

# プレスリリース

報道関係者各位

2024年8月吉日  
株式会社一の坊

【秋限定・宮城の郷土料理】1日5食限定いくらをたっぷりかけて  
味わう「はらこ飯土鍋炊き」9月2日（月）よりご提供開始

宮城県「株式会社一の坊（イチノボウ）」グループ（本社/宮城県仙台市 代表取締役 高橋 弘行）が運営する一の坊別邸「かきとあなご 松島 田里津庵（タリツアン）」では、9月2日（月）～10月31日（木）の期間限定で「宮城の郷土料理 秋・はらこ飯土鍋炊き」のご提供を開始いたします。

今年は追いかけていくらを増量！キラキラ輝くいくらをたっぷりかけて味わう秋の味覚を、松島湾の秋の風景とともに楽しみください。



【5食限定】宮城の郷土料理 秋・はらこ飯土鍋炊き



繊細な和食に最適な宮城県産米「忠義さんのササニシキ」を使用（田里津庵料理長小山と生産者の木村忠義さん）



田里津庵流・宮城の郷土料理  
「はらこ飯」

鮭の出汁がきいたつゆをたっぷり  
と土鍋で炊き上げたはらこ飯。  
ふんだんに追いかけていくら  
をご飯にのせて、メはお茶漬  
けでお楽しみください。

【5食限定】宮城の郷土料理 秋・はらこ飯土鍋炊き 7,300円

▼全6品

- ・鮭のはらこ飯土鍋炊き（追いかけていくら/3種の薬味/一番出汁）・蛸のやわらか煮
- ・菊花酢和え・塩釜市場仕入れ新鮮お造り・宮城の郷土料理おくずがけ・自家製ぬか漬



◀本プレスリリース詳細はこちらから  
（NEWSCASTのページへリンクします）

— お問合せ先 — 株式会社一の坊：営業推進本部

TEL：022-222-0178（平日11：00～16：00）／ Mail：press@ichinobo.com

〒980-0013 仙台市青葉区花京院2丁目1-10

松島温泉

松島 一の坊

仙台・作楽温泉  
VDSIL SALON  
一の坊

「森上の森」がつくる美と健康の温泉宿  
ゆと森倶楽部  
MI.ZAO-Mitsugi Yutomonji Club

温泉 松島  
だしの花

「お宿 かつとあなご」  
松島 田里津庵  
TARITSUAN Oyster & Hitomabushi

「海とガラスと園のミュージアム」  
藤田橋平ガラス美術館  
Museum of the sea,  
glass and Japanese garden in Matsushima

ichinobo セレクト