



発信年月日：平成29年4月26日

所属部課	課長	担当職氏名	連絡先	TEL 0837-23-1137 FAX 0837-22-6487
経済観光部 観光課	長尾 正勝	観光振興係 係長 坂田 正和		
件名	元乃隅稲成神社の新名物「元乃隅稲成神社 大いなり寿司」販売開始！			

米メディアで「日本の最も美しい場所」として紹介されて以降、爆発的に観光客が増加している元乃隅稲成神社にて、訪れた観光客の皆さんに長門市のおいしい食材を楽しんでいただこうと地元有志が元乃隅稲成の縁起をかついで『元乃隅稲成神社 大いなり寿司』を開発。ゴールデンウィークに合わせて販売を開始します。

いなり寿司は、地元漁師が釣ったイカを使用した「イカ大いなり寿司」と、平飼いでのびのび育った長州どりを使った「とり大いなり寿司」の2種類。

どちらも大きな具がぎっしり詰まった特大サイズのいなり寿司です。

記

- 1 販売開始 平成29年4月27日(木) 11:00～売切れ次第販売終了
※今後は不定休で、販売する日は11:00から販売
- 2 販売場所 元乃隅稲成神社(長門市油谷津黄 498)
- 3 問い合わせ先 飯田 誠 TEL 090-1950-8759

【イカ大いなり寿司】(300円/個)

透き通る美しい姿からイカの女王とも言われる「仙崎イカ」を使用、身がやわらかく独特の甘みも感じるすることができます。

【とり大いなり寿司】(300円/個)

天然ハーブ入りの飼料で健康的に育てられた「長州どり」を贅沢に使用し、適度な歯ごたえと濃厚な旨みを味わえます。

元乃隅稲成神社 大いなり寿司



MOTONOSUMI INARI

2017.デビュー



元乃隅稲成神社 大いなり寿司

昭和三十年三月のある深夜、一匹の白狐が初代斎主岡村齊の枕元に現れ、「吾を此の地に鎮祭せよ」とのお告げがあり、元乃隅稲成神社が創建されました。

此の元乃隅稲成神社の縁起を担いだ食べ物である《大いなり寿司》は、地元の漁師たちが釣ったイカを使用した『イカ大いなり寿司』と、平飼いでびのび育った長州どりの『とり大いなり寿司』。

いずれも大きな具がぎっしり詰まった、漁師町ならではの特大サイズのいなり寿司です。

百数基の鳥居の「赤」と、日本海の「青」のコントラストを望みながら、此の《大いなり寿司》を楽しんでいただければ幸いです。

商売繁盛、大漁、海上安全、良縁、
子宝、開運厄除、福德円満、
交通安全、学業成就、願望成就



とり大いなり寿司



▲天然ハーブ入りの飼料で健康的に育てられた「長州どり」を贅沢に使用し、適度な歯ごたえと濃厚な旨みを味わえます。

イカ大いなり寿司



▲透き通る美しい姿からイカの女王ともいわれる「仙崎イカ」は、身がやわらかく独特の甘味も感じることができます。