

指宿の長期間グルメイベント 第 4 弾！

『指宿伊勢えび祭り と 秋のグルメ』 開催！



指宿

伊勢えび祭り

と 秋のグルメ

市内のホテル・旅館、飲食店等（約50店舗）の旬の味をこの機会にお楽しみください。

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。

2026 年 9 月 1 日（火）～10 月 31 日（土）の期間中
指宿の旬の素材を集めて参加各店が腕を振るう
『指宿伊勢えび祭り と 秋のグルメ』が開催されます！

【いぶすきグルメ祭り ホームページ】
<https://www.ibusuki.or.jp/eat/gourmetfes/>

伊勢えびの取扱いはこののぼり



いぶすきグルメ祭り実行委員会

指宿の豊富な食材を活用し、商工業、観光業、漁業、農業、畜産業、水産加工業等が一体となって、「食」を通じた事業を展開し、消費の拡大、観光誘客を図るとともに、地域経済の発展に寄与するため関係団体で実行委員会を設立いたしました。

実行委員会には、農業畜産関係のいぶすき農業協同組合をはじめ、指宿漁業協同組合、山川町漁業協同組合、かいりい漁業協同組合の市内 3 つの漁協、水産加工業の観点より山川水産加工業協同組合、各種団体として、事務局を担う指宿商工会議所をはじめ、菜の花商工会、（公社）指宿市観光協会、いぶすき観光デザイン、ホテル・旅館業より指宿観光受入代表者会議等で組織されている他、長年指宿で食の活動を行っている「指宿郷土料理開発研究会（ホテル・旅館の調理長で組織）」にも協力をいただき、事業を展開して参ります。

指宿の長期間グルメイベント 第 4 弾『指宿伊勢えび祭り と 秋のグルメ』

事業の舞台である指宿は、穏やかな錦江湾と南に開けた東シナ海に囲まれており、中央には池田湖を抱え、肥沃で特別な火山性の大地を持ち、そして、それらの特別な条件が生み出す極上の素材と、日本の食文化を支えてきた鰹節等の歴史も有しております。当イベントは、今回で通算 4 回目・秋の季節のグルメ祭りとしては 2 回目の開催となります。

今回のメイン食材は伊勢えび。タイトルも「指宿伊勢えび祭り」と改め、よりメイン食材を際立たせました。

鹿児島県内や宮崎県では、この時期「伊勢海老祭り」や「えっがね※祭り」が各地で開催されております。指宿においても水揚げされる伊勢えび。その高級食材を、指宿の飲食店やホテルの調理人がそれぞれ腕を振るい提供いたします。

その他、鹿児島の定番食材である「黒牛」や「黒豚」、指宿が誇る伝統の食材「鰹節」、季節の野菜など、この地はまさに食の宝庫。ぜひこの期間にグルメのまち指宿をお楽しみください。

※「えっがね」は鹿児島弁で伊勢海老の意

指宿の海が育む縁起物「伊勢海老」

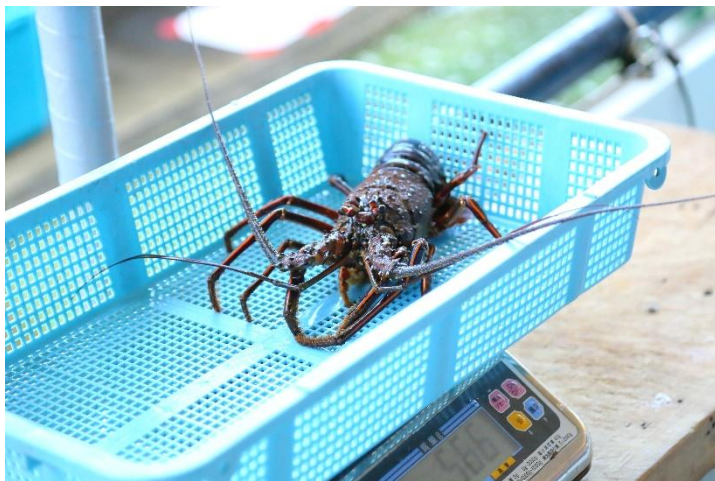
太平洋側の暖かい海域で多く獲られる伊勢海老。指宿を含む鹿児島県も、伊勢海老の産地として知られています。波の荒い場所で多く獲れるイメージがありますが、指宿の海も岩場が多く、黒潮の影響で生物が豊富であり、また錦江湾の定着した餌があることも、良質な伊勢海老が育つ理由の一つと言われています。特に、禁漁後の初物の伊勢海老は身も柔らかく美味しいとされています。

