

震災から10年… 未来へのメッセージ ～震災を忘れない、教訓を次世代に～



南三陸温泉
南三陸ホテル観洋
営業担当 昆野 守裕



施設のご案内

収容数…1300名様・客室数244室

大浴場…南館4階 収容100名、東館2階収容150名

宴会場…大宴会場 弁天の間（和室400名様）

中宴会場 浦島の間（和室200名様）

コンベンションホール羽衣（洋式500名様）

多目的ホール クイーンエリザベス（洋式150名様）

売店…営業時間 7:00～22:00



来館時のアルコール消毒に
ご協力ください

Please use hand sanitizers

when entering

東館時進行酒精消毒

알코올 소독에 참조 부탁드립니다.



施設利用時のマスク着用に
ご協力ください

Please wear masks

when using the facility

사설 이용 시 마스크 착용을 부탁드립니다.



うがい手洗いに
ご協力をお願いします

Please wash your hands and gargle

請您漱口洗手

가글과 손씻기며 협조 부탁드립니다.



間隔を空けてお並び下さい

Please keep space

when lining up

거리두고 서주세요

间距を 두고 서 주세요



来館時の検温に
ご協力ください

Please cooperate with

temperature screening

체온 검사에 협조 부탁드립니다.



体調不良時はお申出ください

Please inform staff

if you are not feeling well

感覺身體不適請告知前台

컨디션이 좋지 않은 경우의 제일 요청



チェックイン時の
問診票記入にご協力ください

Please fill in health survey form

when checking in

체크인 시 문진 표 작성

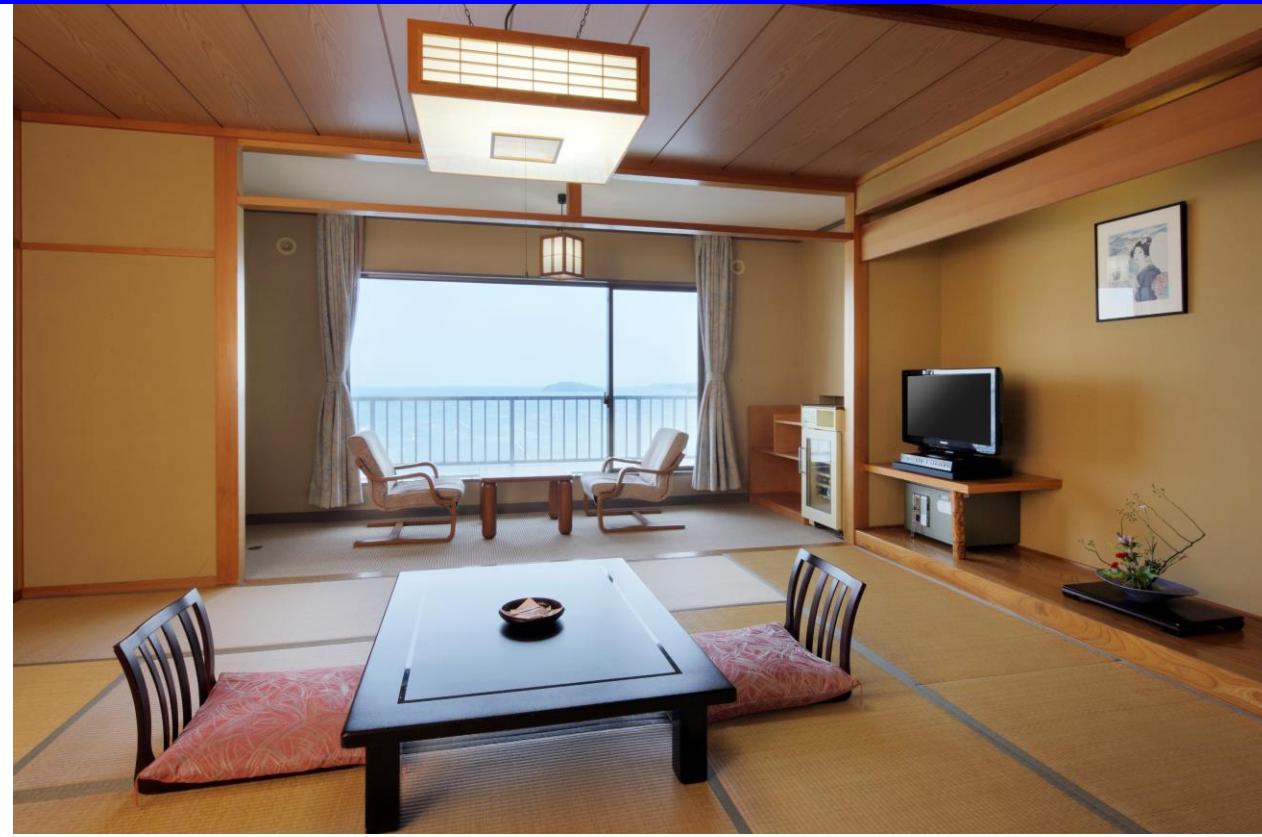
* 到着致しますと長さ160mある
解放感のあるロビーからは太平
洋が一望でき旅の疲れも癒され
ます。

