

ホテル三嶋の湯

★花ちらし弁当

桜鯛若狭焼き、有頭海老の焼き物、桜鯛の刺身と昆布しめ、桜鯛、海老と春野菜の天ぷら、菜の花辛子添え、花ちらしすし、吸い物、お新香、季節のデザート

¥1,500 <要予約> ☎0191・51・3880



取締役常務 鈴木健志さん

花ちらしすしをメインに和にこだわりました。春といえば桜。桜鯛をふんだんに使いました。刺身、焼物や汁物に惜しみなく盛り込まれています。

小角食堂

★ひな御膳



¥1,500 <要予約> ☎0191・52・2319



店主 門間和雄さん

ゆり根ご飯とスタヂそばで祝います。焼き魚なども華やかに仕上げました。お客さまからの要望で当店自慢のあんかけカツ丼をメインにした御膳も用意しました。

まんまや

★花弁当

洋風花弁当_ビッグチーズハンバーグ、海老フライ、ピラス、オムレツ、グラタン、フルーツ、デザート

和風花弁当_海老と季節の野菜の天ぷら、焼き魚、ちらし寿司、だし巻き卵、フルーツ、デザート

¥1,000 <要予約> ☎0191・48・3113



販売促進マネージャー 千葉恵子さん

女性が作った華やかな弁当です。見てだけでわくわくするような出来上がりを目指しました。幅広い年代に楽しんでいただくため、2種類用意しました。



ひなまつりを食で応援 美味への追求が凝縮された逸品

せんまやひなまつりを「食」で支える人たちがいます。旬の食材を使った自慢の逸品をリーズナブルなランチで提供。正統派にも、ガッツリ派にも満足いただけるメニューです。

サンプラザ及善

★ひな御膳

鯖の黄金焼き、蕪の菊花漬け、三色団子、牡丹海老と季節の野菜の天ぷら、道明寺、梅人參、ひし餅、手鞠寿司、吸い物、ミニケーキ、季節のフルーツ

¥1,500 <要予約> ☎0191・52・2432



取締役支配人 及川秀樹さん

ひなまつりにちなんだ手まりずしがメインです。白酒は女性を意識したもので、毎年、メニューを変えて提供していますので、昨年いらした人にも楽しんでいただけます。

寿し政

★ひな御膳

握り寿司5カン(マグロ、エビ、サーモン、アナゴ、イクラなど)、茶碗蒸し、ハマグリ、吸い物、天ぷら(エビ、シイタケ、タケノコ)、金目鯛の焼き物、二色たまご、もずく酢、くず梅、コーヒー付き

¥1,575 ☎0191・52・3262



店主 小野寺房子さん

今年は握り寿司にしてみました。きっと皆さんに満足いただけるボリュームです。二色たまごにアラレを振りかけるなど、春らしさを演出してみました。

レストランあさひや

★ひなまつりコース

桃色の野菜スープ、サーロインステーキ特製和風ソースまたは本日の魚介、サラダ、一関特産南部一郎カボチャのプリン、桜もちのアイスクリーム、自家製パンまたはライス、コーヒー、白酒

¥2,000 ☎0191・52・2325



代表取締役 原田良一さん

ピーツで桜色を演出したスープと市特産の南部一郎カボチャのプリンが特徴です。祭りを目と心で楽しんだ後は、コース料理でおなかを満たしてください。



酒のくら交流施設の飾り付けをする実行委員の皆さん。明るく元気な声が響き、笑顔が広がる。

【前進】裏から表へ

表方から裏方まで、全てを担う女性たち。紡いだ「和」は、人から人へと連鎖して地域の「輪」を育み、新しいムーブメントを起こしています。

立ち上がった女たち

これまで地域の中で女性には、どちらかと言えば表舞台に出る機会が少なく、裏方を担う縁の下の力持ちでした。

ところが、少子高齢化が進み、核家族が増えた今、地域のつながりは希薄になっています。他人の子をしっかりと、よその家の高齢者を世話したりすることもめっきり減っています。

そんな中、「ひなまつりを通して、商店街に活気を取り戻したい」と立ち上がった女性たち。蔵サポーターの会と一関商工会議所女性会千厩支部などが実行委員会を組織、せんまや逸品の会などが後援し、まつりを運営しています。

商店街のにぎわい創出に、

人と人とのつながりは欠かせません。昆野委員長は「人あつてのひなまつり、人あつての商店街。一過性のイベントで終わらせないことが大事」と継続することの大切さを強調します。

まつりに込められた強い思いが、女性たちを一つに結束させています。

同じ目標に向かう

蔵サポーターの会は酒のくら交流施設の飾り付けと各種イベントを、商工会議所女性会と逸品の会はスタンプラリーや店頭飾り付けを、それぞれが主体的に役割を担っています。千厩まちづくり株式会社や千厩町観光協会の協力を得ながら、機能的に行動し、大きな力を生み出しています。

ひなまつり実行委員の一人一関商工会議所女性会千厩支部長 佐藤郁子さん

商店街の活性化に向け、まずは、それぞれの店が特徴を出して少しでも繁盛することが大事だと思っています。地盤がしっかりしてこそ、地域のために働くことができるからです。訪れた人には、おもてなしの



その姿に地元の飲食店も賛同。期間中、ひなまつりを体感できるオリジナルメニューで県内外から訪れる人をもてなしています。

一関商工会議所女性会千厩支部長の佐藤郁子さんは「64」千厩字東小田は「多くの店が協力していただければうれしいですね。街中が同じ目標に向かうことが商店街や地域の活性化に結びつくと思っています」と前を見ます。

おもてなしの心で

せんまやひなまつり成功の秘けつは、世代をつなぐ縦軸と地域を動かす横軸を、ひなまつりというイベントでリンクさせた、その仕組みにあります。

これによって普段なかなか交流できなかった「大人同士」「子供同士」「大人と子供」のつながりがよみがえったり、新しいコミュニティが生まれたりしているのです。

人を気遣い、思いやる女性たちの人情あふれる温かいおもてなしは、最上の時間を創り出し、訪れる人に自然体の安らぎを与えています。女性たちが紡いできた「和」は人から人へと連鎖して、地域の「輪」を育み、風習を文化に、歴史を観光に変えてしまおう新たなムーブメントを巻き起こしています。

千厩の古くて新しい取り組みに、各方面から期待が寄せられています。