

2024年3月6日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 仙台

朝食の一部メニューに非常食をご提供

2024年3月11日（月）にお客さまと災害に備える大切さを共有。
非常食メニューには宮城県名物もご用意。

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中央区 社長：山田 有希生）が運営する、ホテル京阪 仙台（仙台市青葉区）では、2024年3月11日（月）に朝食メニューの一部で非常食を提供いたします。

2011年3月の東日本大震災からまもなく13年、2024年元日には能登半島地震が発生し甚大な被害をもたらしました。いまなお多くの被災者が避難生活を送っておられる状況において、防災用品の備えの重要性が高まっています。本取り組みは、2023年9月1日の防災の日にも実施し、東北に位置する当ホテルでの宿泊を通じて、改めて大切な日常を守る防災対策のきっかけをもっていただければという思いからはじめ、3月11日にも同じ取り組みを実施することにいたしました。

ご提供する非常食メニューは、パウチに入った肉じゃがやおにぎり、缶詰のおでん、パン、サバの油漬けなどです。今回提供する缶詰のおでんは、宮城県塩釜市の老舗揚げ蒲鉾店「阿部善商店」の“揚げかまぼこと仙台名物牛タン”を使用、サバの油漬け缶は宮城のお土産としても販売されている「木の屋石巻水産」の“サラダサバ さば油漬け”をご用意しました。非常食でありながら宮城の味も召し上がっていただけます。また各メニューはお召し上がりいただきやすいように、パウチや缶から開けて提供いたします。ご宿泊の際にご賞味いただくとともに、ぜひ家庭での防災の備えについても考えていただければと思います。



非常食朝食(イメージ)

■概要

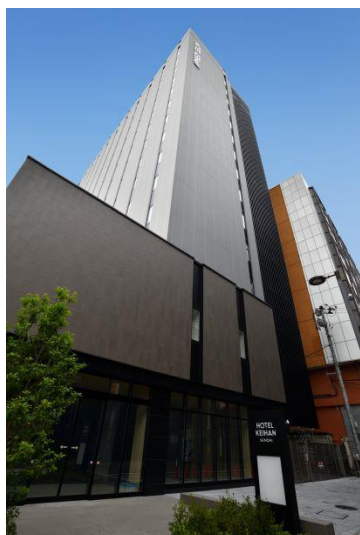
- 実施期間 : 2024年3月11日(月)
時間 : 朝食時間 7時~10時(9時30分最終入店)
場所 : ホテル京阪 仙台 2階レストラン
朝食料金 : 1,650円(税込) ※宿泊のお客さまのみご利用いただけます。
朝食メニュー : 和洋ビュッフェスタイル
非常食メニュー : ①肉じゃが(パウチ入)
②おでん(缶詰)
③さば油漬(缶詰)
④おにぎり(パウチ入)
⑤さんまの味噌煮(缶詰)
⑥パン(缶詰)
⑦ビスコ(缶入り)

※各メニューの提供数には限りがございます。
※通常のメニューもご用意しております。



■実施場所

- ホテル京阪 仙台 2階レストラン
所在地 : 仙台市青葉区中央3丁目3-5
アクセス : 仙台駅より徒歩約8分
URL : <https://www.hotelkeihan.co.jp/sendai/>
お問合せ : 022-263-0321



<本件に関する問い合わせ先>

株式会社 ホテル京阪 セールス&マーケティング部(広報担当) 佐藤
電話: 06-6585-0524 / E-mail: sato-j@hotelkeihan.co.jp