。磯ものの王者ともいえる、高級食材・伊勢えびを、この機会にぜひご賞味ください。

## 豪快に伊勢えびを食す!

# 房州伊勢えびの炭火焼き大会

潮風王国のなかの海産物売場で購入した伊勢えび、アワビ、サザエ、ハマグリ、地魚、干物などを炭火焼きでお召し上がりいただける、炭火焼きコーナーを設けました。お気軽にご利用ください。

**期間中 毎週土日・祝**

午前11時から午後2時まで

※雨天中止

**利用料無料!**



## 秋の収穫祭 10月8日(日)

# さんま炭火焼き大会

11時から **1尾100円・先着300名様**

最上級の新鮮なサンマをご用意いたしました。炭火焼きで秋の味覚をご堪能ください。



## 伊勢えび味噌汁サービス!

12時から **無料・先着100名様**

伊勢えびのおいしさを丸ごと味わえる味噌汁を先着100名様にご提供いたします。



## フリーマーケット 開催

午前9時~午後4時 ※さんま炭火焼き大会、フリーマーケットは雨天中止

## ご贈答に! 豪華な活伊勢えび!



海産物直送便!

## 海市場ちくらで承り中!

生きたままお届けする活伊勢えびは、最高級のギフトとして人気です。アワビやサザエとのセットも好評。くわしくはお電話で。海市場ちくら…Tel.0470-43-1611

南房総・千倉 千田海岸



営業時間  
8時30分~17時  
水曜定休

〒295-0025 千葉県南房総市千倉町千田1051 Tel.0470-43-1811

