

横浜・八景島シーパラダイス

深海生物を見て、さわって、知って、味わう！



【2020年12月19日(土)~2021年4月4日(日)】

『横浜・八景島シーパラダイス』では、2020年12月19日(土)~2021年4月4日(日)の期間、深海生物を「見る」、「さわる」、「知る」、「味わう」ことができる、深海生物にフィーチャーしたイベント『深海生物まつり』を開催いたします。

深海生物とは、水深200m以深に生息する生物のことを指します。海水温が下がる冬の時期は深海生物たちが浅海へとやってくるため、漁師さんの深海底引き網や刺し網といった漁法で捕獲される機会が増え、水族館に希少な深海生物が集まってきます。

『深海生物まつり』では、関東の水族館では最大級となる50種500点以上の深海生物を展示いたします。さらに、深海生物の生体にふれたり実際に食べることで、より深海生物の体のつくりを知り、触感やにおい、味などを五感でご体感いただけます。

『深海生物まつり』の期間、“生きた化石”ともいわれる非常に希少な深海ザメである「ミツクリザメ」や「ラブカ」などが実際に泳いでいる姿を見られるかもしれません。シーパラでは過去にラブカを飼育した実績もあり、今後も皆さまにその生態を知ってもらうため、希少な深海生物の飼育展示に積極的にチャレンジしていきます。

お客様のお問い合わせ

『横浜・八景島シーパラダイス』

Tel : 045-788-8888

<http://www.seaparadise.co.jp>

冬季、漁業関係者は、深海底引き網漁や深海刺し網漁などの漁法で甲殻類（カニ、エビ）などの魚貝類を漁獲します。その副産物として、深海の珍しい生きものたちが一緒に入網します。それらの深海生物は、漁師さんのご厚意で水族館へとやってきます。漁師さんからいただく深海生物は、水圧や紫外線の影響でもとの生息海域に戻すことが難しいです。水族館では、それらの深海生物を養生して展示水槽でお披露目し、長期飼育が困難な種類は標本にして生態研究に役立てています。

■関東最大級50種500点以上のラインナップ！ 深海生物展示

海水温が下がる冬の時期は深海生物たちが浅海へとやってくるため、漁師さんの深海底引き網や刺し網といった漁法で捕獲される機会が増え、水族館に希少な深海生物が集まってきます。シーパラでは漁師さんに協力いただき、小さなヤマトトックリウミグモから大きなタカアシガニまで幅広く、関東の水族館では最大級となる50種500点以上の深海生物を展示いたします。毎週新たな深海生物が捕獲されるため、ミツクリザメやラブカ、メンダコなどの希少な生物の生きた姿を見ることができるかも…？

■深海生物のさわり心地を体感！ 激グロ深海生物さわり放題イベント

イベント期間中の13日間限定で、深海底引き網や刺し網で漁獲された大量の深海生物にさわることができるイベントを開催いたします。ミツクリザメやラブカ、アンコウなど、大小さまざまなグロテスクな深海生物を満喫することができます。冷凍標本とは異なり解凍された標本になるため、深海生物の表面の触感だけでなく、においや骨格などもリアルに感じることができます。滅多にさわることができない深海生物のさわり心地をお楽しみください。



日 程 : 2021年1月9日(土)～11日(月・祝)、23日(土)、24日(日)、
2月6日(土)、7日(日)、20日(土)、21日(日)、
3月6日(土)、7日(日)、20日(土)、21日(日)
時 間 : ①11:30～12:10 ②14:00～14:40
場 所 : アクアミュージアム5階

■ありのままの深海生物を感じよう！ 深海生物タッチプール

人気の深海生物にさわることができるコーナーが期間限定で登場いたします。ダンゴムシやフナムシの仲間であり、硬い甲羅で覆われたオオグソクムシや、カニの中では最大の大きさで日本の海にしか生息していないタカアシガニなど、普段さわることができない深海生物とふれあうことができます。深海生物ならではの感触を直にご堪能ください。



オオグソクムシ

期 間 : 2020年12月19日(土)～2021年4月4日(日)
時 間 : 平日 10:00～17:00
土休日 10:00～18:00
※3月22日(月)～4月2日(金)は土休日の時間となります。
場 所 : うみファーム

