

とっとりうの花ウニメニューが注文できる時間帯の目安: ☀️ ランチ 🌙 ディナー

ムッシュたけぞう

鳥取市栄町 321 0857-29-4739

うの花ウニのクリーミーコロッケ焼



チーズと生クリームを加え、キッシュ生地で焼き上げたフランス料理。

名代 笹すし

鳥取市末広温泉町 104 0857-23-4538

うの花ウニのしゅうまい



ウニと相性の良い白イカを入れて一工夫、食感も楽しい一品。

うなぎ・郷恩料理 梅乃井

鳥取市元魚町 1-215 0857-22-5383

うの花ウニの葛餅 西京仕立て



うの花ウニを海鮮葛餅にし、温もりある若桜の白味噌仕立て。コース料理の一品。2日前までの要予約。

天然海水いけす海陽亭

鳥取市賀露町西 3-27-1 0857-31-4649

うの花ウニの万十(まんじゅう)



軽くつぶしたご飯にうの花ウニを入れて饅頭に。素麺でウニのトゲを表現。

日本料理 ジャパンズ

鳥取市弥生町 220 0857-24-3939

うの花ウニのコロ八寸



お出汁を加えふっくらとしたコロッケ。旬の海の幸と山の幸を盛り合わせた八寸の一品として。

あさがお

鳥取市富安 2-93-1 0857-23-2105

うの花ウニのヘルシーコロッケ



素麺をトッピングしウニに転生! ジャガイモ以外の具材は入れず、わさび塩で食べるとウニ感を感じるコロッケです。

鮭小雅

鳥取市田園町 4-121 0857-29-0412

うの花ウニの磯辺揚げ



鳥取名産のねばりっこと混ぜ合わせ磯辺揚げに。鰹だしとワサビで。ウニ転生大作戦でより良い鳥取の海を守ることに協力したいと思います。

旬のや 藤

鳥取市末広温泉町 251 0857-23-3800

うの花ウニのねばりっこ真薯

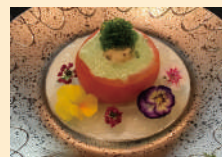


鳥取名産のねばりっこを使用した真薯。自家製の鰹だしを餡にしてみました。

郷土料理花のれん

鳥取市瓦町 526 0857-23-0494

うの花ウニのフルーツマト包み蒸し



地元のトマト、ブロッコリーを使用し、コンソメジュレのチキンも鳥取県産。トマトとウニを混ぜて食べると斬新な味になります。前日までの要予約。

レストラン SAKURA

鳥取市尚徳町 117 鳥取赤十字病院 1F 0857-24-3510

うの花ウニのコロッケ



うの花ウニとじゃが芋でコロッケに。その姿はまるでウニ!? 週替わりのヘルシーランチ 11:00~14:30の一品として提供。

フルーツショップフェリス

鳥取市南安長 1-1-29 0857-50-1958

うの花ウニのチーズinコロッケ ~うの花ウニのマヨソース~



うの花ウニを使ってチーズinコロッケに。お子さんにも◎ランチセット 11:00~14:00の一品として提供。

Luzcafe

鳥取市元町 121 定有堂ビル 3F 0857-25-3030

うの花ウニの白身魚のヴァプール 白味噌とヴィネグレットのソース



うの花ウニを白身魚でパロティエヌ風にして低温で蒸しました。ソースは酸をアクセントにした和風ソースです。

ピッツェリア レオーネ

鳥取市末広温泉町 159-7 0857-36-3654

うの花ウニのアランチーニ (ライスコロッケ)



うの花ウニをご飯と合わせてイタリア料理のライスコロッケにしました。

ピーニャピッコラ

鳥取市湖山町北 3-240 0857-32-8663

うの花ウニの鶏むね肉ボンベッタ (バルサミコソース)



「小さい爆弾」の意味を持つイタリアプーリア州の郷土料理をアレンジし、ウニをイメージして作成しました!

久兵衛

鳥取市末広温泉町 111 0857-22-3787

うの花ウニのカキ包み (ウニタルタルソース)



カキをうの花ウニで包んだ絶品メニュー! ぜひ、揚げたてを味わってください!(要予約)

Dining鳥取

鳥取市末広温泉町 369 070-1475-6795

うの花ウニのコロッケ



うの花ウニを特製コロッケに仕上げました! 特製パーガーと一緒に召し上がりください。

Art Place SUNABA COFFEE

鳥取市尚徳町 101-5 0857-50-1500

うの花ウニのボンデ・ケージョ



ボンがパン、ケージョがチーズを表すブラジルの家庭料理。竹炭のパウダーで作ったクレープ生地を焼き、ウニの殻に見立てました。

ダブルチャンス スクラッチチャレンジ

スクラッチカードを削って、3月19日(日)までの間、対象店舗のどこでも使えるクーポンをゲットしよう!!

