

## 2～3月限定！ご当地体験「鳴門わかめ収穫&塩蔵」宿泊プラン とれたて絶品！生ワカメをしゃぶしゃぶ試食・お土産付き



アオアヲ ナルト リゾート（徳島県鳴門市 総支配人：高橋裕二）は、2020年2月1日～3月31日の期間、ご当地体験が楽しめる「鳴門わかめ収穫&塩蔵体験」を開催いたします。

ホテルのビーチから船に乗り、沖のワカメ棚（約10分）へ出航。厳しい潮流に育まれたワカメは収穫後、お土産用に塩蔵加工します。さらに、その場で生わかめのしゃぶしゃぶ試食をご用意。その鮮度から、市場に出回らない究極のご当地グルメを是非ご堪能ください。

### ■採れたてワカメを召し上がれ！『鳴門わかめまつり』で漁師気分♪ 宿泊プラン

【期間】2020年2月1日～3月31日 ※荒天時中止

【料金】御一泊夕・朝食付き：お一人様14,500円～（朝日を望む洋室2名1室）

13,000円/3名、12,000円/4名 \*休前日4,500円～UP、税サ込入湯税150円別。

【内容】鳴門わかめ漁&塩蔵体験

① 9:30～ ② 11:00～ ③ 13:00～

④ 14:00～ ⑤ 15:00～ \*各8名定員/約90分

お持ち帰り：塩蔵わかめ お一人様/約800g

\*ライフジャケット、ゴム手袋、エプロン貸出有り

\*ホッカイロプレゼント

\*漁師の鳴門わかめレシピプレゼント

\*荒天時わかめ漁が中止の場合は、

鯛めし教室&ランチ+塩蔵わかめ300g お土産に変更となります。

【特典】収穫&塩蔵体験をSNSアップであったか「わかめうどん」（テラスカフェオーガ 11:00～14:30）



#### <本件に関するお問い合わせ先>

アオアヲ ナルト リゾート 企画広報：菅村典子 E-mail:pr@aoawo-naruto.com

TEL：088-687-2580（代表） FAX：088-687-2211

〒772-0053 徳島県鳴門市鳴門町土佐泊字大毛16-45 <https://aoawo-naruto.com>

（株）H.P.D. コーポレーション 本社ホテル事業本部 広報：大島・谷川・渡辺・西嶋

## ●鳴門わかめ漁&わかめ塩蔵体験の流れ



鳴門わかめ漁体験にしゅっぱ〜つ！



絶景・大鳴門橋を眺めながらクルージング！  
わかめ田まで船で向かいます☆



カマで刈り取ります。ふれて学べる体験です



ロープを引き上げると鳴門わかめが登場



収穫したわかめを湯通しします。茶褐色から  
鮮やかな緑色に変わる瞬間はドキドキ♪



塩もみして塩蔵します。おいしくな〜れ★



お待ちかね♪ 収穫した生わかめの  
しゃぶしゃぶ試食タイム！



完成した塩蔵わかめはお土産に♪

## ●割烹バイキング「阿波三昧」

阿波の城下町をイメージしライブキッチンを設えたレストラン彩。阿波徳島と淡路、瀬戸内の地産地消の美味を、ランチ 60 種以上のメニューで食べ尽くします。鳴門鯛の旨みと風味を捌き方の違いで食べ比べる「板前の作り三刀流」、鳴門ワカメや鳴門金時、蓮根、阿波尾鶏、淡路島産玉葱などの揚げたて天婦羅、寿司、炭火焼、打ちたてうどん、鳴門金時スイーツなどが賑やかに並びます。



## ●天然温泉（鳴門温泉：ナトリウム塩化物・炭酸水素塩泉）

美肌の湯は、潮風が心地よい露天風呂、スタダチなど季節の柑橘が浮かぶ展望風呂でご満喫いただけます。全湯処にはバスタオルや歯ブラシなどアメニティを完備。

