

発表項目 (行事名)	北海道檜山の手採り乾燥ナマコ「 <small>ヒヤマハイシェン</small> 檜山海参」PRチラシについて		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>檜山振興局では、この度、令和2年(2020年)3月に農林水産省の地理的表示(GI)保護制度の登録を受けた「檜山海参」を一般消費者の皆様などへPRするため、檜山海参の概要や檜山海参を味わえる飲食店を掲載したチラシを別添のとおり作成しました。</p> <p>掲載飲食店には、関東・関西の高級飲食店も含まれ、檜山海参がそうした飲食店で採用される一流の食材であること、産地である檜山地域をはじめとした飲食店で味わっていただけることをお伝えします。</p> <p>本チラシは、掲載飲食店のほか、各種イベントなどの機会を通じて広く配布し、檜山海参の認知度向上と消費促進を図って参ります。</p>		
参考			

報道(取材)に当たってのお願い	新型コロナウイルスに関する影響が懸念される中、地域の前向きな話題として、是非、積極的な報道をお願いします。		
他のクラブとの関係	同時配付	(場所)	
	同時レク		

担当 (連絡先)	檜山振興局産業振興部商工労働観光課(担当者:宗像) TEL ダイヤルイン 0139-52-1284 内線 2400		
-------------	---	--	--

目指せ世界一！

ヒヤマ ハイシェン

北海道檜山の手採り乾燥ナマコ 檜山海参



HIYAMA
HAISHEN
HOKKAIDO

北海道檜山の
手採りナマコ



国内外で高い評価を受けている「檜山海参」とはどんなもの？

「檜山海参(ヒヤマハイシェン)」は、北海道の南側、檜山地域で漁獲されたナマコをこの地域で加工した乾燥ナマコです。

北海道は品質の良いナマコの産地として知られていますが、特に檜山のナマコは、棘のように伸びたイボ足の数や形が優れていることから、価値が高いとされています。

また、檜山海参は、潜水手採りにより傷が極めて少ないことや、水戻しした後は、その姿を良好に保ちながら、肉厚で身崩れせず、適度な粘りと弾力をもった食感の良さが現れることなどから、中国料理の食材を扱う方々から高く評価されています。

このため、檜山海参は、高級食材といわれるナマコの中にあっても特に「宝石ナマコ」といわれるほどの絶品なのです。



生産者のインタビュー動画はこちら↓



食と旅と歴史の入り口 南北海道・檜山 検索

地域ブランドとして、国の「地理的表示 (GI) 保護制度」に登録！

地理的表示 (GI) 保護制度とは、地域で育まれた伝統を有し、その高い品質が生産地と結び付いている農林水産物等の名称を知的財産として保護する制度で、北海道では、「夕張メロン」や「今金男しゃく」などが登録されています。

檜山海参を生産するひやま漁業協同組合の漁業者は、地域のナマコを大切に守り育てながら安全で安心な商品を消費者へ届けていくため、自らの手で加工・商品化した乾燥ナマコを「檜山海参」と名付けブランド化しました。

こうしたブランドを守り、さらに育てていくため、地域の官民が一体となって取り組み、2020年3月に檜山海参がGI保護制度で保護される産品として登録されました。



北海道檜山振興局産業振興部商工労働観光課

檜山海参を味わえるお店

道南 バリアフリーホテルあすなろ(乙部町)



バリアフリーが徹底された店内

料理長の伊原シェフ

バリアフリーを徹底し、障がいのある方やご高齢の方も快適に過ごせるようデザインされたバリアフリーホテルあすなろでは、本場香港で修行を積んだ伊原シェフが料理長を務め、厳選した広東料理を提供。レストランは完全予約制となっており、リクエストに応じて檜山海参を使用した料理を提供しています。

住所：北海道爾志郡乙部町館浦494-1 P：あり
電話：0139-62-3344 定休日：無休
営業時間：お店にお問い合わせください

道南 ギルドエンデバー Guild Endeavour (乙部町)



乙部産ナマコの醤油煮込み

乙部の天然水で醸造したビールが人気

乙部で醸造したクラフトビールが人気のブリュワリーレストラン、ギルドエンデバーでは、1週間かけて丁寧に水戻した檜山海参を贅沢に使用した逸品を数量限定で用意。「地元乙部でこそ、檜山海参を多くの人に気軽に味わって欲しい」との想いから、檜山海参をリーズナブルな特別価格で提供しています。

住所：北海道爾志郡乙部町館浦686-2 P：あり
電話：0139-56-1300 定休日：火曜
営業時間：11:30~14:30、17:30~20:00 (金・土は21:00まで)
※水曜は檜山海参を使用した料理の提供は行っておりません。

道南 函館国際ホテル アゼリア(函館市)

北海道檜山の手採りナマコの醤油煮

総料理長の木村シェフ

40年にわたり中国料理のシェフとして活躍し、厚生労働大臣表彰も受賞した木村総料理長が、地元食材の良さを最大限に引き出した料理を提供。グランドメニューのひとつとして、「北海道檜山の手採りナマコの醤油煮」を提供しています。丁寧に時間をかけて水戻しするため、注文の際は事前予約が必要です。

住所：北海道函館市大手町5-10 函館国際ホテル東館1階
電話：0138-23-8755 定休日：無休 P：あり
営業時間：11:30~14:30、17:30~22:00
※一部期間変更になる場合がございますのでお店にお問い合わせください。

道東 玩味(ワンウェイ) (釧路市)

檜山海参の姿煮込み

オープンキッチンが特徴の店内

釧路市内の中国料理店・玩味(ワンウェイ)では、檜山海参を使用したコース料理を味わうことができます。店内はアットホームな雰囲気、厨房で料理が仕上げられる様子を間近で見られるオープンキッチンが特徴。予約制で檜山海参コースを提供しており、檜山海参の姿煮込みなどをリーズナブルに味わえます。

住所：北海道釧路市昭和中央3-21-8 P：あり
電話：0154-55-1887 定休日：水曜・第3木曜
営業時間：11:30~14:30、17:30~21:30

道外 Wakiya 一笑美茶楼 (東京都)

いちえみちゃろう



檜山海参の炊き込みご飯



オーナーの脇屋シェフ

テレビ番組など各メディアで活躍する料理人・脇屋友詞氏がオーナーシェフを務めるレストラン。上海料理の伝統をベースに新しいチャレンジを盛り込んだ逸品を提供しています。コース料理に檜山海参を使用しているほか、リクエストに応じて「檜山海参の炊き込みご飯」などの特別なメニューも提供しています。

住所：東京都港区赤坂6-11-10 P：なし
電話：03-5574-8861 定休日：無休
営業時間：11:30~14:30、17:30~22:00

道外 菊乃井本店 (京都府)

日常の喧騒を忘れさせる気品あふれる空間

3代目主人の村田吉弘氏

大正元年創業の京都の老舗料亭・菊乃井では、伝統に培われた懐石料理として、檜山海参を使用した逸品を提供しています。庭の姿をはじめ、部屋の設えに至るまで四季の巡りを意識した空間は、顔合わせや結納、家族の慶事などの特別な日にも最適です。晴れの日にはふさわしい美しい逸品に仕上げた料理を堪能できます。

住所：京都市東山区下河原通八坂鳥居前下河原町459
P：なし 電話：075-561-0015 定休日：第1、第3火曜
営業時間：昼12:00~12:30までの入店、夜17:00~19:30までの入店