<地上階は5階になります>

※ツアーデスクはこちらのロビーに設置致します。
その他ー班長会議・先生ミーティングはこちらのティー^{ラウンジ}をご利用下さいませ。



南館の客室は和室10畳5名様定員になりますが、元々江戸畳を使用しており、一回り大きく出来てますので通常の12畳6名定員と同じ大きさになりますので**初めから定員マイナス1名**になっております。



* <客室セット>

お茶請けお菓子、フェイスタオル、バスタオル、歯ブラシ、館内用スリッパ、ドライヤー、冷蔵庫(中身空です)、電気ポット

★ホテルからのお願い！

- ①生徒様のお荷物(キャリーバック)で畳の上を引きずらない様にお願い致します。
- ②お食事中にお布団を敷かせて頂きますので、お荷物は広げたままにしないで下さい。

当館は大浴場が2ヶ所ござりますので、ごゆっくりと貸切が可能です。

※生徒様は南館4階の利用になります。

(南館4階が貸切出来ます。)

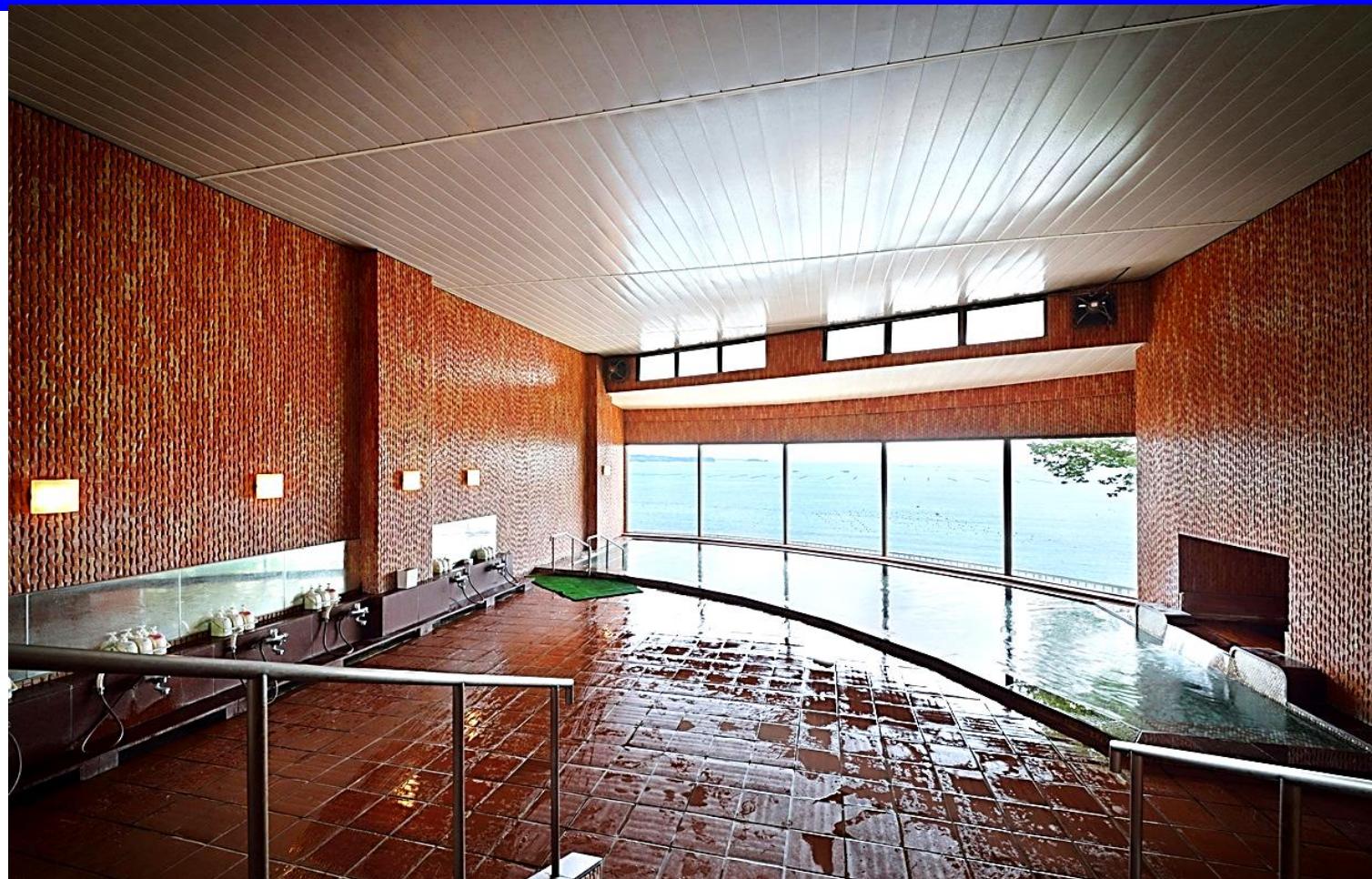
