

プレスリリース
報道関係者各位

2023年9月4日
休暇村陸中宮古

**漁火が夜空を照らす三陸沖でスルメイカ漁が旬を迎えました
休暇村陸中宮古では「すがたの『元祖いかせんべい』焼き体験」を実施
創業140余年の伝統の味が焼き立てで味わえます**

三陸復興国立公園の中央、本州最東端の宮古市に位置するリゾートホテル「休暇村陸中宮古」（所在地：岩手県宮古市崎鍬ヶ崎、支配人：嶋田 哲也）では、宿泊者を対象に、毎週土曜日の体験プログラムに「すがたの『元祖いかせんべい』焼き体験」を実施しています。生地に三陸沖で獲れたスルメイカ粉末と煮汁を使用して焼きあげるいかせんべいは、昔から愛される三陸宮古の味です。スルメイカ漁が旬を迎えた宮古では、市場が箱イカの競りで活気づいています。



スルメイカの粉末と煮汁を小麦粉と混ぜ合わせて焼き上げた、ほんのり甘いおせんべいです

◆伝統の味「すがた」の元祖いかせんべい

明治14年に宮古市で創業した「すがた」。初代創業者が宮古の特産のスルメイカに着眼し、スルメイカの粉と煮出しと砂糖・小麦を練り合わせて焼き上げています。原料は単純ですが、創業から続く「手焼」製法で、今日まで変わることない味は、地元内外で愛される銘菓です。

【体験プログラム いかせんべい焼き体験】

生地は「すがた」からいただいた生地を使用しています。「バリッ！」という硬さが魅力のいかせんべいですが、少し柔らかい食感が味わえるのは焼き立ての時だけです。

期 日：毎週土曜日

時 間：19：30～

※時間が変更になる場合がございます



創業から変わらない「手焼」製法で一枚一枚丁寧に焼いています



いかせんべい焼きのオリジナル法被を着て美味しく焼けるようレクチャーします

場 所：1階 ロビー お時間にお集まりください
 参加費：無料 ※予約不要 どなたでもご参加いただけます

◆大漁旗と送迎時に着用するオリジナル法被でお見送り！

いかせんべい焼きのオリジナル法被に加え、お出迎え・お見送りの際の法被も新調しました。背中には宮古市のシルエットがあらわれています。また、送迎バスご利用のお客様・団体のお客様がお帰りの際には大漁旗を振ってお見送りをしています。縁起物の象徴である「大漁旗」には特産のウニやアワビが描かれておりインパクトも絶大です。お越しいただいた感謝の気持ちと、無事にお帰りいただけるようにとの思いを込めて旗を振っています。お出迎え、お見送りでもまた来たい町、また来たいホテルを目指します。



「ようこそ！」と「お気をつけて！」の気持ちを込めて、縁起物の大漁旗を振っています

【休暇村陸中宮古 三陸のシーサイドビュッフェ宿泊プラン】

三陸の「海の幸」と「山の幸」を味わう！をテーマに、本州最東端の町、豊富な魚場に恵まれた宮古市ならではの味を揃えました。新鮮なお刺身や、板前が丁寧に仕上げた「にぎり寿司」、ホヤなどの三陸の珍味、“海鮮炉端焼きコーナー”ではホタテやエビ、イカなどが並びます。また、朝食ではハーフサイズの牛乳瓶にギュッと詰め込まれた海鮮を豪快にご飯に盛り付けて食べる、人気のご当地グルメ「瓶ドン」がお召し上がりいただけます。

期 間：通年

料 金：平日2名1室利用 1泊2食 大人1名 13,500円(税込)～



旬の刺身や海鮮炉端焼きコーナー、オリジナル釜飯などが並ぶ夕食ビュッフェ



ネタにこだわった「宮古寿司」も人気です

◆休暇村陸中宮古

陸中海岸のほぼ中央に位置する休暇村陸中宮古。遙か太平洋を見渡す海岸沿いには随所に景勝地があり、三陸の景観や遠野・平泉への観光拠点としても至便です。

敷地内にある遊歩道の展望台から昇る、本州最東端宮古市の「日の出」も是非ご覧ください。

所在地：〒027-0096 岩手県宮古市崎鍬ヶ崎 18-25-3

支配人：嶋田 哲也

URL：<https://www.qkamura.or.jp/miyako/>



宮古市は本州最東端の街 休暇村からは輝く太平洋と美しい日の出をお楽しみいただけます

◆自然にときめくリゾート 休暇村

日本の景色を代表する国立公園・国定公園など優れた自然環境の中にあるリゾートホテル。35か所ある休暇村は、「自然にときめくリゾート」のコンセプトのもと、地元の食材を活かした料理や、地域の自然、文化、歴史とのふれあいプログラムなど、その土地ならではの魅力にふれる場を提供し、すべてのお客様に心が自然にときめくひとときをお届けします。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

休暇村陸中宮古 担当：平野 裕太郎 ・ 川窪 小夏

TEL：0193-62-9911 FAX：0193-63-9913

MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp