

ミシュラン掲載店「郷土料理 大衆割烹 ほづみ亭」の夕食付宿泊プランを11月1日より販売開始！
～郷土料理 宇和島鯛めしと宇和島さつま飯を一度に楽しめる特別なよくばりなプラン～



株式会社サン・クレア（所在地：広島県福山市城見町、代表取締役社長：細羽雅之）が運営する、宇和島オリエンタルホテル（所在地：愛媛県宇和島市鶴島町、ゼネラルマネージャー：福島徹、以下 オリエンタルホテル）は、ミシュラン掲載店「郷土料理 大衆割烹 ほづみ亭」（所在地：愛媛県宇和島市新町、代表：石丸敏光、以下 ほづみ亭）とタッグを組み、夕食付き宿泊プラン「【夕食付プラン】宇和島の老舗ほづみ亭とコラボ！宇和島鯛めし、宇和島さつまめしを堪能！」の販売を開始しました。

旅と食はセット。旅の思い出を振り返る時、そこには必ずその土地で食べた美味しい食事が浮かびます。それは、旅行でも出張でも…旅の種類に関わらずではないでしょうか。そして、コロナ禍の現在。旅先での飲食店探しは、以前のように簡単ではありません。営業時間の変更や、定休日、お店の存続まで。インターネット上では、どの情報が正しいのかすら判断がつかず、ホテルのフロントで助けを求められるお客様も多数いらっしゃいました。そこで生まれたのが、ほづみ亭での夕食が付いた「【夕食付プラン】宇和島の老舗ほづみ亭とコラボ！宇和島鯛めし、宇和島さつまめしを堪能！」です。

こちらのプランでは、宇和島の郷土料理である鯛めしとさつま飯が楽しめるほづみ亭の既存メニュー「鯛めし・さつまよくばりセット」に加え、フカの湯ざらし・野菜じゃこ天・磯魚の南蛮漬け・丸寿司など、地元ならではの料理を御膳にしてお用意します。この御膳ひとつで、地元 宇和島の食の豊かさを迷うことなく存分に堪能できる内容です。こちらのプランでご予約をいただければ、前述の飲食店探しの煩わしさを回避できる上に、確実に宇和島の郷土料理を余すところなく味わうことができます。そして、コロナ禍に於いて苦境を強いられる飲食店に対しても集客のお手伝いをさせていただくことができます。また、ホテルからほづみ亭までは徒歩8～10分。お客様に町を歩いていただくことで、宇和島の空気を感じることができたり、他の飲食店の暖簾をくぐる機会が生まれればと期待しています。

いつの時代も旅をする人は尽きません。わたしたちはこれからも、時代に合わせた、宇和島ならではの新たな旅の楽しみ方をお客様にご提案していきます。そして、宿泊業を通して、このまちの活性化に寄与してまいります。

■本宿泊プランについて

プラン名称：【夕食付プラン】宇和島の老舗ほづみ亭とコラボ！宇和島鯛めし、宇和島さつまめしを堪能！

宿泊料金：1泊1名9,100円（税込）～

販売期間：2021年11月1日より予約開始

予約方法：電話予約、公式HP、楽天トラベル、じゃらんnet

プラン内容：ミシュラン掲載店「郷土料理 大衆割烹 ほづみ亭」の夕食と宿泊がセットになったプラン

食事内容は、宇和島の郷土料理である鯛めしとさつま飯に加え、フカの湯ざらし・野菜じゃこ天・磯魚の南蛮漬け・丸寿司など、地元ならではの料理を御膳にしてお用意します。

ホテルからほづみ亭までは徒歩8～10分。車移動が多い宿泊客にとって町を歩いてもらうことで宇和島の空気を感じていただければと思います。

■企画担当者のコメント

雰囲気のあるほづみ亭の店内とコミカルな石丸さん（担当者）の人柄が素敵なほづみ亭で、宇和島を代表する郷土料理の宇和島鯛めしと隠れた郷土料理のさつま飯を存分に！

地元ならではの料理を楽しんで宇和島の味を体験して頂けたらと思います。

■企画担当者について



清水 裕太（しみずゆうた）

1989年広島県福山市生まれ。

高校卒業後ワーキングホリデー制度を利用し2年間オーストラリアで生活しながらレストランでホールスタッフとして働く。

21歳で帰国、アパレルショップで10年勤務ののち、2021年4月サン・クレアに入社。

■宇和島オリエンタルホテルについて

客室数：125室（8階建）

責任者：福島徹（ゼネラルマネージャー）

所在地：愛媛県宇和島市鶴島町6-10

電話番号：0895-23-2828

公式HP：<https://www.oriental-web.co.jp/uwajima/>

<本件に関するお問い合わせ先>

Tel：084-927-0996 東携帯：080-5232-0821 Mail：azumaki@oriental-web.co.jp

株式会社サン・クレア 広報担当：東（あずま）