

伊勢えびメニュー取り扱い店舗

表示価格は税込価格となっております。



指宿温泉 ホテル翔月 要ご予約

伊勢海老会席のみ 13,200円
伊勢海老会席付き宿泊プラン 27,750円～
※1週間前までの予約必須。状況により価格変動あり。

営業時間・定休日に関しましては、
直接お問い合わせください
住 所 指宿市湯の浜2丁目12-7
電 話 0993-22-2241



指宿海上ホテル 要ご予約

伊勢海老会席付き宿泊プラン 23,000円
会席のみはございません

営業時間・定休日に関しましては、
直接お問い合わせください
住 所 指宿市十二町3750
電 話 0993-22-2221



指宿シーサイドホテル 要ご予約

伊勢えび会席付き宿泊プラン 24,200円～
伊勢えび会席のみ 8,800円

営業時間・定休日に関しましては、
直接お問い合わせください
住 所 指宿市十町1912
電 話 0993-23-3111



いぶすき秀水園 要ご予約

秋彩伊勢えび会席付き宿泊プラン 28,600円～
秋彩伊勢えび会席のみ 11,000円

営業時間・定休日に関しましては、
直接お問い合わせください
住 所 指宿市湯の浜5-27-27
電 話 0993-23-4141



指宿白水館 要ご予約

和食会席 伊勢海老コース付き宿泊プラン
27,500円 一律 平日限定:月～木
会席のみはございません

営業時間・定休日に関しましては、
直接お問い合わせください
住 所 指宿市東方12126-12
電 話 0993-22-3131



指宿フェニックスホテル 要ご予約

薩摩いせえび黒会席付き宿泊プラン
20,900円～
会席のみはございません

営業時間・定休日に関しましては、
直接お問い合わせください
住 所 指宿市十二町4320
電 話 0993-23-4111



休暇村 指宿 要ご予約

伊勢海老一式料理×ハーブビュッフェ
一泊二食付き 26,000円

営業時間・定休日に関しましては、
直接お問い合わせください
住 所 指宿市東方10445
電 話 0993-22-3211



湯豊の宿 民宿たかよし 要ご予約

1泊2日(朝食・夕食付) 8,850円
伊勢えびみそ汁(朝食提供)
なつかし芋ご飯(夕食提供)

営業時間・定休日に関しましては、
直接お問い合わせください
住 所 指宿市湯の浜5-1-1
電 話 0993-22-5982



味彩 むさし 要ご予約

伊勢海老ボテサラ 秋野菜添 3,500円
伊勢海老ソーメン 秋野菜あんかけ 1,200円

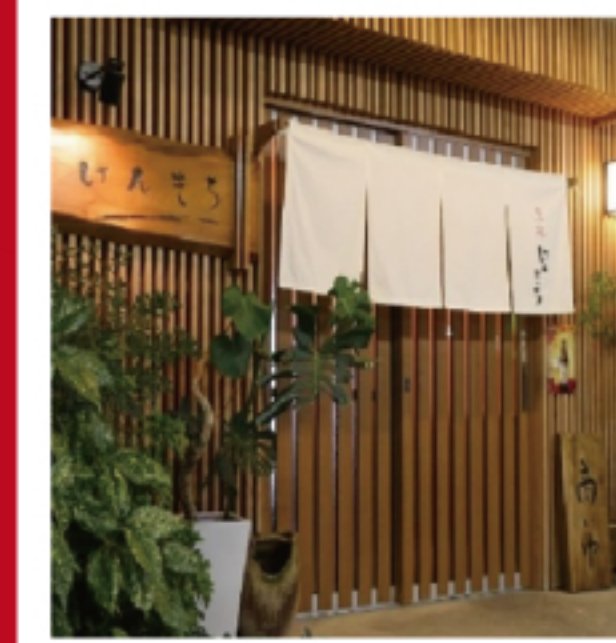
※仕入状況によって多少具材が変わることがあります
営業時間 18:00～22:00 Lo21:30
定休日 毎週水曜日,第2木曜日
住 所 指宿市大牟礼1-19-6
電 話 0993-23-3888



