

食べて、見て、盛り上がる秋

※ペア宿泊券やペア・ディナー券など豪華賞品 CAS商品の試食

※最新冷凍技術(CAS)鮮魚をご試食ください

※イセエビ軍艦ー巻&イセエビ汁(先着50食限定) キッチンカー参集 イセエビ料理、無料 プチ花火!!

ゲスト : エネゴン

2025年 IIA SEE 15:00~20:30

刁自浜 フィッシャーマンズワー

〒649-2211和歌山県西牟婁郡白浜町1667-22

お問い合わせ 0739-43-1700

主催: 南紀白浜漁業振興施設地域活性化協議会

【構成団体】(一社)南紀白浜観光協会、白浜町商工会 白浜温泉旅館協同組合、和歌山南漁業協同組合 すさみケンケン鰹ブランド委員会、湯崎3丁目町内会 和歌山県西牟婁振興局地域づくり課、白浜町観光課 白浜町農林水産課、㈱フィッシャーマン

【ご協賛企業様】白浜温泉旅館協同組合加盟ホテル、白浜町商工会、 白浜エネルギーランド、(株)フィッシャーマン

紀州漁師!

ISEEBI Festival,

Autumn 2025

イセエビ丼・御膳ともに イベント翌日の9日(日)も この価格でご奉仕いたします ぜひご来店ください。



紀州漁師 / イセエビ祭り ··· イベントスケジュール 11/8年 15:00~20:30

* CAS 商品試食

$15:00 \sim 20:00$

これまでの常識を覆すCAS冷凍(組織を活かす最新の冷 凍技術) による鮮魚を試食してみてください。

CAS冷凍技術: CAS (Cells Alive System) とは、通常の 急速冷凍庫に取り付けること により、食品の味、香り、鮮 度を保持し、限りなく凍結前 の状態に近い、作りたてに近 い状態を再現することができ る世界初の技術です。

従来の凍結方法では、凍 結過程での成分の分離や変 性、水分子の結晶化による組 織の破壊により、食味の変化、作 ドリップ流出、旨味香りの喪 IJ 失など、解凍時の再現性の た 低下が課題となっていました。 て しかし CASでは、特殊なエの ネルギーを流し、食材に含ま 味 れる水分子を活性化させ、凝 を 固点以下でも液体のままの過 再 冷却状態にすることで素早く 現 凍結させることが可能になり、 水分子が寄り集まって膨張す るのを抑えることができます。

これにより冷凍前の状態を 長期間持続させることができ る技術で、まさにこれからの SDGs の時代にふさわしい持 続可能な技術です。

フィッシャーマンズワーフ 白浜では、このCAS冷凍技 術を活用した様々な食材・商 品(写真)を取り揃えていま すので、ぜひ今回のイベント でご体感ください。



*イベント *特別、メニュー

*無料振舞い(先着50食限定)

◆「イセエビ御膳」 通常5.500円を

(無くなり次第終了します)

2F「和ダイニング番屋」 4,300円で/

16:00~

昼の部 11:00 ~ 15:00 夜の部 17:00 ~ 22:00



「イセエビ軍艦1巻」と「イセエビ汁」をそれぞれ無料振

る舞いいたします。地元で獲れた伊勢海老をご堪能ください。

「活イセエビ丼」

1F「フィッシュマーケット」

オーダー受付時間 8日:10:00 \sim 20:00 9日:10:00~17:00

通常4.800円を

3,300円で



*豪華賞品ガラガラ抽選 $15:00 \sim 20:30$

イベント当日、2,000円以上の「お買い物」または「お食事」 ごとに、白浜温泉の旅館・ホテルの「ペア宿泊券」や「ペアディ ナー券」など豪華賞品が当たる

「抽選券」をプレゼント いたします。

〈ご協賛企業様〉

- *白浜温泉旅館協同組合 加盟ホテル
- *白浜町商工会
- *白浜エネルギーランド
- *(株)フィッシャーマン



*キッチンカーコーナー $16:00 \sim 20:30$

お楽しみ!キッチンカーもやって来る! 美味しいもの色々、みんな集まれ~。



*フィナーレプチ花火!! $20:20 \sim 20:25$

南紀白浜の秋の夜に咲く、ひとときの花火を お楽しみください。(荒天の場合は中止)







フィッシャーマンズワーフ白浜

イベント当日の8日は特別企画