* 定員100名様

脱衣籠... 男子75個

女子80個

カラ... 男子16口

女子19口



夕食スタイル

夕食はセットメニューになります。お席の配列もソーシャルディスタンスで同一方向を向いてのお食事スタイルになります。
(着席最大450名⇒250名)

香の物	一点
食事	白ご飯 宮城県産ひとめぼれ
汁碗	松藻・仙台麩の味噌汁
デザート	フルーツプリン・ムース・ロールケーキ・オレンジ
蒸し物	海鮮茶碗蒸し
揚げ物	自家製蟹クリームコロッケ
洋皿	ローストビーフ
陶板	メカジキ醤油バター焼き
刺身	サーモン
先付	胡桃豆腐

夕食お品書き(例)



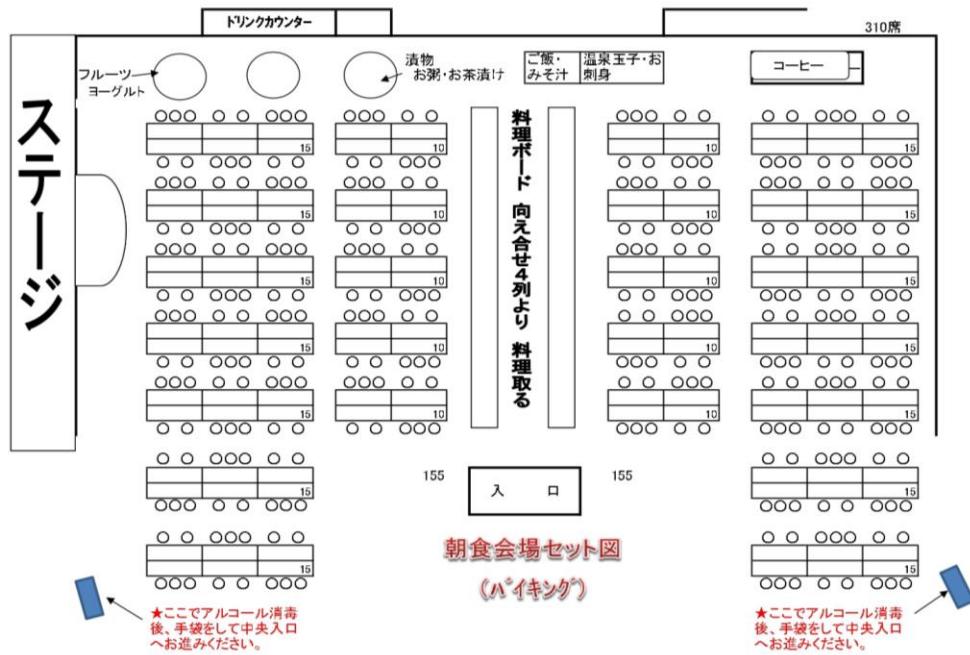
※当日の仕入れ状況等により内容に変更もございます。

ご了承下さいませ。

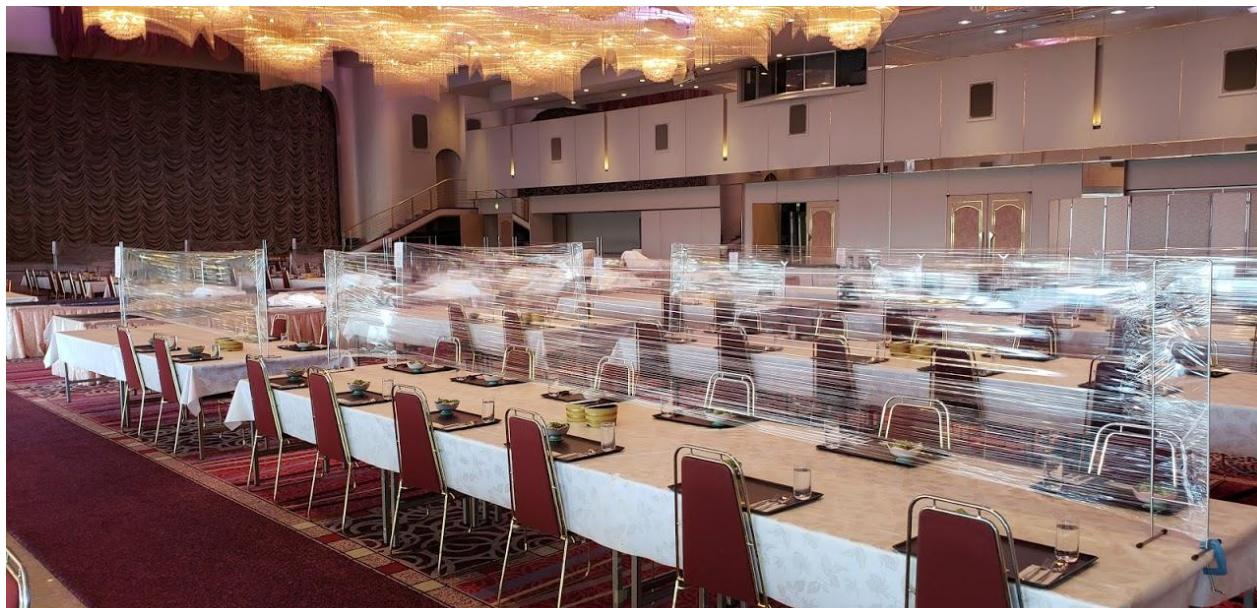
朝食は基本バイキング朝食になりますがセットメニューにも出来ます。バイキングの場合はお席を確保致します。

