

2025年2月26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 2025年3月11日(火)にお客さまと災害に備える大切さを共有 3.11の経験から生まれた防災備蓄ゼリーの提供も

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中央区 社長：山田 有希生）が運営するホテル京阪 仙台（所在地：仙台市青葉区）では、2025年3月11日(火)～3月14日(金)の4日間、朝食メニューの一部に非常食を提供いたします。

2011年3月の東日本大震災から14年、東北に位置する当ホテルでは防災対策の大切さをご宿泊のお客さまと共有できるよう、ホテルロビーに防災情報コーナーを設けるなど取り組みを続けて参りました。今年も3月11日を含む4日間、朝食で非常食を提供し、ご宿泊の皆さまとともに改めて災害に備える大切さを考えるきっかけになればと考えています。

今回ご用意する非常食メニューは、さんまの味噌煮、牛たん入り仙臺塩おでん、おにぎり、ミネストローネなどを日替わりでご用意。また避難所での体験から作られた備蓄食「LIFE STOCK」も新たにご提供いたします。「LIFE STOCK」は、電気・水・ガスがなくても食べられるゼリー飲料で、小さなお子さまやシニアの方も召し上がりやすく、アレルギー物質（特定原材料等）28品目不使用のアレルギー対応非常食です。「LIFE STOCK」は4日間を通して、お召し上がりいただけます。

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」などを設置いたします。宮城県が発行する日・英・中・韓・タガログ語で作成された「外国人県民のための防災ハンドブック」も併せてご用意いたしました。この機会に、ぜひお手に取ってご覧ください。

ホテル京阪 仙台では今後も防災意識を高める取り組みを行ってまいります。



非常食メニュー 一例

■概要

- 実施期間：2025年3月11日（火）～3月14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5～8品提供
- ① ミネストローネ
 - ② 肉じゃが
 - ③ 仙臺塩おでん
 - ④ おでん
 - ⑤ おかゆ
 - ⑥ おにぎり醤油
 - ⑦ さんまの味噌煮
 - ⑧ サラダサバ
 - ⑨ 缶詰ソフトパン
 - ⑩ グリコビスコ（缶入り）
 - ⑪ カンパン
 - ⑫ LIFE STOCK 防災備蓄ゼリー
- ※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06-6585-0524