画像のサイズ・デザインの調整が必要になった場合は、各自で調整あるいは私にお申し付けください。

* ムラサキウニ(murasaki-uni)

ウニバーサルなウニ

味……淡白なさっぱりとしたウニ

生息地……わりとどこにでもいるウニ(日本海側なら秋田県より南、太平洋側なら茨城県より南。台湾、中国など)

レア度……ふつう

価格……ちょっと高値

ウニといえばこのウニ。

* キタムラサキウニ(kitamurasaki-uni)

がっしりウニ

味……ボリューム感しっかり食感寿司向きウニ

生息地……北のウニ(北海道、東北地方、中国東北部、朝鮮半島)

レア度……ふつう

価格……安定して高値

実は日本で一番流通しているウニ。

* アカウニ(aka-uni)

アカ色なウニ

味……食通を魅了するガツンと甘～いウニ

生息地……西のウニ(特に九州の西側)

レア度……レア

価格……高値

西日本人たちに愛されてきたウニ。

* バフンウニ(bafun-uni)

たわしっぽいウニ

味……コクが濃厚まったりウニ、ムラサキウニよりウマい

生息地……日本海ならわりとどこにでもいるウニ(東北から九州にかけて、中国、朝鮮半島)

レア度……レア

価格……高値

みんな大好きなウニ。

* エゾバフンウニ(ezobafun-uni)

最高級なウニ

味……とろける最高級ウニ、バフンウニよりウマい

生息地……もっと北のウニ(北海道、ロシア、中国)

レア度……レア

価格……安定して高値

加工して出荷されがちなウニ。

* チリウニ(chile-uni)

ウニバーサルすぎるウニ

味……まずくはない

生息地……チリなどの南米

レア度……サイレントマジョリティなウニ(全世界のウニ漁獲量の半分を占める)

価格……とても安価

安いお寿司屋さんのウニ。

※チリウニの塗りのこし箇所は透過ではなくちゃんと白で塗りつぶされております

* ガンガゼ(gangaze)

漁場荒らしツッパリウニ

味……味が淡白すぎて全然ないウニ

生息地……房総半島以南

レア度……魚のエサにされるレベル

価格……そもそもほぼ市場で出回っていない

見た目は肉食系、中身は草食系ウニ。

* オゾウニ(ozo-uni)

正月に大量発生ウニ

味……全国でいろいろな味

生息地……日本全国各地

レア度……(正月以外では)激レア

価格……市場には出回らない

きっとウニ。

* カガミモチウニ(kagamimochi-uni)

メンヘラウニ

味……わからない

生息地……鳥羽水族館、深海

レア度……激レア

価格……市場には出回らない

下のメスを束縛しているウニ。

* ワニ(wani)

ウニではない

味……(実は鶏ささみのような味)

生息地……熱帯から亜熱帯、、、なはずだった

レア度……激レア

価格……市場には出回らない

市場に出回るはずのウニを食べてしまうワニ。

* ウニティ(unity)

うにばーすでは使われていない

味……食べられないよ

生息地……ゲーム開発者のPCの中など

レア度……ふつう

価格……プランによる

なぜか今年新入生に人気のウニ。