料理コーナーには成分表を表示しております。
※入口にてアルコール消毒後、手袋をしてお料理を取って頂きます。

* セットメニューの場合は夕食会場と同じ場所になります。



バイキング朝食のイメージ



夕食お膳 成分分析表

		アレルギー表示	変更メニュー
先付	胡桃豆腐	ランプキャビア、ラズベリー、チャービル、美味出汁ジユレ(利尻昆布、鰐節) <胡桃豆腐原材料>吉野葛、胡桃、塩、砂糖	
		<薄口醤油>アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、ぶどう糖、砂糖、アルコール	
刺身	サーモン	サーモン、つま、大葉、フラワー、紅立、山葵、土佐醤油(味醂、濃口醤油、薄口醤油)	
		<味醂>米麹、もち米、糖類 <たまり醤油>食塩、小麦、脱脂加工大豆 <濃口醤油>大豆、食塩、小麦	
陶板	メカジキ醤油バター焼き	メカジキ、皮つきフライドポテト、パブリカ、茄子、プロッコリー、バター(生乳) <魚ステーキソース(濃口醤油、玉葱、砂糖、日本酒、小麦粉)>	
		<濃口醤油>大豆、食塩、小麦	
洋皿	ローストビーフ	牛肉 サラダ(グリーンカール、トマト、キャベツ、水菜)	
		<ステーキソース原材料> 塩、胡椒、玉葱、濃口醤油、砂糖、ニンニク <濃口醤油>大豆、食塩、小麦	
揚げ物	自家製蟹クリームコロッケ	蟹、牛乳、生クリーム、バター、小麦粉、パン粉、豆乳、味醂、割ソース 蓮根、エリンギ、焼きトマト、パセリ、レモン <ソース>野菜、果実(トマト、りんご、人参、玉葱)、醸造酢、砂糖類、食塩、たん白加水分解物(大豆を含む) <トマトケチャップ>トマト、糖類(果糖ぶどう糖液等、砂糖)、醸造酢、食塩	
		鶏卵・エビ・カニ・椎茸・筍・銀杏・栗 <原材料> パナメイエビ・ずわいカニ 鶏卵・みりん・かつお節エキス(醤油含)・食塩・昆布エキス・アミノ酸・※一部に卵・小麦を含む	
デザート	フルーツプリン ムース ロールケーキ オレンジ	<フルーツプリン>卵、牛乳、生クリーム、砂糖 <ムース>牛乳、生クリーム、ゼラチン <ロールケーキ>卵、牛乳、生クリーム、砂糖、小麦粉 <オレンジ>	
		わかめ なめこ 三つ葉 出汁:かつおだし、昆布だし <味噌(大豆・米・食塩・酒清-アルコール)>	
汁椀	松藻・仙台麩の味噌汁	わかめ なめこ 三つ葉 出汁:かつおだし、昆布だし <味噌(大豆・米・食塩・酒清-アルコール)>	
食事	白ご飯	宮城県産 ひとめぼれ	
香の物	漬物		

