

プレスリリース

一般社団法人平戸観光協会

平戸の冬の風物詩、天然ひらめー

## 「平戸天然ひらめまつり」を開催します

開催期間：令和2年1月18日（土） から 3月31日（火）

主 催：一般社団法人平戸観光協会

どこにも負けない自信がある。



旬のひらめとの真剣勝負ー  
最高食材を更なる極上の味に。

# 天然ひらめ 平戸ひらめまつり

（一社）平戸観光協会では毎年恒例の「平戸天然ひらめまつり」を令和2年1月18日（予定）から3月31日まで開催いたします。日本有数の水揚げを誇る平戸の天然ヒラメ料理を平戸市内参画施設（宿泊施設・飲食店）にてお楽しみいただけます。

### ■平戸天然ひらめまつりについて

今年度で24回目(24年目)を迎える食のイベント。開催期間中、平戸市内の参画施設で「平戸産の天然ヒラメ」の特別メニュー・宿泊プランが登場し、天然ヒラメの料理を楽しむことができます。参画施設では定番のヒラメの刺身や寿司以外にも、ひらめ茶漬け、ひらめしゃぶしゃぶ、ひらめピザ、ひらめ炙りなど各施設が工夫を凝らした料理を提供。今年は、飲食店14軒と宿泊施設7軒の、併せて平戸市内21軒で「平戸天然ひらめ」を味わえます。

この時期のヒラメは「寒ヒラメ」とも呼ばれ、産卵前で脂がのって一番美味しくなる頃。1月から3月の間で平戸では多い年で100t以上の水揚量があり、大きいものは体長50cm以上、重さ5kg以上の「座布団ひらめ」と呼ばれる超大型サイズも水揚げされます。特に漁獲量の多い志々伎漁協協同組合では重さ1kg以上の天然ヒラメを「ひらめおがみ」とブランド名をつけており、平戸天然ひらめまつりでは主に「ひらめおがみ」を使用します。(※一部の店舗では志々伎漁協以外の平戸産天然ひらめを使用するところもあり。)

### ■志々伎漁業協同組合との連携について

24年目を迎える「ひらめまつり」は、もともとオフ期(冬場)の宿泊対策及び地産地消推進から始まりました。平戸の天然ヒラメは当時、都市部への出荷がメインで平戸市内での消費はほとんどなく、これを観光素材として目をつけたのが始まりです。

まつり開催期間中は、観光協会にて週2回、参加施設のヒラメの注文を取りまとめて、志々伎漁協に発注して各参画施設へ専用車で配送を行います。今では水揚量50~100tのヒラメのうち、3t前後のヒラメを「ひらめまつり」で毎年使用しています。近年、どの自治体でも食フェア系のイベントを実施していますが、観光協会にて漁協等と連携して、食材の注文斡旋から配達までの「流通」を行っているのは全国的にも珍しいケースです。

### ■令和元年度(令和2年)ひらめまつりの特典

ひらめまつり参加施設で、ひらめメニューをご注文もしくはプラン利用の方は…

- ①松浦史料博物館、平戸オランダ商館の入館料10%割引
- ②菓子工房えしろ「ひらめサブレ(塩サブレ)」162円→150円など協賛菓子店の割引特典付
- ③日帰り温泉入浴割引特典(800円→400円ホテル旗松亭など)
- ④春日集落案内所「かたりな」売店 全品5%OFF

の特典付き！

また、「ひらめまつり宿泊プラン」でお泊りの方には「**3つのお約束**」

1. ひらめの刺身だけでなく、必ず「ひらめしゃぶしゃぶ」を提供
2. 思う存分ひらめを味わってもらうため、ひらめの刺身枚数はしゃぶしゃぶ用と併せて必ず「1人前20枚以上」を提供
3. 平戸の郷土料理である鯛茶漬けをアレンジした「ひらめ茶漬け」を提供

