

# スマイリー



南三陸町の成人式は毎年夏に行われます。  
今月のスマイリーは、8月に成人式を迎えた  
3名のスタッフをご紹介します♪



すがわら まみ  
左: 菅原 麻美 (売店)

二十歳なのに、お酒が苦手なので、お酒の飲める  
素敵な大人になりたいです♪

ほし さきか  
中: 星 幸佳 (調理場)

大人として、色んな面で一生懸命頑張りたいです!!

すとう あゆみ  
右: 須藤 亜由美 (フロントサービス)

社会人としての自覚を持ち、これかも一生懸命仕事を  
頑張りたいと思います☆

# 秋のHAPPYフェア

9月5日、すべての「おめでとう」を提案する、秋のHAPPYフェアが開催されました。ご結婚だけでなく、七五三や成人式、ご入学・ご卒業などの衣裳や引出物・口取り、お写真の展示、プライダルビデオの上映もあり、沢山の方々にご来場頂きました。また、ワッキー貝山・ニードル・雲雀のお笑い芸人3組による「お笑いライブ」では、モノボケやコントが繰り広げられ、会場内は大爆笑の渦に巻き込まれました。その後「プチファッションショー」が行われ、華やかな衣裳をまとった20名の素人モデルの登場に、会場内はさらに盛り上がりを見せました。



## ☆お知らせ☆

読書の秋・芸術の秋・食欲の秋等、秋は色んな楽しみがありますね。10月1日より、いよいよ「仙台・宮城伊達な旅キャンペーン」がスタートします。南三陸の旬がギュッと詰まった「南三陸キラキラ丼」を食べて、波の音でリフレッシュしてみませんか？皆様のお越しを、心よりお待ちしております。



〒986-0766  
宮城県本吉郡南三陸町志津川字黒崎99-17  
南三陸ホテル観洋 情報誌編集部  
TEL 0226-46-2442 FAX 0226-46-6200  
Eメール minamisanriku@kanyo.co.jp

## ☆編集後記☆

今年の中秋の名月は9月22日☆その日は♪My Birthday♪  
HAPPY BIRTHDAY わたし☆☆☆ 及川

秋のHAPPYフェア盛り上がりましたね☆私もいつかあのドレスを着てみせる!と毎回思っているのですが(泣) 三浦

9月は私の誕生日♪OO才になりました!今年も残り3ヶ月仕事もプライベートも充実させて行きたいと思います☆ 若張

食欲の秋。「秋旨丼」美味しそうですよ♪当館のレストランメニュー「南三陸丼」も気になります!! 清水



~これで貴方も観洋ツウ~ VOL.33  
南三陸ホテル観洋 H22.9月発行

# 操業開始!!

# (株)阿部長商店「大船渡食品」



大船渡市に、今年4月より建設が進められていた「大船渡食品」が、ついに完成しました。建築面積は1万4330平方メートルにもなり、約200tの魚介類が収容できます。7月末に建築工事が終り、引き渡しが行われ、8月下旬より一部稼働となりました。サンマをはじめ秋漁が盛んとなる10月頃には、生産体制を本格化する予定。今後は食品加工場やミール加工場の整備も計画されています。生産が本格化すれば、大船渡港から韓国や中国を結ぶ、外資コンテナ定期航路の貨物量拡大につながり、国際的な発展も期待されています。また大船渡港では、来年3月下旬の完成を目指して、新たな魚市場の建設が進められており、大船渡食品の立地は、地域活性化の他にも、地元で水揚げされる魚介類の取引拡大に、大きな期待が集まっています。



# 南三陸キラキラ秋旨丼



9月～10月まで、南三陸キラキラ丼シリーズ第4弾となる「南三陸キラキラ秋旨丼」のキャンペーンが始まりました。南三陸町内8店舗で、南三陸の初秋をテーマに、地元で水揚げされた魚介類を使った、各店オリジナルの秋旨丼を堪能することができます。A級食材が生まれる南三陸の、美味しい秋の味覚を、この機会に是非ご賞味下さいませ。

↓↓↓キラキラ秋旨丼提供店はこちら↓↓↓

★南三陸ホテル観洋★ TEL0226-46-2442

【秋旨海鮮丼】1,500円

丼いっぱい敷き詰められた、秋刀魚(刺身・なめろう)・鯉(刺身・たたき)・平目(白身の王様)を思う存分味わってください。

【秋旨穴子天丼】1,500円

南三陸の海の幸と山の幸が、豪華に盛り付けられた天丼。

★レストラン神割★ 【秋旨店まかせ丼】1,300円 TEL0226-46-9221

焼きうに・ホタテバター焼・カキ味噌焼・ホヤ・イクラ・小鉢・漬物付き。

★中華料理ときわ★ 【穴子あんかけ丼】1,400円 TEL0226-46-3010

一口大に切った穴子に下味をつけ、衣を絡めて揚げ、オイスターソースをベースに味付け。

【カツオ漬け丼】1,300円

カツオを漬け汁につけ、それを丼にのせて食べる。スープ茶漬けも好評。

★季節料理志のや★ 【穴子天丼】1,300円 TEL0226-47-1688

志津川湾でとれた脂ののった穴子を使用することで、旨い丼になりました。

★松原食堂★ 【秋旨丼】1,300円 TEL0226-46-2433

焼き帆立・穴子天・秋刀魚の黒酢揚げで仕上げた丼です。(小鉢付き)

★鮫処えんどう歌津店★ 【歌津朝とれキラキラ丼】1,500円 TEL0226-36-3157

歌津沖で獲れた魚をその日のうちに丼に仕立てました。すし屋ならではの丼です。

★食楽しお彩★ 【穴子美人】1,300円 TEL0226-46-1087

ふっくら、やわらかく炊き炊き上げた穴子に、とろ〜と温泉卵と、舞茸の旨煮がのった女性にうれしい丼です。

★宅の店★ 【穴子丼】1,300円 TEL0226-46-2168

素焼きした穴子を自家製丼タレで煮込みました。穴子は店主自らが船で釣り上げたものだけを使用しています。

## アートでたどるライフライン”生きる”博覧会2010



8月28日～9月5日にかけて「生きる」博覧会2010が南三陸町を会場に開催されました。南三陸町では、神棚に飾る「きりこ」と呼ばれる、切り紙の作成が盛んな事から、



駅前からおさかな通りの約80軒に、手作りの創作きりこが飾られました。その数およそ650枚！8月29日・9月4日には「まちなか・へえへえウォーキングツアー」が行われ、町内外から多くの方が参加し、南三陸町の歴史や暮らし、ここに暮らす人々の物語に、きりこを通して触れる良い機会となりました。



## 8月・9月生まれお誕生会♪



9月3日、8月・9月生まれの社員のお誕生会が開催されました。毎回、サクスの生演奏で会場を盛り上げてくれるS原さんは、今回奥様と新ユニットで登場!! サックス&シンセサイザーの生演奏に、一同大感激♪ また、全員でハッピーバースデーを唄い、お誕生会はとて盛り上がりました。心のこもったお料理や演出に、参加者一同お腹も心もいっぱいになりました。

## マリソールだよo(\*^▽^\*)o ☆ みんな遊びに来てね♪

当館2階「キッズルームマリソール」では、毎日16:00～18:00まで、保育士がお子様のお世話をお手伝いしております。子供は仲良く♪楽しく♪いっぱい遊んで、ママはゆっくり温泉でリフレッシュして頂ければと思います。ご会食・ご宿泊のお客様は、無料でご利用頂けますので、お気軽に遊びに来てね♪



場所:東館2階(大浴場前)  
時間:12:00～18:00



★期待の新メンバー★