教育旅行用 朝食お膳 成分分析表

		アレルギー表示	令和3年3月現在 代替え料理
口取り	ひじき煮	鰹、昆布だし、濃口醤油、味醂、砂糖、大豆、人参、ひじき <味醂>米麹、もち米、糖類 <濃口醤油>大豆、食塩、小麦	
	きんぴら牛蒡煮	鰹、昆布だし、濃口醤油、味醂、砂糖、ごま油 <味醂>米麹、もち米、糖類 <濃口醤油>大豆、食塩、小麦	
	茄子肉味噌煮	鰹、昆布だし、砂糖、赤味噌、濃口醤油、味醂、鶏肉、豚肉 <味醂>米麹、もち米、糖類 <濃口醤油>大豆、食塩、小麦 <赤味噌>大豆、小麦粉、カツオエキス	
	シーチキン	鯛、オイル、塩、玉葱 五穀(黒ゴマ、小豆、黒豆、大麦、うるちあわ) (一部に大豆、ごま含む)	
煮物	筑前煮	里芋、人参、蒟蒻、蓮根、牛蒡、油揚げ、鶏肉、鰹、昆布だし、濃口醤油、味醂、砂糖、角揚げ 角揚げ(豆腐、小麦粉) <味醂>米麹、もち米、糖類 <濃口醤油>大豆、食塩、小麦	
	刺身蒟蒻磯海苔	刺身蒟蒻磯海苔、刺身蒟蒻柚子	
向付	刺身蒟蒻	蒟蒻芋、柚子、磯海苔、海藻 <酢味噌>白味噌(大豆、小麦粉)、酢、砂糖、辛子、卵	
	玉子焼き ホンドーウインナー	玉子、鰹、昆布だし、砂糖、薄口醤油、味醂 <味醂>米麹、もち米、糖類 <薄口醤油>アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、ぶどう糖、砂糖、アルコール 豚肉、鶏肉、牛肉粉末だし	
焼き物	鰯の塩焼き	鰯、塩	
サラダ	高原サラダ	グリーンカール、トマト、キャベツ、水菜 ノンオイルドレッシング(濃口醤油、玉葱、人参、胡椒、塩、砂糖、パブリカ)果実 <濃口醤油>大豆、食塩、小麦	
	とろろ昆布・巻麩 味噌汁	大豆・小麦粉 出汁:かつおだし、昆布だし	
	白ご飯	宮城県産 ひとめぼれ	
デザート	フルーツヨーグルト	果実(パインアップル、洋なし、黄桃、ぶどう、さくらんぼ)、還元でん粉糖化物、牛乳、砂糖 寒天、増粘多糖類、酸味料、酸化防止剤(V.C)、香料、甘味料(スクロース)	
	漬物		

成分表 バイキング

Living with the Ocean... 海と共にいきる

教育旅行用 朝食バイキング 成分分析表

令和3年3月現在

アレルギー表示		
口取り	ひじき煮	鰹、昆布だし、濃口醤油、味醂、砂糖、大豆、人参、ひじき <味醂>米麹、もち米、糖類 <濃口醤油>大豆、食塩、小麦
	切り干し大根煮	鰹、昆布だし、濃口醤油、味醂、酒、大根、人参、油揚げ <味醂>米麹、もち米、糖類 <濃口醤油>大豆、食塩、小麦
	秋刀魚美味煮	秋刀魚、生姜、濃口醤油、味醂、酒、砂糖 <味醂>米麹、もち米、糖類 <濃口醤油>大豆、食塩、小麦
オードブル	法蓮草ペーコン炒め	法蓮草、ペーコン、サラダ油、塩、胡椒、バター ドレッシング 濃口醤油、ゴマ油、砂糖、オリーブオイル
	肉団子	豚肉、鶏肉、濃口醤油、砂糖、酢(一部に卵含む) <濃口醤油>大豆、食塩、小麦
	肉焼壳	食肉(鶏肉、豚肉)、野菜(玉葱、筍)、つなぎ(ゼラチン、デンプン、粉末状植物性たん白、卵白)、豚脂 粒状植物性たん白、砂糖、たん白加水分解物、醤油、植物油脂、オイスターソース、食塩、ぶどう糖、香辛料、フード、チキン・ポーク・かに・えびエキス、皮(小麦粉、粉末状植物性たん白、大豆粉)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素
煮物	筑前煮	筍、角揚げ、大根、椎茸、人参、牛蒡、蒟蒻、絹さや鶏肉、鰹、昆布だし、濃口醤油、味醂、砂糖、角揚げ 角揚げ(豆腐、小麦粉) <味醂>米麹、もち米、糖類 <濃口醤油>大豆、食塩、小麦
向付	刺身	刺身2点(仕入れによる) つま、大葉
揚げ物	タラフライ	鰯、パン粉、小麦粉、卵 <タルタルソース>油、卵、ピクリス、食塩、醸造酢、(一部に大豆含む) <甘酢あん>濃口醤油、味醂、酢、砂糖、ケチャップ
	野菜揚げ	茄子、蓮根、パプリカ、椎茸、ブロッコリー
焼き物	サーモン柚庵焼き	サーモン、酒、濃口醤油、味醂、柚子 <味醂>米麹、もち米、糖類 <濃口醤油>大豆、食塩、小麦
玉子料理	玉子焼き 磯部あんかけ	【りん焼き玉子】…鶏卵、食用植物油脂、砂糖、醤油(大豆・小麦・食塩)、つゆ、かつおだし、醸造酢、みりん、乳たんぱく、食塩、加工デンプン、グリシン、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)カラチン色素、(原材料の一部に乳成分、小麦、さばを含む) 磯海苔
	スクランブルエッグ	卵、牛乳、生クリーム、塩、胡椒、砂糖、バルメザンチーズ

