



## 風間浦鮫鯨フルコース

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、旬の数品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。

### 風間浦鮫鯨とは

青森県産の鮫鯨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「風間浦鮫鯨」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。

この地区の鮫鯨は捌き方も特徴的で、雪の上で鮫鯨のめ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鯨は、ここ数年、専門店や料亭を中心に評価が高まっています。



風間浦漁港



雪中切り実演

※写真はフルコースの一例です

※天然の風間浦鮫鯨は、天候次第で入荷がない場合もございます。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。

## 風間浦鮫鯨提供のお宿・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鯨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7年1月10日～令和7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7年1月10日～令和7年2月28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6年12月21日～令和7年3月30日  
(令和6年12月26日～令和7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7年1月10日～令和7年3月22日  
  
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7年1月10日～令和7年2月28日  
  
鮫鯨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 可 ご予約は 5日前まで  
夕食 定員 2～10名様
- 6** MAP つぼた旅館  
TEL 0175-36-2456 新湯系  
期間 令和6年12月20日～令和7年3月15日  
(令和6年12月28日～令和7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6年12月20日～令和7年3月31日  
  
ご予約不要の鮫鯨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  
昼・夕食 定員 10～20名様
- 8** MAP 下風呂おんせん食堂 (海峽の湯内)  
TEL 0175-33-2116  
期間 令和6年12月20日～令和7年3月30日  
  
温泉を堪能した後は、お食事をお楽しみください。  
フルコース 不可 予約不要  
昼・夕食 定員 2～10名様