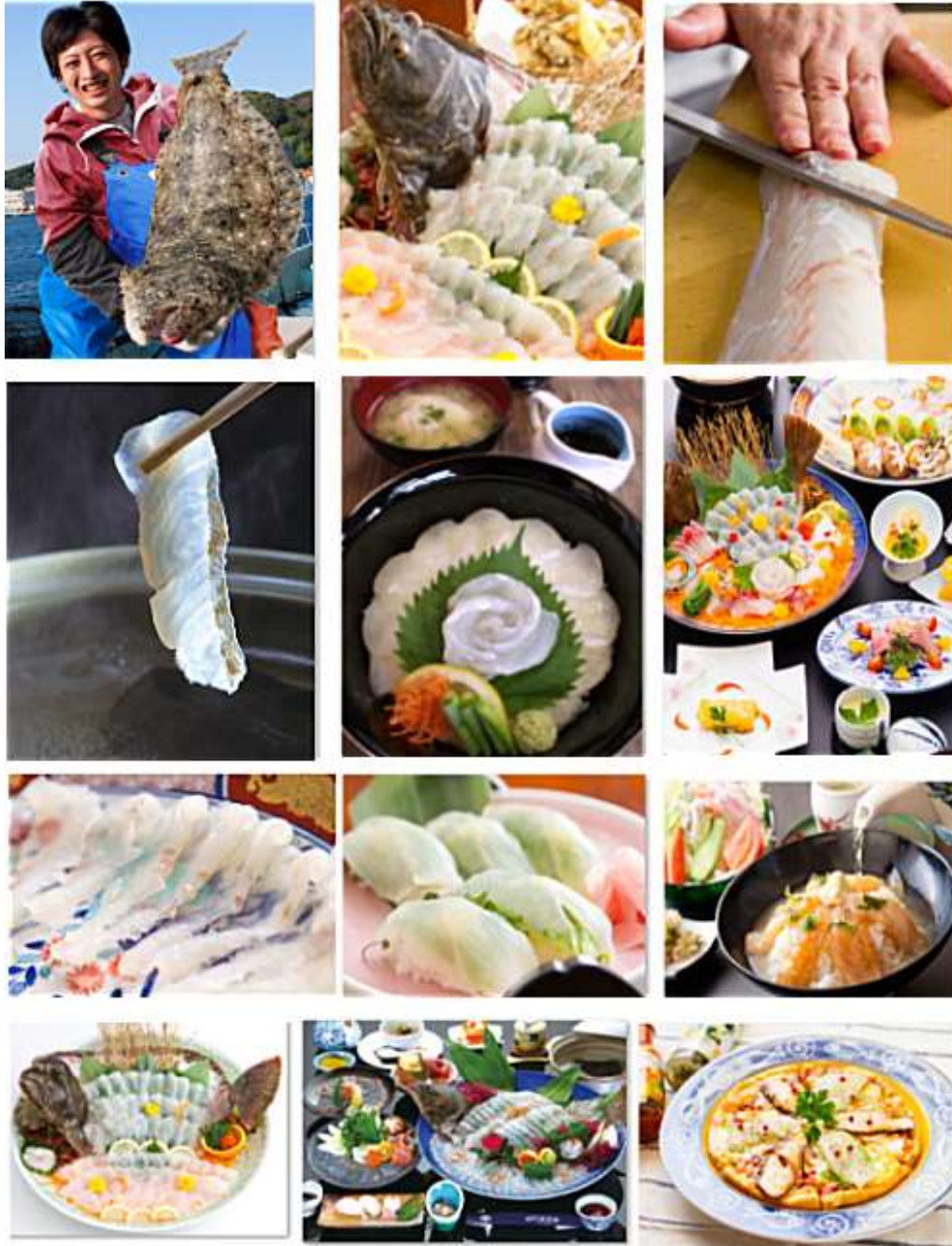
この他、宿泊施設によって創意工夫を凝らしたオリジナルのひらめ料理を提供します。

## プレスリリース

一般社団法人平戸観光協会

### ■ご取材、写真の提供について

平戸観光協会ではひらめまつりに関するご取材をお待ちしております。写真素材のご提供や、ご希望に沿った取材先の段取り等もしておりますので、いつでもご相談ください。



<ひらめまつりに関するお問合せ>

一般社団法人平戸観光協会（平戸市築地町 510）

TEL : 0950-23-8600 FAX0950-23-8601（平日 8:30~17:30）

Mail : [info@hirado-net.com](mailto:info@hirado-net.com)

担当：墨谷、兼森