

アワビと海の幸まつり

せたな町の春をお届けします

日本海の荒波で育まれた、こだわりの海の幸が大集結。

本日が初陣！ブランドアワビ「^{えぞほうか}蝦夷鮑華」や特産品をご紹介します。

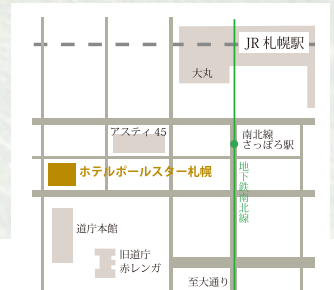


3/17 **金**
10:00-18:30

【会場】
ホテルポールスター札幌
1F 屋外特設会場
(札幌市中央区北4条西6丁目)

出品予定品目

天然アワビ（蝦夷鮑華）、天然生岩海苔、天然岩海苔、ミズタコ、カスベ、開きホッケ、ふのり、スルメいか塩辛、若松ポークマンウインナー・ソーセージ、豚ジンギスカン、味付け豚バラ・豚ロース、豚ハンバーグ、しいたけ、じゃがいも、カラー人参、パクチー、キャベツ、大根、ベビーリーフ など



せたな町の見どころ

日本海に面するせたな町は、海岸の総延長が約7.8kmあり、この海岸線には「親子熊岩」「三本杉岩」などの奇岩や断崖絶壁が数多くあり、山・川・海の雄大な自然に囲まれた魅力ある町です。せたな町3大パワースポット（三本杉岩、浮島公園、太田神社）やせたな3大イベント（水仙まつり・わたためがして大成・漁火まつり）をはじめ「日本一」「日本初」などの豊富な観光資源が沢山あります。

せたな町の海幸

えぞほうか 蝦夷鮑華

エゾアワビは本州のクロアワビと比べ、味は同等若しくは、それ以上であると食通に愛されている高級食材です。檜山産の天然物は大きく、品質で好評を得ており、さらにその中から選りすぐったものだけをブランド「蝦夷鮑華」と名付けました。



岩海苔

せたな町の「岩海苔」の生産と品質は北海道でトップクラスを誇っている特産品です。今の時期に採取されたものは「寒海苔」と呼ばれ、採取が困難で品質の良さから貴重な食材となっております。



セターナちゃん

3/13 **月** ~ 17 **金** には
せたな町の海幸を
ふんだんに使った
メニューが
ポールスター札幌の
ランチbuffetに登場！
(1F Dining&Bar 179)

共催：せたな町・ひやま漁業協同組合・

せたな町大成地域マリンビジョン協議会 協力：株式会社ファウンド

お問い合わせ TEL 011-215-1131 (株式会社ファウンド 受付時間：平日 9:00~18:00/ 土日祝除く)