肉料理	ワインナーホンドー 仕立て	豚肉、鶏肉、豚脂肪、還元水素、食塩、たん白加水分解物、香辛料、接着材料(大豆たんぱく、小麦でん粉、乳たん白、卵たん白)、 ポークエキス、粉あめ、酵母エキス、砂糖、ラー油、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、保存料(ソルビン酸)、DLA酒溶物質(ビタミンE), 血球料(フルマル、シナジン、フルマル酸), フリセイノNa、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、増粘多糖類、(原材料の一部に牛肉、ゼラチンを含む)、チキンスープ、玉葱
サラダ	高原サラダ	グリーンカール、トマト、キャベツ、水菜、きゅうり ノンオイルドレッシング(濃口醤油、玉葱、人参、胡椒、塩、砂糖、パプリカ)果実 <濃口醤油>大豆、食塩、小麦
	ポテトサラダ	ジャガイモ、人参、玉葱、砂糖、マスタード、食塩、ドレッシング(油、卵黄、醸造酢、乳たん白、砂糖) (一部に小麦、卵、乳成分、さけ、大豆、りんご含む)
汁物	とろろ昆布・巻麩 味噌汁	大豆・小麦粉 出汁:かつおだし、昆布だし
	クリームチャウダー	野菜(じゃがいも、玉葱)、グラタンベース(玉葱、半固体ドレッシング) 魚肉(あさり、ホタテ)、生クリーム、カヒリ、ペーコン、チキンブイヨン、塩、オイスターエキス、アサリエキス、ホタテエキス、白コショウ(一部に小麦、卵、乳成分、大豆、鶏肉、豚肉含む)
食事	白ご飯	宮城県産 ひとめぼれ 黒ごま
	おかゆ	高菜
	釜揚げシラス有馬	しらす、濃口醤油、酒、味醂、山椒
	高菜	高菜、醤油、砂糖、菜種油、いりごま、食塩、唐辛子、寒天
	かつお梅	かつお梅、しその葉、蟹節、酒、食塩(一部に大豆含む)
漬物	納豆	納豆、醤油
	割干大根漬	大根、こんぶ、醤油、砂糖、食塩、唐辛子、(一部に小麦、大豆含む)
	しその葉小茄子	茄子、青じそ、食塩、唐辛子、砂糖 (一部に大豆含む)
デザート (季節により内容変わる)	フルーツカクテル	果実(パインアップル、洋なし、黄桃、ぶどう、さくらんぼ)
	ヨーグルト	牛乳、砂糖、寒天、増粘多糖類、酸味料、酸化防止剤(V.C)、香料、甘味料(スクラロース)
	ムース	<ムース>牛乳、生クリーム、ゼラチン
	ロールケーキ	<ロールケーキ>卵、牛乳、生クリーム、砂糖、小麦粉
	オレンジ	<オレンジ>



第3回「ジャパン・ツーリズム・アワード」大賞受賞

<震災を風化させないための語り部バスによる地域交流活性化への取り組みが評価されました。>



<語り部バスに乗っての被災地学習>



<震災講話学習>



私たちの南三陸町は、2011年3月11日に発生した東日本大震災により甚大な被害を受けました。

あれから10年が経過致しましたが、まだまだ復興への道のりは遠く、今多くの問題を抱えています。そのような事を実際に見て、聞いて感じた事を皆さまの地元に帰られてから、周りの方々に伝えて頂き今後の教訓として頂ければと思ういで当館では震災語り部バス、震災講話をしています。

震災を知る事で、被災地や社会や家族に対して、大切な人を守るために何ができるかを考える「きっかけの場」としていただければと思います。

アクティビティー「海の見える命の森 創り」

Living with the Ocean... 海と共にいきる



第6回「ジャパン・ツーリズム・アワード」入賞

「人と自然との持続可能な共生と共創」を南三陸から世界へ発信



海の見える命の森 山頂より



森林・植樹体験



手作りピザ焼き体験



「海の見える命の森」震災前は雑木林でした所を皆様のお力で森を整備しております。この山頂で総合学習の場、観光資源の場、祈りの場、避難の場、交流の場として自然との関わる場所で植樹や憩いの場所作りもございます。

※6000人の方々にお越し頂いております。(2020年10月調べ)
※各場所にガイドが付きます。

<体験料…お一人様@1,000円>
最大100名迄
※手作りピザ焼き体験@1000円

[イメージ動画QR](#)



