

絶 口 口

網 走 産

網走産ウニの多くは、漁師さん達がひとつひとつ丁寧にカラをむき、身だけを「折(おり)」と呼ばれる板に美しく盛り付け、すぐ食べられる状態でお店に並びます。

身は鮮やかなオレンジ色で、味も絶品です。

流水明けの時期は、流水が融けてプランクトンが増え、海が豊かになり、ウニが特においしい時期だと評判です。



©網走市水産漁港課

う に