

家族みんなで楽しめる

うにむき体験 開催中

佐井村の極上生うにを自分の手で！



～実施期間～

5月～7月中旬ころまで

料金及時間

1人 2,000円 体験時間 約30分

※体験では1人につき「うに5個」を提供します。

※ご予約は実施日の3日前までをお願いしておりますが、当日でも体験可能な場合がありますのでお気軽にお問合せ下さい。

ご予約、
お問い合わせは
こちらまで



合同会社S.A.I企画

〒039-4711 青森県下北郡佐井村
大字佐井字糠森51番地2

☎ 050-8893-9854



🌐 www.saikikaku.com ✉ s.a.i.kikaku2023@gmail.com

うにむき体験とは

佐井村で水揚げされたウニは、全て丁寧に殻をむいて出荷します。

殻を割り、内臓を処理して洗浄するという行程は、その熟練度によって味に大きく影響します。

長年に渡って培われた「うにむき」の手作業を、一般の方にも体験していただくことにより、佐井村のウニをさらに身近に美味しく食べて頂きたいという思いから企画を実施しています。

体験は、魚介類の扱いに不慣れな方でも安心して参加して頂けるように、経験豊富なスタッフがひとつひとつの作業を丁寧に説明し、質問に答えながら楽しく行いますのでまずはお気軽にお問合せ下さい。