* 南三陸大仏

東日本大震災後、ミャンマー連邦共和国の商社様より弊社社長に案内をして欲しいと依頼があり、南三陸町から気仙沼市を案内、行く所々の被害の大きさ、そして多くの方々が亡くなった事に胸を痛みぜひ大仏を寄贈して東日本大震災で亡くなった方々へ供養をしたいとお言葉を頂戴し震災犠牲者の鎮魂と今を生きる人々の幸福を願い 3つの願い「鎮魂」「施無畏」「興願」を揮毫しこの丘に鎮座しております。

*「伝えよ千年万年

津波てんでんこ」記念碑

鎮魂の願いと災害時に命てんでんこの教えを守り伝えて行く為に石碑が建立されました。

てんでんこ…「各自、おのれの」と言う意味です。地震の時はバラバラでも高台に避難する。自分の命は自分で守る。



海の見える命の森

新型コロナウイルス感染症（COVID-19）に対する当館対応について

衛生管理



館内清掃およびサービス中にも除菌対応を随时行っております。パブリックスペース、エレベーターボタンなど、定期的にアルコール消毒剤で拭くなど衛生強化に努めております。



お客様ならびにスタッフの健康と安全を考慮し、マスクを着用させていただくとともに、全スタッフが「手洗い・うがい・検温」を実施し、健康管理に留意しております。
※発熱や体調不良の場合は出勤を控えさせていただいております。



ルームキーは除菌清掃、金銭授受の際には、極力お客様の手に触れないよう対応いたします。
館内各所に手指消毒剤をご用意しておりますので、ご利用をお願い申し上げます。

新型コロナウイルス感染症（COVID-19）に対する当館対応について

3密対策



クリアパーテーションを設置しました。宮城県産の木材を使用し、道の駅「津山」にある『もくもくハウス』製を設置しております。



フロントにおいて間隔確保の目印を設置しました。フロントカウンターに並ぶ際にはメッセージの書かれたかわいい動物たちのボールを目印に立っていただけるとソーシャルディスタンスとして適切な距離でお待ちいただけます。



お食事会場は間隔を開けてご用意させていただいております。

館内は廊下を含めてゆったり広々とした造りとなっております。（例：天井の高さは、コンベンションホールで6.7m、ホワイエで3m、プロムナードで3.5m）

当宿は
スタッフの検温を
義務化しています



当宿はスタッフの
マスク着用を
義務化しています



当宿は
お客様に消毒を
お願いしています



当宿は定期的に
共用部分の
消毒をしています



当宿は
定期的に換気を
行っています



感染対策 ホテルでの取り組み もしもの時

Living with the Ocean... 海と共にいきる

防災対策マニュアル

災害が発生したら防災センターに対策本部を置き、防火管理者が対策本部長となる。
※（防火管理者が不在の時は、館内にいる管理職員が代行する。）

*大きな揺れを感じたら正確な情報を全館に館内放送をする。（火災時は自動発報する）

*お客様の安全を確保する為災害時に自分がいたフロアのお客様の安全を確認しながら
客室のドアを開放し（★火災時は誰も居ない事を確認してからドアを閉める） 宴会場、大浴場、
各パブリック施設から非常階段を使ってお客様を避難場所 地上階 5階 正面駐車場へ誘導後
本部長に報告する。
(大津波警報が発令された場合は状況によってより高台にある託児所マリンパルへ避難誘導する、
ホテルより徒歩2分)

◇避難誘導の注意点

- ・落下物、ガラス等に気を付ける。（座布団等で頭を守る、裸足は危険）
- ・防火シャッターが閉まっていても防火扉が開くので慌てない。

◇客室のエレベーターの機能について（震度4以上で自動停止）

- ・東館は最寄りの階、南館は指定された階でドアが開き約1分後閉まる。
※万が一、エレベーターに人が閉じ込められた時は勝手に操作せず下記に電話する。
日立ビルシステム 0120-378-560 / 0120-379-060

◇停電の場合はすぐに非常用自家発電機が作動します。

※（非常灯は約5時間の点灯です。）

◇AED・懐中電灯・ロウソク・ラジオ・担架・救急箱・拡声器は5階ホテル防災センターに常備。

* 調理場は火災の原因となるガス栓は閉める。

* 災害時は（津波警報、注意報解除後）基本的に全員出勤しお客様の応対・復旧作業をする。
<※寮居住者は寮の安全確認後ホテルへ集合する。>

【避難誘導分担】（日中）

<南館>		<東館>	
屋上	事務所	屋上	業務・パンケット
10階	"	10階	"
9階	"	9階	"
8階	"	8階	調理場
7階	"	7階	"
6階	"	6階	"
5階	正面玄関 フロント	5階	レストラン
4階	売店	4階	フロント-SV
			"
			施設管理
			"

