

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(もぼ)」と言います。「藻場」は、魚のすみかであり、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。

※海藻など海洋生物の作用によって海に蓄えられた炭素をブルーカーボンといいます。海藻は光合成により二酸化炭素を吸収し、海底に炭素を蓄えます。

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売！痩せて身入りが少ないムラサキウニを漁業者が「A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：2025年2/18(火)～2/24(月)

1. 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！

2. 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・醤油セット
- B賞 鳥取県産干物・醤油セット
- C賞 オリジナルトートバック・マグカップ

【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.050-3853-9654

プロジェクトについて詳しく知りたい方はコチラ ▶



TOTTORI SEA URCHIN MOUSSE FAIR



期間 2025年 **2.18(火)～2.24(月)**

各店舗
100名様
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。



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。

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



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

とっとり ウニムースフェア

Tottori Sea Urchin Mousse Fair 2025


期間中、数量限定で
オリジナルメニューを販売!

※営業日・時間・限定数量・価格・提供方法等は各店舗により異なります。
※予約の際は、ウニメニュー希望の旨をお伝えください。
※掲載の写真は実際の料理と多少異なる場合がございます。

各店舗1,000円前後で
ご賞味いただけます。
※コースのみの店舗はコース料金に
含まれております。


メニューが注文できる時間帯の目安: 🌞 ランチ 🍴 デイナー | 📍 鳥取うにソース使用店舗

うなぎ・郷土料理 梅乃井 [コース] 📍 🍴
鳥取市元魚町1-215 ☎ 0857-22-5383 (定休日: 2/23) 要予約(2日前まで)




**鳥取ウニと小芋餅
若松葉ガニとウニのすり流し仕立**
濃厚なウニを芋餅に包み若松葉ガニとウニで
ムースの様にめらかに仕立てました。

日本料理ジャパニーズ [コース] 🍴
鳥取市弥生町220 ☎ 0857-24-3939 (定休日: 2/23, 2/24) 要予約(2日前まで)



鳥取ウニとモサエビの葛あん
ウニとモサエビの香りと共に身体が温まります。

郷土料理花のれん [単品] 🍴
鳥取市五町526 ☎ 0857-23-0494 (定休日: 2/24)




鳥取ウニと海鮮・地野菜の八宝ウニグラタン
鳥取の海の幸、畑の幸をふんだんに使った海鮮グラタンで
す。ウニとチーズを合わせて仕上げに焼き上げています。
磯の香りと野菜の食感を楽しんでください。

天然海水いけす 海陽亭 二代目 村上水産 鮮魚部
鳥取市東雲町西3丁目27-1 ☎ 0857-31-4649 (定休日: 2/24 17時~21時) ☎ 0858-85-5110 (定休日: 2/24 17時~21時)


海陽亭きなんせ岩美店 旬海料理 ぎんりん
岩美郡岩美町新井337 ☎ 0857-73-1115 (定休日: 2/24 17時~21時) ☎ 0857-21-4649 (定休日: 2/24 17時~21時)

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: 2/24 17時~21時) 5店舗全て【単品】 📍 🍴 🌞




鳥取ウニととうふちくわのミルフィーユ
うにソースと"とうふちくわの里 ちむら"とのコラボちくわ
です。うにちくわの間に茹で若松葉ガニ、ウニを挟んで
仕上げました。

鮎小雅 [単品] 📍 🍴
鳥取市田園町4丁目121 ☎ 0857-29-0412 要予約(1日前まで)




鳥取ウニと若松葉ガニの巻寿司ウニソース掛け
時期の若松葉ガニとウニと一緒に巻き贅沢な
うにソースで食べてください。

日本料理淳 [コース] 🍴
鳥取市永楽温泉町257 ☎ 0857-29-9054 (定休日: 2/23, 2/24) 要予約(2日前まで)




鳥取ウニと若松葉ガニの薯蕷蒸し
海の幸と山の幸の夢の共演です。
(コース予約時にフェアのメニュー希望の旨を
お知らせください。)

炭火料理と町の食堂酒場 ヤマネコ [単品] 🍴
鳥取市湖山町東1-370 ☎ 0857-31-4201 (定休日: 2/18) 要予約



**鳥取ウニとマスカルポーネのムース
板ワカメとクリームパスタ**
磯風味をクリームでまもめました。

麺鮮醤油房 周月 [単品] 📍 🍴 🌞
鳥取県八頭郡八頭町奥谷139-2 ☎ 0858-71-0756 (定休日: 2/19)




鳥取ウニとアカモクの味玉くずしごはん
周月人気の味玉くずしごはん和鳥取の旨味がフュージョン。
濃厚な味わいをお楽しみください。

鳥取うにソースのご紹介 鳥取のムラサキウニが美味しいソースに!


鳥取の海をウニを食べて守るため、鳥取ブルーカーボンプロジェクトではぎんりんグループの海陽亭さん監修のもと、
鳥取市青谷町の山崎醸造本舗さんと連携して鳥取のウニを使ったソースを開発しました。
アイコン印がついた飲食店ではソースも使ったウニメニューをご賞味いただけます。

ピッツェリア レオーネ(Pizzeria Leone) [単品/コース] 📍 🍴
鳥取市末広温泉町159-7 ☎ 0857-36-3654 (定休日: 2/18)




鳥取ウニとアカモク・甘エビのお米のサラダ
鳥取ウニの風味とアカモク・甘エビの食感を
楽しめるお米のサラダです。

La koroku [単品/コース] 📍 🍴
鳥取市永楽温泉町351 ☎ 0857-77-3510 (定休日: 2/18, 2/24) 要予約




鳥取ウニ、若松葉ガニ、モサエビのムース
繊細で甘味のある食材をふんわりとした口当たり
のムースにしました。

ピーニャピッコラ [コース] 🍴
鳥取市湖山町北3丁目240 ☎ 0857-32-8663 (定休日: 2/23, 2/24) 要予約(1日前まで)




鳥取ウニと若松葉ガニのスフォルマート
ウニを混ぜた甘くないプリンのような前菜です。
その上に若松葉ガニでとった出汁と身をソースとして
かけております。

Dining Bar Connect [コース] 📍 🍴 🍴
鳥取市末広温泉町271-1 ☎ 0857-30-4552 (定休日: 2/23, 2/24)



**鳥取ウニとアボカドと甘エビの
ブルスケッタとカナッペ**
ウニとアボカドを粒わさびとマヨネーズで合えて、
甘エビとうにソースをのせたブルスケッタとカナッペです。

2025年春に
鳥取県内の一部の漁協直売所や
道の駅等で販売開始予定!



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、
期間中に使えるクーポンをゲットしよう!



※スクラッチカードは、各店舗にて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。

「とっとりウニムース」
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