



# 風間浦鮫鱈フルコース

要予約 8,000円～(税別)

刺身、鍋、あん肝、共和え、煮こごり、焼き物またはから揚げの6品をメインに、旬の数がついたお膳となります。ご宿泊の際は、1泊朝食料金と入湯税などが加算されます。



※写真はフルコースの一例です

## 風間浦鮫鱈とは

青森県産の鮫鱈は全国トップクラスの水揚げ量を誇ります。その中でも、風間浦村で水揚げされる「風間浦鮫鱈」は、漁場が陸地から近いため、生きたまま水揚げされるのが最大の特徴です。

この地区の鮫鱈は捌き方も特徴的で、雪の上で鮫鱈のぬめりを取りながら解体する「雪中切り」という伝統的な方法が伝わっています。お刺身で食べられるほど新鮮な風間浦鮫鱈は、ここ数年、専門店や料亭を中心に評価が高まっています。



蛇浦漁港



雪中切り実演

## 風間浦鮫鱈提供のお宿・飲食店

3つの源泉を持つ、本州最北の下風呂温泉郷。どこか懐かしい温泉宿と、漁師町の風情とともに、産地ならではの新鮮な風間浦鮫鱈をお楽しみください。

お食事・ご宿泊のご予約は、各施設へ直接お問い合わせください。



- 1** MAP  
下風呂観光ホテル三浦屋  
TEL 0175-36-2311 浜湯系  
期間 令和6年1月10日～令和6年3月30日  
光明石温泉の内風呂と天然硫黄泉の露天風呂でゆったりとおくつろぎください。  
フルコース 可 ご予約は2日前まで  
夕食 定員 2～20名様
- 2** MAP  
ホテルニュー下風呂  
TEL 0175-36-2021 浜湯系  
期間 令和6年1月10日～令和6年2月29日  
乳白色の硫黄泉でゆったりとおくつろぎください。  
フルコース 不可 ご予約は5日前まで  
夕食 定員 5～20名様
- 3** MAP  
おおぎや旅館  
TEL 0175-36-2440 大湯系  
期間 令和5年12月17日～令和6年3月30日 (令和5年12月26日～令和6年1月10日は除外)  
強酸性硫黄温泉でお肌がすべすべになりますよ!  
フルコース 可 ご予約は5日前まで  
夕食 定員 2～5名様
- 4** MAP  
さが旅館  
TEL 0175-36-2214 新湯系  
期間 令和5年12月17日～令和6年3月30日 (令和5年12月26日～令和6年1月10日は除外)  
お客さま多数の場合は分散した入浴をお願いする場合がございます。  
フルコース 可 ご予約は5日前まで  
昼・夕食 定員 2～10名様
- 5** MAP  
まるほん旅館  
TEL 0175-36-2330 大湯系  
期間 令和6年1月10日～令和6年2月29日  
鮫鱈料理の内容やご希望は直接お問い合わせ下さい。  
フルコース 不可 ご予約は5日前まで  
夕食 定員 2～10名様
- 6** MAP  
つばた旅館  
TEL 0175-36-2456 新湯系  
期間 令和5年12月17日～令和6年3月21日 (令和5年12月26日～令和6年1月10日は除外)  
当館は檜のお風呂で、天候によってお湯が乳白色になったり透明になったりします。  
フルコース 可 ご予約は5日前まで  
夕食 定員 2～10名様
- 7** MAP  
あさの食堂  
TEL 0175-36-2838  
期間 令和5年12月20日～令和6年3月30日  
ご予約不要の鮫鱈鍋定食もございます。  
フルコース 不可 ご予約は4日前まで  
夕食 定員 10～20名様

※天然の風間浦鮫鱈は、天候次第で入荷がない場合がございます。その際は料理内容が一部変更となる場合がございますことをご了承ください。