*2011年3月11日の大規模地震の時は、一人も怪我人はでなく地震被害もなかった。
当日350名を受入れ翌日より600名近くの方々を受入れその他復興工事関係者。
医療関係者合せて1,000名近くを受入れた。

*2011年5月5日～8月31日～被災者600名を二次避難所として受入れた。

*当ホテルは岩盤の上に建っている館です。2011年の震災でも、
売店や飲食店の商品・食器類は一つも落ちませんでした。

新型コロナウィルス感染者が発症した際の対応

R2.9.24

お客様に発熱や倦怠感などの感染の疑われる症状がみられた場合

一番最初の連絡先

健康相談窓口（コールセンター）
022-211-3883
022-211-2882
24時間対応

健康相談窓口より保健所へ連絡がいく

気仙沼保健所
疾病対策班
0226-22-6662
0226-22-6661

【感染の疑われるお客様への対応】

健康相談窓口又は保健所の指示にもとづき、
医療機関等受診の支援。

【一般のお客様への対応】

健康相談窓口又は保健所の指示にもとづき、他のお客様への感染防止等の対応を実施する。

※感染疑いのお客様が通ったところで手で触れるようなところのアルコール消毒など

感染が疑われるお客様は、予め決めた待機部屋で健康相談窓口又は保健所の指示による対応を行うままで待機してもらう。

待機中のお客様の対応スタッフを決める。
(このスタッフは他のお客様との接触は避けること)

感染疑い事案発生以降のお客様の体調、健康相談窓口、保健所等関係機関へ連絡、指示およびそれにもとづく感染防止対応等の経緯を時系列で記録しておく。

当日の宿泊客および当日勤務した従業員全員のリストを出力・印刷しておく。また全員分の宿泊カードのコピーを準備しておく。

* 南三陸警察署…0226-46-3131 (ホテルよりお車で約6分)
〒986-0700 宮城県本吉郡南三陸町志津川字新井田34-166

* 南三陸消防署…0226-46-2677 (ホテルよりお車で約6分)
〒986-0700 宮城県本吉郡南三陸町志津川新井田34-4

* 南三陸病院…0226-46-3646(ホテルよりお車で約10分)
〒986-0725 宮城県本吉郡南三陸町志津川字沼田14-3

* 気仙沼保健所…0226-22-6661(ホテルより約40分)
〒988-0066 宮城県気仙沼市東新城3-3-3



気仙沼 海の市

TEL 0226-24-5755

1階はお買物や飲食が出来るコーナーや2階には「シャークミュージアム」があり、サメの生態を知る事が出来るブースやシアタースペースでは「震災の記憶」や「復興に向かって歩み始めた市民の取り組み」等を大型スクリーンに映し出し、気仙沼市の復興への姿を内外に発信しております。



気仙沼市 東日本大震災遺構・伝承館

Ruins of the Great East Japan Earthquake Kesennuma City Memorial Museum

TEL 0226-28-0246

被災した当時の宮城県気仙沼向洋高校。

校舎として利用されていた建物を当時のまま震災伝承館として残し、最上階の4階まで浸水した南校舎や、乗用車が折り重なる渡り廊下などが見学できるほか、津波や被災者の思いを伝える映像もございます。



リアス・アーク美術館

TEL 0226-24-1611

東日本大震災を災害史、災害文化の視点から考える為の様々な資料を常設展示。震災から約2年間に亘る独自調査記録資料(被災現場写真203点・被災物155点)その他歴史資料等137点、総数約500点をご鑑賞頂けます。



5/17～放送開始！

おかえりモネ

ヒロイン 永浦百音 (ながら ももね) 役



気仙沼の家族編



清原果耶 (きよはら かや) さん

連続テレビ小説『おかえりモネ』

“朝ドラ”第104作は、
今を生きるすべての人に捧げたい、「現代ドラマ」です！

「海の町」宮城県・気仙沼で生まれ育ち、
「森の町」同・登米(とめ)で青春を送るヒロインが、
“気象予報”という「天気」にとことん向き合う仕事を通じて、
人々に幸せな「未来」を届けてゆく、希望の物語。

安達奈緒子さんの脚本による、オリジナル作品です。

2021年度前期 連続テレビ小説『おかえりモネ』

【放送予定】

2021年春

【制作スケジュール】

2020年秋ごろクランクイン予定

【主なロケ予定地】

宮城県気仙沼市 宮城県登米市 東京都

【スタッフ】

制作統括：吉永証 須崎岳

プロデューサー：上田明子 広報プロデューサー：川口俊介

演出：一木正恵 梶原登城 桑野智宏 津田温子 ほか



百音の同級生たち編



登米で出会う人々編

仙台空港又は仙台駅にてお出迎え致します♪

事前に、予約が必要になります、また諸事情により出来ない場合もございますのでご了承下さいませ。

お問い合わせは宮城県観光連盟又は当館までお願い致します。



