

潮風王国

開催期間

平成30年 9月8日(土)～10月28日(日)まで

房州伊勢えび まつり

海の幸を豪快に食す!

海鮮炭火焼き大会

会場：潮風王国中庭広場

期間中 毎週 土・日・祝日

午前11時から午後2時まで〈雨天中止〉

館内でお買い上げいただいた
魚介類を炭火で焼いて
お召し上がりいただけます。

利用料
無料!

炭火焼きセットも販売中!

さざえ、ホンビノス、はまぐりなど、
お手頃なセットもあります!



秋の収穫祭 10月7日(日)

- ★さんま炭火焼き大会
- ★伊勢えび味噌汁サービス!
- ★フリーマーケット

寿し・地魚海鮮料理

ぼう

旬膳

はな房

房州伊勢えびづくし

伊勢えびお造り、具足煮、当店オリジナル・王様丼
など伊勢えび料理の数々をご堪能ください。

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・利左エ門／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・せん政水産・散歩カフェ

潮風王国

房州伊勢えびまつり

開催期間

平成30年 9月8日(土)～10月28日(日)

千葉県は伊勢えびの水揚げ高日本一

伊勢えび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、日本一奪還するか、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。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。



はな房の伊勢えびづくし

房州の伊勢えびは活が基本。生きたま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。



王様丼

テレビでもおなじみ！
伊勢えび丸ごと一尾、どーんとのって
る名物丼〈商標登録 王様丼〉

※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。
ご予約は下記まで。



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。



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。

寿し・地魚海鮮料理

はな房

Tel.0470-43-8871

営業時間：11時～21時
(L.O.20時)

旬膳 はな房

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

秋の収穫祭

10月7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

海の幸を豪快に食す！海鮮炭火焼き大会

利用料無料！

会場：潮風王国中庭広場

期間中 毎週 土・日・祝日

午前11時から午後2時まで〈雨天中止〉

館内でお買い上げいただいた魚介類を炭火焼きでお召し上がりいただける、期間限定サービス！！

南房総・千倉 千田海岸 9月から朝9時より営業！

道の駅 ちくら 潮風王国

営業時間
9時～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

