

【ご当地体験】鳴門鯛の「鯛めし教室」開催 炭火で炊き上げる鯛めし・刺身盛り・鯛あら汁をランチで♪



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）では、2021年3月31日まで、ご宿泊のお客様限定「鯛めし教室」を開催しております。

新鮮な鳴門鯛を使って、調理スタッフが鳴門名物 鯛めしの作り方を伝授。一緒に鯛を捌き、鯛めし用に切り分け、炭火の釜で炊き上げます。刺身盛り、鯛のあら汁とともにランチとしてお召し上がりいただけます。青い空の下でご当地グルメの調理体験！旅の思い出に是非お楽しみください。

■ 鳴門名物 鯛めし教室

【開催日】2021年3月31日(水) まで

*12/31～1/3は除く

【時間】11:00～ / 12:30～（各90分間）

【料金】2～4名様 3,300円 ※ご宿泊ゲスト限定

【場所】ビーチサイドデッキ

*荒天時はレストラン「海風」にて開催

【内容】鯛めし教室

ランチ：鯛めし・刺身盛り・鯛のあら汁

【受付】メインタワー1F ナビゲーターデスク

*前日17:30迄に要予約

*調理器具など一式ご用意しております



<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: aoawopr@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

■テラスカフェ オーゲ

スイーツ 10:00-21:00、フード 11:00-21:00

窓一面に広がるきらめく海を眺めながら、ゆったりと寛げる絶景カフェ。

鳴門鯛カツバーガーや阿波ジュシーハンバーグ、阿波美豚フィレ肉カツサンド、鳴門鯛骨ラーメン、鳴門金時タルト、鳴門金時パフェ、すだちジュースなどのご当地メニューが楽しめます。



■鳴門鯛の釣り堀

アオアヲビーチ 10:00-17:00 (約30分間/500円税込)

大鳴門橋と瀬戸内海を眺めながら鳴門鯛を釣ろう！ご希望により釣り上げた魚はお土産としてお持ち帰りや夕食時にご希望の調理方法でご賞味いただけます(料金別途)。

*無料貸出し：バケツ・タモ・軍手



■鳴門わかめ収穫体験

2021年2月1日～3月31日 ※悪天候時中止

10:30 11:30 13:00 14:00 15:00(約90分)/大人2,000円 小学生1,000円 (税金別)

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。



—GOTOトラベルキャンペーン— 当館はGOTOトラベル事業の登録施設です。



宿泊を伴う国内旅行代金の総額から1/2を国が支援する事業です。期間中に対象の旅行商品を予約すると旅行代金の50%相当が補助されます(旅行代金割引35%と現地で使える地域共通クーポン15%相当。補助額上限は一人1泊あたり2万円。利用回数や連泊制限なし)

●アオアヲ ナルト リゾートでは、お客さまとスタッフの健康と安全を最優先に、三密回避と衛生管理の強化に取り組んでおります。お客さまに安心してご宿泊いただけますよう努めてまいりますので、ご理解ご協力を賜りますようお願い申し上げます。今後の状況により営業時間などに変更がある場合もございますので、最新情報をご確認ください。

<https://sites.google.com/view/aoawo-topics-20200512/%E3%83%9B%E3%83%BC%E3%83%A0>

施設概要

■アオアヲ ナルト リゾート (徳島県・鳴門市)

淡路島から車で10分、瀬戸内海国立公園内のオーシャンフロントホテル。朝日やムーンロードを客室や天然温泉から一望。山海の幸は、阿波三味や炭火焼、フレンチ懐石、和会席など多彩なレストランでご堪能ください。クルージングや釣り堀、鯛飯教室、大谷焼絵付け、藍染め体験、阿波おどり鑑賞などが楽しめます。周辺には、渦の道や大塚国際美術館、一番札所など観光名所も豊富です。鳴門北IC左折スガ/JR鳴門駅から車15分/徳島空港から車20分。



<https://www.aoawo-naruto.com/publics/index/197/#page-content>