*スクラッチカードは、各店舗でなくなり次第終了となります。あらかじめご了承ください。

「とっとりうの花ウニ」メニューの5カ条

1. メニュー名は「うの花ウニの○○」とするけえ。
2. ここらの藻場をめぐりムラサキウニを大切に育てて使うけえ。
3. ウニ×うの花(おから)×アカモクのコラボで美味しくするけえ。
4. 丸型の料理で、ウニを転生させるけえ。ウニも喜ぶで。
5. おいしく食べて藻場再生! 食べた人が笑顔になるメニューにするけえ。

鳥取の海で起きている問題って？



20年前



現在

海中で、海藻が生い茂る場所を「藻場(もば)」と言います。「藻場」は、魚のすみかであり、温室効果ガス(二酸化炭素)の吸収源でもあるため、海にとって大切な存在です。上の写真は20年前と現在の同じ場所の様子。「藻場」がなくなり、岩だらけ…。実は今、鳥取の海ではムラサキウニが海藻を食べ尽くしているんです。

鳥取ブルーカーボンプロジェクト

鳥取の海が抱えるムラサキウニによる「藻場の消失(磯焼け)」についてみんなで考えようと、日本財団「海と日本プロジェクト」の一環としてスタート。「磯焼け」が進む場所にすむ瘦せたムラサキウニを食材に変え、美味しく食べることで「藻場」を再生し、私たちの大切な財産である「豊かな海」とその恵みを未来へ引き継いでいく取り組みです!

※ブルーカーボンとは、藻場や海洋生物によって吸収される二酸化炭素のことです。



とは?

鳥取の海を守るため、プロジェクトに賛同して下さった鳥取市内の飲食店の皆さんに、ムラサキウニを使った鳥取生まれの新食材「とっとりうの花ウニ」

の新メニューを開発してもらいました。期間中、各店で工夫をこらしたオリジナルメニューを数量限定で提供します!ぜひこの機会にお楽しみください!

「とっとりうの花ウニ」とは?

「磯焼け」が進む場所から採ったムラサキウニを漁業者がJA鳥取中央倉吉秋冬野菜部会提供のキャベツ等で大切に育て、素材の美味しさそのままに急速冷凍。そこに低利用資源となっていたマルサンアイ鳥取株式会社の「おから」と鳥取県産の「アカモク」をコラボウニを転生させた新食材。鳥取市内の6名の飲食店有志(ムッシュたけぞう、名代 笹すし、海陽亭、梅乃井、れんが亭、イタリア食堂ターナ・カブリッチョ)、食品加工の専門家 小谷氏が、「とっとりウニ転生大作戦」を合言葉に開発を進めました。最終監修は梅ノ井の宮崎博士店主。製造協力は株式会社マルテSF。

ウニを食べて、ウニを貰おうキャンペーン

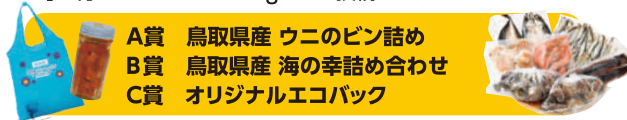
応募方法は2つ!

応募方法①

食べて応募!



対象店舗で「とっとりうの花ウニ」メニューを注文し、スクラッチカードを添えた「とっとりうの花ウニ」のオリジナルメニューの写真に鳥取の海への思いと欲しい景品、#ウニを食べて海を守ろう!を付けてTwitter・Instagramに投稿しよう!



※欲しい景品の記載がない場合、又、記載された景品が上限数に達している場合、いずれかの景品が当選する場合がございます。あらかじめご了承ください。

応募方法②

来店して応募!

キャンペーン期間中に対象店舗で貰えるスクラッチカードのQRコードから応募フォームへ! 海にまつわるアンケートに答え、欲しい景品を選んで応募しよう!



スクラッチチャレンジ



スクラッチを削って当たりが出たら、3月19日(日)までの間、対象店舗どこでも使えるクーポンがもらえるよ!

※スクラッチカードは、各店舗でなくなり次第終了となります。

【主催】

鳥取ブルーカーボンプロジェクト
「豊かな海の再生を目指して」実行委員会
(一般社団法人海と食文化フォーラム)

【共催】

日本財団「海と日本プロジェクト」

【協力】

豆乳おからの資源循環プロジェクト

お問合せ

鳥取ブルーカーボンプロジェクト
「豊かな海の再生を目指して」実行委員会 事務局
鳥取県 農林水産部 水産振興局 漁業調整課

TEL.0857-26-7339

プロジェクトについて詳しく知りたい方はコチラ▶



このキャンペーンは、次世代へ豊かで美しい海を引き継ぐために、海を介して人と人とがつながる 日本財団 海と日本プロジェクトの一環で実施します。



ウニを食べて海を守ろう!

とっとりウニまつり

期間 2023年 2/27月~3/5日

鳥取生まれの新食材!
「とっとりうの花ウニ」
メニューを食べて
ウニをGETしよう!

ウニを食べて、ウニを貰おうキャンペーン 実施中!



鳥取県産高級ウニのピン詰めや鳥取県産海の幸詰め合わせ、オリジナルエコバックなど、豪華景品が貰えるキャンペーンに参加しよう!

鳥取ブルーカーボンプロジェクト
Tottori Blue Carbon Project