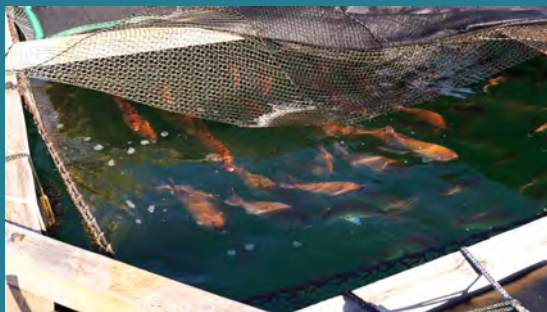


サステナツるがとは？



2024年春、北陸新幹線敦賀駅が開業します。北陸新幹線の終点駅敦賀（つるが）は、古くは交通の要であった鉄道と港の街、そして山に囲まれ、日本海に面する自然豊かな街です。「サステナツるが」は、ここ敦賀でしかできない特別な体験を、持続可能な形で体験してもらうプランです。

ツーリストの皆様は、敦賀に癒されて、敦賀を癒してもらうことで、敦賀の魅力を持続可能なものにしていきたいと思ひます。



養殖 はサスティナブル

天然資源に頼らず、持続的に計画的に生産が可能な「養殖」はまさにサステナブルな生産活動といえます。敦賀真鯛は、養殖真鯛とは思えないほどの身の締まりと脂の乗り。天然ものの真鯛に見劣りしない鮮やかな赤色が特徴です。



東京 新幹線 米原 特急 敦賀 / 東京 新幹線 金沢 新幹線 敦賀 (2024年春開業予定)
 最寄りIC 敦賀IC / 出発港 | 苫小牧東港・小樽港・秋田港・新潟港
 最寄り空港 小松空港 小松空港から敦賀まではリムジンバス、JR特急列車のご利用

とね 民宿とね

〒914-0834 福井県敦賀市名子14-40
TEL 0770-23-0881

とね 海遊塾とね

〒914-0834 福井県敦賀市名子2-1-3
定休日 年中無休(荒天による臨時休業有)
TEL 080-8995-6500

体験のご予約はこちらから



サステナツるが

運営 株式会社マップトラベル
FAX 0770-24-4333

0770-24-4500

Instagram: @sustainable_tsuruga
www.sustainable-tsuruga.jp
(公式サイト2023年オープン予定)



HP Instagram

企画協力 一般社団法人 敦賀観光協会
〒914-0063 敦賀市神楽町2丁目2番4号 アquatム1階
TEL 0770-22-8167
FAX 0770-22-8197

サステナツるが

サステナツるが
NO.2
JAPANESE



旅 NO.2

敦賀真鯛一本釣り・捌き体験

敦賀サステイナブルツーリズム

SUSTAINABLE
TRAVEL EXPERIENCES
IN TSURUGA



なぜ日本で
鯛が人気?

鯛はやっぱり
「めでたい」



頭から尾まで、丸ごと出される姿焼きのことを、昔からまたの名で「目出鯛」(めでたい)と呼ばれていました。「おめでたい」と「たい」の語呂合わせと、目の前の食卓に「めでたい」ものが皿に盛られることで、お祝いの宴席にふさわしい縁起ものとされてきました。

鯛がなぜ美味しいか?

敦賀は日本海に面した地域で、冬は海が荒れ、大雪になることも多い場所です。そんな過酷な厳しい環境下で敦賀真鯛は養殖されている為、運動量は豊富で急激な水温変化にも耐え抜く強い生命力をもっています。



【鯛のお味噌汁】

また、カニ殻等の栄養価の高い飼料を与えることで身質、魚体の色味、脂の乗りともに非常によい状態で仕上がります。



敦賀真鯛体験プラン



専用生簀で敦賀真鯛を一本釣りができます。生簀までは船で送迎。どっしりと重い真鯛を釣り上げる瞬間をぜひ体験してみてください。釣った魚を当館に持ち帰って次は捌き体験を行います。

- 所要時間 約1時間
- 対象年齢 小学生以上

真鯛捌き



自分で釣った鯛を捌く体験です。捌いたお魚は刺身や焼き魚としてお召上がりいただけます。初めての方でも安心して挑戦していただけます。

- 所要時間 約1時間
- 対象年齢 小学生以上

一本釣り



私たちが
育てています!

西浦地区で敦賀真鯛の養殖に取り組む若手メンバーです!みんなで協力して敦賀真鯛を盛り上げていきます!!



おすすめポイント

釣った魚を自らの手で捌いて食べるというのは特別美味しく感じられると思います。是非とも新鮮な敦賀真鯛の味を楽しんでみてください!



★体験予約必須
詳しくは裏面を
ご覧ください。