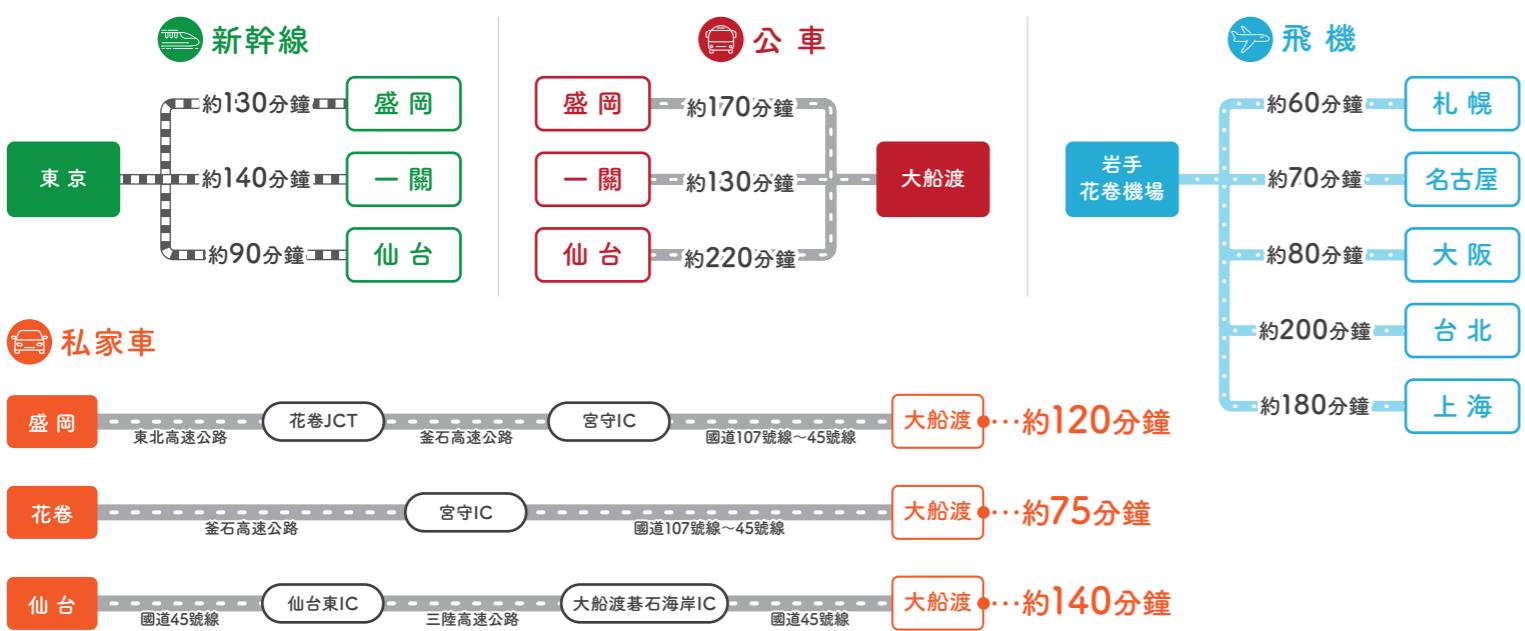


如何前往大船渡車站



恋する旅行 大船渡

Travel in love

— 俵物三大名産聖地巡禮篇 —

鮑魚
Shark fin
Abalone
魚翅
Sea cucumber
海參

大船渡特產伴手禮



2,380日圓 (含稅) / 約110g

在營養豐富的三陸及岩手海域中成長的肉質厚實、最頂級的蝦夷鮑魚，製成的醬煮鮑魚。僅使用限於每年11月至12月捕撈的天然鮑魚。
將解凍後的湯汁倒入米中一同炊煮，再加入切片的鮑魚，就能輕鬆享用絕品的鮑魚炊飯。

有限公司 田村蓄養場
<https://tamura-awabi.com/>



鮑魚精華



1,404日圓 (含稅) / 100ml

鮑魚精華，是以三陸產鮑魚加工時所取得的新鮮鮑魚肝，經過發酵製成的調味料（魚露），能夠品嘗到豐富的海洋鮮味。
完全不使用食品添加物，保留自然風味，讓您輕鬆享受三陸產鮑魚肝的鮮美與濃厚的口感。

野村海產 株式会社
<https://www.nomurakaisan.jp/>



報名／洽詢
官方社群 (最新資訊)

【企劃：一般社團法人大船渡地域戰略 / 販售：岩手開發產業株式会社】

盡情體驗三陸深度之旅
SANRIKUTOURS

報名／洽詢

(0192-27-1114

sanrikutours@iwt-kaihatusangyo.co.jp



Homepage



Instagram



Youtube



X (Twitter)

什麼是俵物三大名產？



鮑魚

Abalone



魚翅

Shark fin



海參

Sea cucumber

鮑魚自古以來即被視為具備不老長壽與美容功效的珍貴食材，在日本和中國皆被奉為珍寶。

在日本，平將門與德川家康等武將常於出陣前的儀式中食用鮑魚；在中國，秦始皇與楊貴妃亦傳為健康與美容而愛用鮑魚。鮑魚富含蛋白質、礦物質與胺基酸等多種營養成分，有助於美肌、疲勞恢復及預防高血壓等多重功效。特別是產自大船渡的「吉品鮑」，自江戶時代起便被視為頂級鮑魚，歷史上曾作為貢品獻給中國皇帝。至今，

「吉品鮑」仍是香港與中國市場上的高價珍饈。而在日本國內取得「吉品鮑」通常需先出口再逆向進口，因而成為極為珍貴且昂貴的高級食材。



千石船「氣仙丸」的歷史與航線

氣仙地區位於寒流與暖流交會的三陸漁場，自古以來就是漁業與造船業興盛之地。當地善用優質木材，並吸收其他地區的技術，使造船技術得以蓬勃發展。平成4年（1992年），由「氣仙船匠會」復原建造的千石船「氣仙丸」參展三陸博覽會。其船尾構造之美獲得高度讚譽，被譽為「和船技術的極致表現」，並作為歷史文化遺產，代代相傳，成為代表氣仙地區造船工藝的珍貴象徵。



在江戶時代，隨著生活物資運輸需求日益增加，千石船等大型船舶逐漸發展。其中，氣仙丸所行駛的「東迴航路」，連結東北地區的大船渡與江戶，是當時極為重要的物流命脈。這條航線不僅運載了俵物三大名產等三陸地區豐富的海產，還涵蓋了米、鹽、紅花、蠶絲等多樣物資，成為支撐江戶經濟與民生的關鍵供應路線。一方面，東北地區的漁獲與農產源源不絕地輸往江戶，滿足龐大的城市消費需求；另一方面，江戶的日用品與工藝品也藉由此航線輸回東北，促進了雙方在經濟與文化上的密切交流，留下了深刻且珍貴的歷史印記。

行程重點&豐富體驗內容介紹

DAY1

13:30 大船渡溫泉集合／行前說明

14:15 氣仙丸：俵物三大名產歷史深度導覽團



16:00 乾鮑加工廠參觀



18:00 俵物三品品嚐會／鄉土藝能「たらじがね」舞蹈表演



20:00頃

第一天行程結束

入住飯店休息

※料理圖片為示範參考，實際提供的菜單可能不同，敬請見諒。

DAY2

8:45 大船渡溫泉集合

9:30 不動瀧徒步：探索俵物三大名產運送路線文化體驗



11:00 乾鮑加工廠參觀／養殖鮑魚場實地考察



13:00頃

行程結束・自由解散