割烹 味彩 要ご予約

伊勢海老会席 10,000円

営業時間 18:00～21:00
定休日 無し
住 所 指宿市東方9227-6
電 話 0993-23-0810



季彩 けんきち 要ご予約

伊勢えびお刺身 時価
伊勢えび天ぷら、フライ 時価

営業時間 18:00～22:00
定休日 日曜日
住 所 指宿市湯の浜1-7-10
電 話 0993-22-1072



黒豚と郷土料理 青葉 要ご予約

伊勢海老と鮮魚のカルパッチョ 4200円【要予約】
伊勢海老とホタテ貝のサラダ 2980円【要予約】
伊勢海老アヒージョ 2980円

営業時間 11:00～14:30
17:30～21:30
定休日 水曜日
住 所 指宿市湊1-2-11
電 話 0993-22-3356

指宿

伊勢えび祭り

と秋のグルメ

開催期間
令和 8年 9月1日～10月31日 土曜

指宿市内の飲食店や宿泊施設で、旬の食材や地域産品を使ったメニューを味わえるグルメイベントです。年2回(春と秋)の開催で、今回は伊勢海老が目玉です。

情報の詳細は
こちら



参加店舗

仕入状況によりメニュー・金額に変更がある場合がございます。
詳細は各店舗へお問合せください。

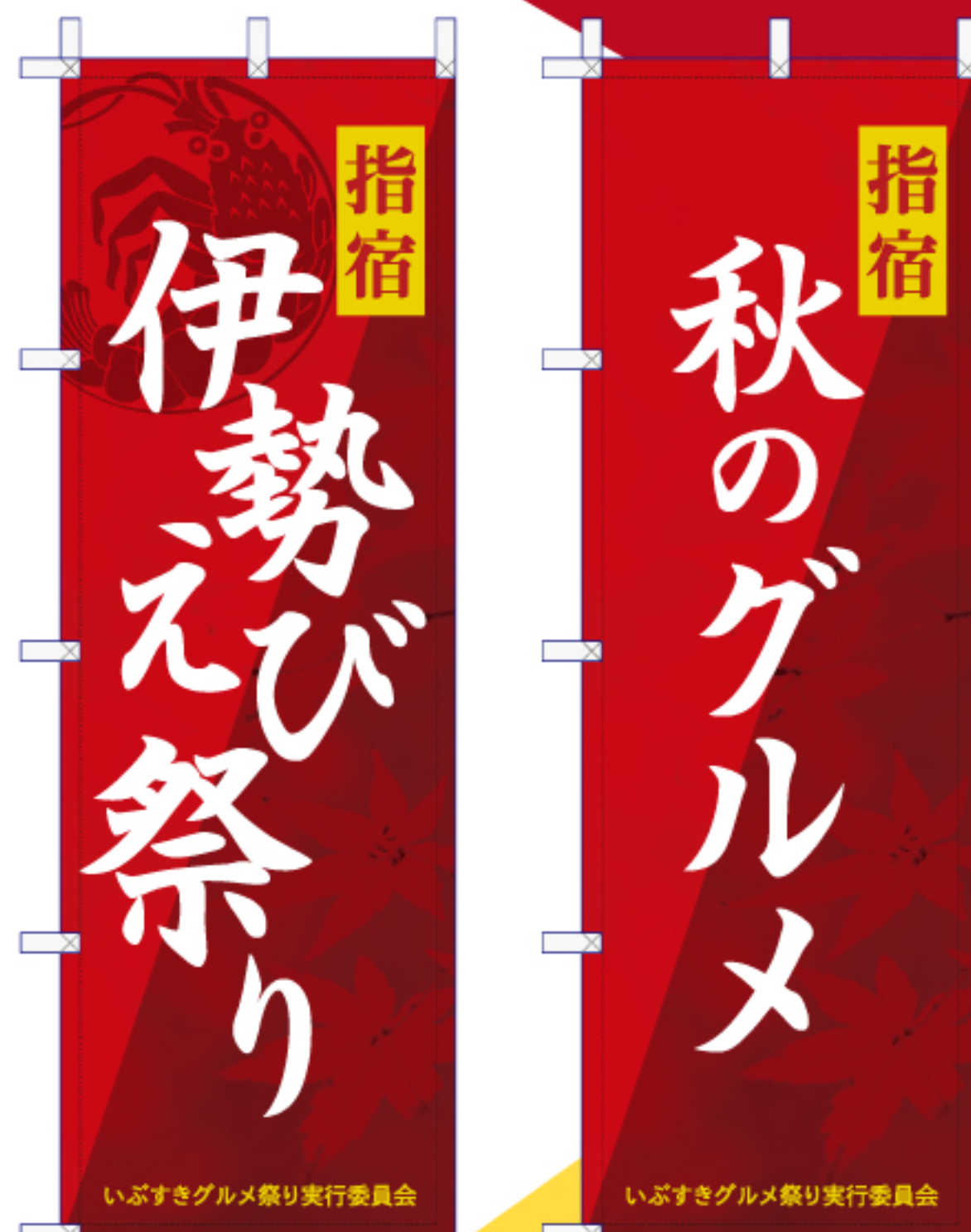
実行委員会

(公社)指宿市観光協会、いぶすき農業協同組合、菜の花商工会、鹿児島県漁業協同組合 指宿支所・岩本支所、山川町漁業協同組合、かいらい漁業協同組合、山川水産加工工業協同組合、指宿観光受入代表者会議、指宿温泉旅館事業協同組合、指宿市建設業組合、(一社)いぶすき観光デザイン、指宿商工会議所

お問い合わせ

いぶすきグルメ祭り実行委員会 事務局 指宿商工会議所
〒891-0401 指宿市大牟礼1丁目15番13号 電話 0993-22-2473 FAX 0993-24-3175

