

志摩観光ホテル

和食 浜木綿 謹製「恵方巻」

～ 福を呼び込む7種の具材と真珠貝の貝柱 ～

2025年2月2日(日)販売、1月16日(木)予約受付開始

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 731）は、2025年2月2日（日）、志摩観光ホテル内ショップにて、和食 浜木綿の「恵方巻」を販売します。煮穴子、海老など縁起の良い7種の具材に加え、真珠のふるさと「志摩」にちなんだ食材『真珠貝の貝柱』を加えました。ご予約は2025年1月16日(木) 14:00より店舗にて承ります。

詳細は別紙をご覧ください。



<ホテルお問い合わせ先>

志摩観光ホテル 営業企画部

〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明 731

TEL : 0599-43-6660 FAX : 0599-43-5910

和食 浜木綿 謹製「恵方巻」



■「真珠貝の貝柱」

真珠貝（アコヤガイ）の貝柱は真珠を取り出す冬の時期に楽しめる食材。独特の食感と旨みがあり、真珠養殖が盛んな三重ならではの味で、珍味としても知られています。

■日本料理の職人が作る伝統的な味わいをご自宅で

職人が1本1本丁寧に巻き込む恵方巻はバランスの良い味わいが自慢。

■2025年の恵方は「西南西」です。

《商品概要》

【サイズ】 長さ約19cm

【内容（具材）】 真珠貝の貝柱、煮穴子、海老、原木椎茸煮、玉子、かんぴょう、胡瓜、三つ葉

【販売価格】 2,500円（税込）

【販売日時】 2025年2月2日（日）11:00から17:00まで

お受け取り時間：（11:00/12:30/15:00/16:30のいずれか）をお選びください。

※2025年の節分は2月2日です。

【販売場所】 ザ クラシック ショップ（営業時間 8:00～20:00）

【予約受付】 2025年1月16日（木）14:00～1月31日（金）12:00（正午）

【本商品についてのお客様からのご予約・お問い合わせ先】

志摩観光ホテル TEL 0599-43-1211（代表）

TEL 0599-43-1231（ショップ直通） 9:00～18:30

※写真はすべてイメージです。

※表示料金には消費税が含まれています。

[志摩観光ホテル]

公式サイト <https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/>

公式 Instagram <https://www.instagram.com/shimakankohotel/>

公式 Facebook <https://www.facebook.com/shimakankohotel>

以 上