



味し国旅
伊達な
仙台 宮城

仙台・宮城

デステイネーションキャンペーン開催

「仙台・宮城デステイネーションキャンペーン」が県内全域で今月から12月までの3カ月にわたり開催されます。
今回のキャンペーンでは、市民の皆さんの温かいおもてなしの心で、訪れた方々に石巻の素晴らしさを感じていただき、また、市民の皆さんが各種イベントに参加し、石巻の魅力を再発見していただくことが大切なことです。

本市では、昨年1月に、市内観光関係者や飲食事業者、交通事業者などで組織した「仙台・宮城デステイネーションキャンペーン石巻実行委員会」を立ち上げ、観光客の皆さんに石巻の魅力を感じていただくようさまざまな企画を練り上げてきました。
ここでは、特別企画された「おもてなし」事業の一部を紹介します。

仙台・宮城DCCオープニングイベント

仙台・宮城DCCを記念し、オープニングイベントを開催します。

・とき 10月4日(土)

・ところ 午前10時～午後3時

・内容 ロマン海遊21前

・内容 オープニングセレモニー

「消防音楽隊演奏」

食彩・感動いしのまき「ワン

コインブース」

石巻焼きそば、焼きホタテなど

オードブルカフェ

食彩・感動いしのまき

「金華御膳・金華ランチ」

世界三大漁場といわれる金華山沖で捕れる金華サバや金華カツオをはじめとする金華ブランド食材を中心に、旬で新鮮な海鮮料理を提供します。

・金華ランチ (主要食材最低2品目を入れた献立) 料金 1,575円

・金華御膳 (主要食材最低5品目を入れた献立) 料金 3,150円

・主要食材 カツオ、サバ、銀鮭、鯨、牡蠣

※参加店舗はお問い合わせください。



▲ 金華御膳 写真はイメージです

☎ 93・6448

※金華山沖で捕れたカツオとサバ、三陸沿岸で養殖された銀鮭のうち、特に品質の優れたものを「金華カツオ」「金華サバ」「金華さん」と称して、全国へ発信しています。これら3つの食材を「金華ブランド」といいます。
その品質は全国的にも高く評価されていて、現在、他地域との差別化を図るため、ブランド化を推進しています。

食彩・感動いしのまき

「鯨まるごと食べ尽くす」

近代捕鯨基地として栄えた牡鹿地区には、地域ならではの家庭の味として传承されている鯨料理があります。あらゆる部位を使用した料理の数々を、今回は特別メニューとして提供します。

・とき 10月～12月

・ところ 牡鹿地区の旅館・民宿・食堂 など

・料金 1品 500円

・特典 おしかホエールランド入館料割引

☎ 45・3456



▲ 鯨料理 写真はイメージです