

気仙沼ツーリズム24～25体験企画 参加者募集

# 旬の気仙沼を味わう体験会！

～地産地消と地酒で楽しむ“大人の調理体験”～

参加会員 & コミュニティメンバーを大募集

体験会場：気仙沼市クッキングスタジオ他  
(申込み後に詳細をお知らせします)

気仙沼市民割  
あります！  
参加費10%引き

時間：各回 9:30 海の市 集合 体験実施 9:30～14:00頃

参加費：各回参加 ￥5,000 (体験昼食込み、大人子ども同額)  
\*コミュニティメンバー (回数優待+ご紹介優待、詳しくはお問合せください)

日程：集合～生産者を訪ねて気仙沼を知ろう～食材の目利きと購入～美味しい調理体験  
～地酒と共に食の交流会～参加者同士の時間は楽しいよ～～！

- 第1回 7月27日(土) 「ホヤってな～に」
- 第2回 9月 7日(土) 「気仙沼のメカ料理！」
- 第3回 10月 6日(日) 「旬の戻りカツオで乾杯」
- 第4回 11月16日(土) 「鮭！シャケ！サーモン？酒」
- 第5回 1月19日(日) 「カキの豪快料理を体験！」
- 第6回 3月15日(土) 「今が旬！ワカメしゃぶしゃぶ」
- 第7回 4月19日(土) 「サメではんぺん作り！」



※水揚げにより食材が変更になる場合がありますのでご了承ください



協力 一般社団法人 気仙沼市観光協会

〒988-0037 宮城県気仙沼市魚市場前7-13 海の市2階  
TEL:0226-22-4560

気仙沼ツーリズムWEB  
ページはこちらです！



主催 気仙沼ツーリズム合同会社

〒988-0084 気仙沼市八日町2-2-13  
TEL 0226-23-1511 FAX 0226-25-7875  
MAIL [info@kesenuma-t.co.jp](mailto:info@kesenuma-t.co.jp)



- この企画は現地集合解散のイベント参加となります
- 体験会場までの交通は含まれません(各自負担)
- 雨の時は、外での体験は変わる場合があります

～ 季節毎に全7回 気仙沼の旬を楽しもう ～  
各回の体験内容のご案内（専門インストラクターが指導します）

第1回



7月27日(土)

ほやってな～に？

海のパイナップル、ほや！旬を味わいます

- ・ホヤの構造を見ながら、調理体験
- ・ホヤ酢、蒸しホヤ、ホヤの天ぷらなど旬のホヤを楽しもう

第5回

1月19日(日)



カキの豪快料理を体験！

気仙沼唐桑産のカキは絶品です  
旬を迎えた下記を豪快に楽しみましょう

第2回

9月7日(土)



気仙沼のメカ料理！

メカジキを気仙沼の郷土調理であじわいましょう

- ・カジキの中でもっともおいしいメカジキの料理体験
- ・刺し身、しゃぶしゃぶ、なにがでるかな

第6回

3月15日(土)



今が旬！ワカメしゃぶしゃぶ

ワカメとメカブを味わいましょう

- ・ワカメの驚きの生態を解き明かしながらの調理体験
- ・わかめのしゃぶしゃぶ、ワカメの酢の物。すめカブ丼

第3回

10月6日(日)



旬の戻りカツオは絶品だよ！

- ・カツオもの捌き方を学びながらの調理体験
- ・カツオは泳ぎ続ける魚です。
- ・刺し身、あら汁、漬け丼

第7回

4月19日(土)



サメではんぺん作り！

気仙沼はサメの水揚げ日本一！食べたことあるかな

- ・サメ解体業者を訪問、サメ肉の魅力を見よう
- ・すりこぎでミンチに、手作りはんぺんを楽しもう

第4回

11月16日(土)



鮭！シャケ！サーモン！酒？

- ・生鮭をまるごと使う調理体験
- ・旬の魚は様々に頂きます
- ・ちょっと豪快な楽しみ方で、わいわいやりましょう

ご希望日  
お受けします

貸切  
企画

気仙沼の旬の海の幸を楽しもう！

- ・会社行事やツアーとして団体お引受けいたします
- ・季節毎に旬の食材を使った体験を企画します
- ・昼食プラン、アウトドア企画などご相談ください
- ・以下のHPよりお問合せ下さい

内容についてお気軽にお問合せ下さい。申込者には、後日詳しいご案内を致します  
<お問合せはメールにて、お申し込みはQRコードからお願いします>

主催 気仙沼ツーリズム合同会社 [info@kesenuma-t.co.jp](mailto:info@kesenuma-t.co.jp)



\*各体験は貸切販売いたします。日程等はご希望日にて対応します。

お申込みQRコードから