参加店目印のぼり旗



伊勢えびの取り扱い店舗は左の「指宿伊勢えび祭り」

海の幸

この事業の舞台「指宿」は、穏やかな錦江湾と南に開けた東シナ海に囲まれております。錦江湾は年間を通して穏やかで、漁に出られる日も多く、安定した食材の供給が可能です。また、南に広がる東シナ海は、獲れる魚も豊富で、特に南北に広い鹿児島県は、日本で水揚げされる魚の約半数を獲ることができると言われています。



山の幸と指宿が誇る生産日本一

市の中央に九州一の油田湖を抱え、火山性の大地が広がる指宿は、肥沃で特別な大地を持ち、全域で豊富な農産物が生産されています。中でも、12月～4月頃に穫れる「ソラマメ」や「スナップエンドウ」、4月～10月頃の「オクラ」は生産日本一を誇ります。

これらの、指宿の豊富な食材を活用して、商工業、観光業、農業、畜産業、水産業が一体となった事業を展開いたします。ぜひ、指宿の食をお楽しみください！

指宿が誇る食の凄み

指宿の海が育む縁起物 伊勢えび

太平洋側の暖かい海域で多く獲られる伊勢海老。指宿を含む鹿児島県も、伊勢海老の産地として知られています。波の荒い場所が多く獲れるイメージがありますが、指宿の海も岩場が多く、黒潮の影響で生物が豊富であり、また錦江湾の定着した鮎があることも、良質な伊勢海老が育つ理由の一つと言われています。特に、禁漁後の初物の伊勢海老は身も柔らかく美味しいとされています。



天然の良港 山川港の歴史と食

約5,700年前の火山噴火でできた山川湾にある「山川港」は、中世の頃より栄える天然の良港で、湾口に位置しています。中でも、蟹の水揚げ場として知られており、蟹節の生産が盛んです。蟹節の中で最も高級な「本枯本節」は、指宿産が全国の約8割のシェアを占め、「和食」の文化を支えています。また、水揚げされた蟹を、最適な焼き具合で仕上げた「蟹のたたき」は絶品です。