

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」が進む場所にすむ痩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。

鳥取ウニムースフェアとは？



鳥取の海を守るため、ぎんりんグループさんが「磯焼け」の原因となっているムラサキウニを使ったウニムースを発案! 痩せて身入りが少ないムラサキウニを漁業者がJA鳥取中央、全農とっとり提供の野菜で大切に育てました。そして、プロジェクトに賛同してくださった飲食店が工夫を凝らしたオリジナルメニューを開発!この期間でしか食べられないウニムースをぜひ、お楽しみください。

＼食べて、削って、応募しよう！

ウニを食べて海を守ろう キャンペーン

キャンペーン期間:2024年 2/19(月)~2/25(日)

スクラッチチャレンジ

対象店舗で、100名様にスクラッチカードをプレゼント!スクラッチを削って当たればその場で使えるクーポンに早変わり!

※スクラッチカードは、各店舗で無くなり次第終了となります。



その場で
使える
クーポンに!

プレゼント応募

スクラッチカードに記載している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ると、豪華景品が抽選で合計30名様に当たります!

- 景品
- A賞 鳥取県産 鮮魚セット
 - B賞 鳥取県産 干物セット
 - C賞 オリジナルトートバッグ



※写真はイメージです。

【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
(公益財団法人鳥取県栽培漁業協会)

【共催】 日本財団「海と日本プロジェクト」

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

TEL.050-3853-2520

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。



Tottori Sea Urchin とっとり Tottori Sea Urchin
ウニムース

Mousse Fair
フェア

ウニを食べて
海を守ろう!



期間 2024年 2.19月~2.25日

各店舗
100名
限定!

スクラッチ
チャレンジ



対象店舗でもらえる「スクラッチカード」を削ると、その場で使えるクーポンに!!

※スクラッチカードは各店舗にて無くなり次第終了となります。

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



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 (定休日 月 不定休あり)

鳥取ウニと甘えびのフラン コンソメ館



帆立と昆布でだしをとり、ウニと卵を合わせ40分蒸し焼きに。コース料理の一品として提供。(※コースのみ ※要予約)

Luzcafe (ルースカフェ)

鳥取市元町 121 定有堂ビル 3F ☎ 0857-25-3030 (定休日 日、月)

鳥取ウニムースと海老のキッシュ



鳥取のウニを中心に海鮮を織り混ぜたムースをキッシュに仕上げました。

日本料理ジャパonz

鳥取市弥生町 220 ☎ 0857-24-3939 (定休日 日 不定休あり)

鳥取ウニとモサエビの葛あん



ご予約コースの中でご提供させていただきます。ウニとモサエビの香りと共に身体が温まります。(※コースのみ ※要予約)

郷土料理花のれん

鳥取市瓦町 526 ☎ 0857-23-0494 (定休日 日 夜のみ休み)

鳥取ウニと白いかのウニボナーラ もさ海老フリッターとともに



カルボナーラソースにウニを混ぜ、白いかをパスタの麺に。もさ海老フリッターはウニと刻んだ砂丘らっきょう、大葉のさっぱりタルタルソースで!夜はコースの前菜で提供可能。(※要予約)

うなぎ・郷土料理 梅乃井

鳥取市元魚町 1-215 ☎ 0857-22-5383 (定休日 日、月)

鳥取ウニとアカモク、栄螺磯飯の玉締め



鳥取ウニとアカモクの茶碗蒸しで、栄螺ご飯を包みました。豊かな海が詰まった温物です。コース料理の一品として提供。(※コースのみ ※要予約)

ピッツェリア レオーネ (Pizzeria Leone)

鳥取市末広温泉町 159-7 ☎ 0857-36-3654 (定休日 火)

鳥取ウニとドギ、ジャガイモのテリーヌ



ドギとジャガイモのテリーヌに鳥取ウニを混ぜ込んで食べやすく固めました。

日本料理淳

鳥取市永楽温泉町 257 ☎ 0857-29-9054 (定休日 日、月)

鳥取ウニとアカモクの胡麻豆腐 館掛け仕立て



雲丹を練り込んだ胡麻豆腐にアカモクの館を合わせました。コース料理の一品として提供。(※コースのみ ※要予約)

炭火料理と町の食堂酒場 ヤマネコ

鳥取市湖山町東 1-370 ☎ 0857-31-4201 (定休日 火)

鳥取ウニとマスカルポーネのムースを乗せた炙り板ワカメの pasta



ウニとマスカルポーネを合わせたムースに、炙った板ワカメの香ばしさを加えました。

鯨小雅

鳥取市田町 4丁目 121 ☎ 0857-29-0412 (定休日 月)

鳥取ウニと白いかの灯台



濃厚なウニムースの周りを白いかで巻いて、灯台に例えた作品です。

旬のや 藤

鳥取市末広温泉町 251 ☎ 0857-23-3800 (定休日 日、月)

鳥取ウニとガラモサエビの豆乳クリームコロッケ



豆乳を使用したクリームソースでウニとモサエビを包みました。

La koroku

鳥取市永楽温泉町 351 ☎ 0857-77-3510 (定休日 日、月、火)

鳥取ウニとモサエビのムース サフランとモサエビのビスコース



精細な味の雲丹とモサエビのムース、サフランの香りとともに

ピーニャピッコラ

鳥取市湖山町北 3-240 ☎ 0857-32-8663 (定休日 日、月)

鳥取ウニムースとモサエビのタルタル



鳥取ウニとモサエビをあわせました。冷たい前菜としてお楽しみください。

天然海水いけす 海陽亭

鳥取市豊島町 3丁目 27-1 ☎ 0857-31-4649 (定休日 水)

二代目 村上水産 鮮魚部

鳥取市河津町高瀬 837 ☎ 0858-85-5110 (定休日 不定休)

海陽亭きなんせ岩美店

岩美郡岩美町新井 337 ☎ 0857-73-1115 (定休日 水)

旬海料理 ぎんりん

鳥取市末広温泉町 365 ☎ 0857-21-4649 (定休日 日)

海鮮問屋 村上水産 鮮魚部

鳥取市永楽温泉町 378 ☎ 0857-22-1000 (定休日 日)

鳥取ウニムースと
白いかのマリアージュ



ウニムースのトッピングに、白いか、いくら、県産エディブルフラワーを添えて、1日限定10食でご提供いたします。

久兵衛

鳥取市末広温泉町 111 ☎ 0857-22-3787 (定休日 日、月)

鳥取ウニたっぷり葛館 Chawanmushi~in Mosaebi~



鳥取ウニをたっぷりのせた特製出汁の絶品茶碗蒸しをヨコ文字にしてみました。(※要予約)

フルーツショップフェリス

鳥取市南安長 1-1-29 ☎ 0857-50-1958 (定休日 水)

鳥取ウニともさえびのドリアランチ



ウニを混ぜ込み、ウニともさえびをトッピングしたドリアランチ。お子様にも◎(提供時間 11:00~14:00)

その場で
削って
クーポンを
ゲット!

スクラッチチャレンジ

スクラッチカードを削って、
期間中使えるクーポンをゲットしよう!

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



「鳥取ウニムース」
メニューの5カ条

- 1 メニュー名は「鳥取ウニと□□の○○」とするけえ
- 2 ここいらの海藻をめいどるムラサキウニを大切に育てて使うけえ
- 3 ウニムース×鳥取の豊かな海の恵みを使って美味しくするけえ
- 4 丸形の料理で、ウニを転生させるけえ。ウニも喜ぶでえ
- 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