■ 深海生物を実際に味わおう！ 深海生物食イベント

タカアシガニとオオグソクムシを実際に食べることができるイベントを期間限定で開催いたします。うみファームで捕まえた好きなタカアシガニを、バーベキューレストラン「Seafood & Grill YAKIYA」にお持ちいただき、スタッフが解体後、テラス席にてご自身で調理してお召しあがりいただきます。硬い甲羅で覆われたオオグソクムシは、お客さま自身で「からっとキッチン」にお持ちいただき、まるまるそのままの姿揚げにしてご提供いたします。さらに、軽飲食店舗「ドルフィン」では、数量限定でタカアシガニの身が入ったタカアシガニドッグも販売いたします。

未知の味である深海生物。その大きさやグロテスクさは写真映えすること間違いなし！
一体どのような味なのか、是非ご自身でお確かめください。



タカアシガニ



タカアシガニ バーベキューグリル



オオグソクムシ 姿揚げ



タカアシガニドッグ

期 間	： 2020年12月19日（土）～2021年4月4日（日）		
料 金	・タカアシガニ バーベキューグリル	1杯	3,990円
			※1日10杯限定
	・タカアシガニドッグ	フルサイズ	950円
		ハーフサイズ	490円
			※フルサイズで1日5食限定
	・オオグソクムシ 姿揚げ	1匹	900円
備 考	： タカアシガニ バーベキューグリルは土休日および 12月28日（月）～31日（木）のみの販売です。		

■同時開催！ブリやカンパチを釣って食べよう！ 大物釣り

水族館「うみファーム」にてブリやカンパチを釣ることができる『大物釣り』を期間限定で開催いたします。

通常釣れる魚はアジとマダイですが、期間中はブリやカンパチといった大きい魚を釣ることができ、塩焼きやアクアパッツア、炊き込みごはんにして食べることができます。普段とは一味違った魚釣りをお楽しみください。



大物釣り(ブリ)



ブリの塩焼き



ブリのアクアパッツア



ブリ飯

期 間	：	2020年12月19日(土)～2021年4月4日(日) ※土休日および12月28日(月)～31日(木)のみ開催
料 金	：	・塩焼き 1,780円 ・アクアパッツア 2,570円 ・ブリ・カンパチ飯 2,770円
場 所	：	うみファーム、Seafood & Grill YAKIYA

■感染拡大予防対策について

『横浜・八景島シーパラダイス』では、お客さまが安心してお楽しみいただけるよう、新型コロナウイルス感染拡大予防のためのさまざまな対策を講じ、営業しております。

- ・ 赤外線サーモグラフィカメラによる体温モニタリング
※検知結果によって非接触型体温計にて再検温し、37.5度以上の場合は入島をお断りいたします。
- ・ お客さま用の消毒液の設置
- ・ 消毒清掃の強化
- ・ 水族館内の扉およびアトラクション機種（島内周遊バス）の窓の一部開放による換気強化
- ・ 運営スタッフのマスク着用、体温測定、手洗い、うがい、消毒の徹底
- ・ 常時1,000人程度の水族館内滞留者コントロールを行い、超過の場合は入場制限を実施
- ・ ソーシャルディスタンス維持のための表示物設置、およびスタッフの巡回による館内混雑箇所の緩和呼びかけを実施
- ・ レストラン店舗の座席を減席、一部メニューを販売中止
- ・ 接客カウンターに飛沫防止のビニールカーテン、アクリルパネルを設置
- ・ 公式HPにて感染拡大防止対策の動画公開

■お客さまへご協力のお願い

- ・ 施設をご利用の際はマスクの着用をお願いいたします。
マスクを着用されていないお客さまは施設のご利用をお断りさせていただきます。
- ・ 消毒液を各施設・トイレに設置しています。こまめな手洗いや手指の消毒をお願いいたします。
- ・ 各施設では、ソーシャルディスタンス確保のための制限を行っています。ご理解・ご協力をお願いいたします。
- ・ お客さま同士、個人間・グループ間で可能な限り1～2mほどの間隔をおとりください。
- ・ ご来島中に発熱や呼吸器症状により体調が悪化したり、気分が優れなくなった場合は、速やかにスタッフまでお申し出ください。

下記に該当する方はご来島を控えていただきますようお願いいたします。

- ・ 咳や発熱など、風邪のような症状のある方
- ・ 過去14日以内に発熱や感冒症状で受診や服薬等をした方
- ・ 過去14日以内に感染拡大している地域や国への訪問歴がある方