縁起物としての「伊勢海老」

古くからお祝い事や正月料理に欠かせない高級食材「伊勢海老」。

腰が曲がった姿が「長寿」を、何度も脱皮を繰り返すことが「立身出世」を、強く丈夫な殻が「武運長久」を、それぞれ連想させるということで、縁起物として重宝されてきました。

秋のグルメとしてピッタリの新鮮な伊勢海老を、指宿でお楽しみください。



指宿漁港において水揚げされた伊勢えび（2025 年）

指宿伊勢えび祭り開催記念「伊勢えび・山川産マガキ即売会」

指宿伊勢えび祭りの開催を記念して、関連事業として、伊勢えび・山川産マガキの即売会を実施いたします。
ぜひこの機会に指宿をお訪ねください。

指宿

伊勢えび祭り

と秋のグルメ

市内のホテル・旅館、飲食店等(約50店舗)の旬の味をこの機会にお楽しみください。

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。



参加店舗二次元コード
情報の詳細は、
ホームページをご参照ください。

開催期間
令和8年 9月1日(火) ~ 10月31日(土)



令和8年
9月5日(土)
時間 9:00~
場所 指宿港水揚げ場

数量限定! 売り切れ御免!!

秋の伊勢えび祭り開催記念 伊勢えび・山川産マガキ即売会

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

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、かいえい漁業協同組合、山川水産加工業協同組合、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

伊勢えび・山川産マガキ即売会

日時：令和8年9月5日(土)

9:00~

場所：指宿港水揚げ場

※右の写真は前回のキックオフ

イベントの様様



<報道関係の方からのお問い合わせ先> いぶすきグルメ祭り実行委員会 事務局

指宿商工会議所 内 TEL 0993-22-2473/FAX 0993-24-3175/MAIL: ibucci@ibusuki-cci.or.jp

指宿伊勢えび祭り と 秋のグルメ 概要

■開催内容：開催期間中、市内の飲食店や宿泊施設において、伊勢えびをテーマとしたメニュー、または、秋の地元食材を使用した料理を各店が考案し、提供いたします。ぜひ指宿の旬の味をお楽しみください。

■開催期間：令和8年9月1日(火)～10月31日(土)

■参加店舗一覧（別紙参照）

伊勢えびメニュー 取り扱い店舗 22 施設

秋のグルメメニュー取り扱い店舗 25 施設

合計 47 施設

※8月31日現在

期間中は、のぼりを目印に、市内各参加店において、旬の食材を使用したメニューを提供いたしますので、各参加店において、指宿の旬の味をぜひお楽しみください！

料理写真（一部抜粋） 伊勢えびメニュー 一例



秋のグルメメニュー 一例



＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞ いぶすきグルメ祭り実行委員会 事務局

指宿商工会議所 内 TEL 0993-22-2473 / FAX 0993-24-3175 / MAIL : ibucci@ibusuki-cci.or.jp

海の幸

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、漁に出られる日数も多く、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。



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、鰹の水揚げ場として知られており、鰹節の生産が盛んです。鰹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、水揚げされた鰹を、最適な焼き具合で仕上げた「鰹のたたき」は絶品です。



山の幸と指宿が誇る生産日本一

市の中央に九州一の池田湖を抱え、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。

また、「そら豆スイーツ」や「オクラソフトクリーム」各種漬物など、加工品も人気です。



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て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！