

2026年3月4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

～2023年から続く継続企画、美味しい非常食体験からご家庭の備蓄を見直すきっかけに～

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中央区 社長：西川 正浩）が運営するホテル京阪 仙台（所在地：仙台市青葉区）では、東日本大震災から15年を迎える2026年3月11日(水)から3月13日(金)までの3日間、朝食メニューの一部に非常食を提供いたします。



非常食メニュー

東日本大震災から15年という大きな節目を迎え、震災の記憶を風化させず、次の安心へと繋いでいくことの大切さを改めて感じております。2023年から継続しているこの取り組みですが、今回は宮城県で古くから親しまれてきた『鯨』を使用したメニューを新たにご用意しました。地元の豊かな食文化を味わいながら、驚くほど進化した非常食を体験していただくことで、ご家庭の備蓄をもう一度見直す、前向きなきっかけになればと願っています。

朝食でご提供する非常食メニューは、今回新たに加わる「ひげ鯨 大和煮」をはじめ、宮城県で製造された「木の屋 サラダサバ」、災害時に水で調理できる「マジックパスタ カルボナーラ」や「おにぎり」など、日替わりで多彩なラインナップをご用意いたします。

また、ホテルロビーには「防災ハンドブック」や「東日本大震災時の消防活動記録誌」、宮城県が発行する多言語版の「外国人県民のための防災ハンドブック」をご用意しておりますので、ぜひ手に取ってご覧ください。今後もホテル京阪 仙台ではお客さまと共に防災意識を継続できる取り組みを積極的に行ってまいります。



ひげ鯨 大和煮



ゼリー飲料「LIFE STOCK」、缶詰めソフトパン

■概要

実施期間： 2026年3月11日（水）～3月13日（金）
 時間： 朝食時間 6：30～10：00（9：30最終入店）
 場所： ホテル京阪 仙台 2階レストラン
 朝食料金： 2,200円（税込）※ご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： 以下より1日7品をご提供

- ① グリコビスコ（缶入り）
- ② おでん
- ③ 缶詰ソフトパン
- ④ おかゆ
- ⑤ おにぎり 醤油味
- ⑥ 木の屋 サラダサバ
- ⑦ ミネストローネ
- ⑧ 缶入りカンパン
- ⑨ ゼリー飲料「LIFE STOCK」
- ⑩ マジックパスタ カルボナーラ
- ⑪ 肉じゃがパウチ
- ⑫ ひげ鯨 大和煮

※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

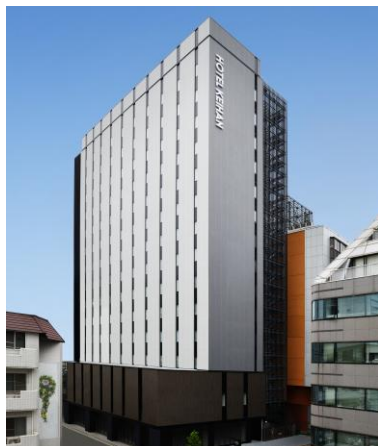
ホテル京阪 仙台 2階レストラン

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 マーケティング担当

電話 0 6 - 6 5 8 5 - 0 5 2 4