

**近いのに実は知らない飛騨高山一級の魅力（味力）！**

富山県のお隣である岐阜県飛騨高山。小京都として多くの人々が訪れ、一級の食「飛騨牛」を味わった事がある人は多いと思います。しかし、高山にはまだまだ多くの人々が認識していない魅力（味力）があり、今回のツアー企画では飛越交流モニターバスツアーとしてその魅力（味力）を掘り起こし、皆様に体験していただこうと思います。

**1月29日（日）「飛騨高山の一級の魅力を楽しむ日帰りバスツアー」参加費 5,800円（税込）**

7:00~7:30 発

富山市内各地=====飛騨高山朝市／散策・高山匠館(9:40~10:40)=====

\*街の食文化が集結する朝市をまず見学！（陣屋や宮川等で営業！）

赤カブなどのお漬物・白菜などの野菜を中心に雪の中でも元気なお店を営業中！

寒い雪の高山で、朝市で地元の方とのあったかい交流・おもてなしを体験しましょう！



●オススメポイント！飛騨の高山匠館「飛騨の家具、国内外の優れた家具、飛騨の工芸品、飛騨の素朴な生活雑貨を販売」

====飛騨高山別院から 冬の味わい高山の食文化体験案内ガイドとともに街歩き(10:50~12:50)====

\*高山の食文化を体験する3つのポイントを回りながら、様々な高山の町の話をお楽しみください。

**ポイント①「寒い地には良酒あり」**高山に6件ある酒蔵の内3件で試飲体験。

川尻酒造では、この時期だけの特別酒蔵公開見学をお楽しみいただきます。



**ポイント②大正4年より味噌の製造・販売「こうじや柴田春次商店」**で朴葉味噌等のお話を聞きます。

お味噌汁の試食も合わせてお楽しみください。人気の商品「塩こうじ」は、水で溶いて、白菜、ねぎ、豚肉などを入れてぐつぐつと煮るだけで美味しいお鍋ができます。

食べやすく体に優しい女性向けの味です。\*美味しくて簡単な朴葉みそセットも販売中！



**ポイント③高山伝統のせんべい焼き体験！「夢工場ひだ」**で行う昔ながらの伝統手焼きせんべい

体験をお楽しみいただきます。上手くできるかどうかは焼き方次第。

**昼食：じねんの村「あったかいご飯にとろろをかけるとろろめし」(13:10~14:00)**

\*風土豊かな自然に囲まれた自然薯の里

「飛騨の大地の恵み自然薯」の味をお楽しみください。

ご飯はおかわり自由です！（あったかい小鍋付きです）



野の香を含んだ風味と絹にも似た舌ざわり……長年の経験を生かし、万人に愛される味を求めた結果、当店のとろろは、お出汁を生かした味になっております。自然薯の風味と、お出しの味を生かすためにも、少なめの御飯にたっぷり、とろろをかけ、薬味をのせてお食ください。



**Aプラン：高山グリーンホテルにて温泉入浴と高山飛騨物産館でお買い物(14:20~16:20)**

**Bプラン：高山思い出体験館にて伝統体験！（14:30~16:00）**



- ①さるぼぼまたは福うさぎ作り体験    ②さるぼぼビーズストラップ作り    ③小糸焼き絵付け体験
- ④ちりめん花キーホルダー    ⑤飛騨産のひのきの箸でマイ箸・オリジナルのマイ箸袋（お好きなものを選んで体験！）

18:10~18:40 着

====飛騨高山 I C====富山 I C====富山各地到着

**乗降場所：①富山駅北口・②堤町まちの駅物産館・③安養寺（駐車場あります）**

**募集人員：限定 40 名 最小催行人員 15 名 ※お申し込み前に裏面をご確認ください。**

## 今回のツアー見所紹介

「寒い地には良酒あり。」この言葉通り、高山は気候と水、米に恵まれ、良質・独特の地酒を生み出しました。優れた味とコクで「淡にして烈」と評価され、左党をうならせてきた逸品を、醸造元はそれぞれ独特の銘柄で売り出しています。



平田酒造 国際ワインチャレンジ 2011

(SAKE部門)トロフィー受賞。

「飛驒の華」試飲(辛口・淡麗ですっきり)



二木酒造

飛驒高山で唯一の吟醸蔵。

「氷室」を試飲(ひやで味わう「生」の味)



川尻酒造場(当日は酒蔵見学)

厳しい管理の下熟成、された熟成古酒

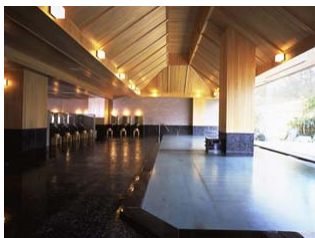
熟成古酒「ひだ正宗」原酒を試飲。



食材が織りなす  
季節の香り漂う味を  
お楽しみください  
お米は地元産にこだわり  
契約農家で栽培した  
飛驒産コシヒカリを使用、  
野菜その他食材も出来る限り  
飛驒産・県内産を中心に用いる  
農家ダイニングです。  
飛驒の食文化を  
どうぞお楽しみください。

とろろめし自然薯料理茶々 飛驒高山の風土豊かな自然に囲まれた、とろろめし・自然薯(じねんじょ)料理の専門店です。

### Aプラン 高山グリーンホテルにて温泉入浴と高山飛驒物産館でお買い物



天領の湯をごゆっくりお楽しみいただける  
ひろびろとした室内浴場。

また日本庭園のなかの露天風呂や大きな檜  
づくりのジャグジーもあり、ゆったりと疲れ  
をほぐしていただけます



ホテル敷地内飛驒の味覚勢ぞろいのお土産施設。

### Bプラン:高山思い出体験館にて伝統体験!



#### さるぼぼ・福うさぎ作り



色は赤、黄色、ピンク・緑・青の5色からお好きな 色で作って  
ください。さるぼぼには良縁・子宝・夫婦円満・病気がさる等の  
想いをこめて作ってあげる風習があります。

#### さるぼぼビーズストラップ作り



ビーズで携帯ストラップを作ります  
先端にサルボボや高山祭りの屋台  
合掌作りの家などが付くオリジナル。

#### 小糸焼き絵付け体験



飛驒の代表的な陶器「小糸焼」  
に絵付けをします。皿と湯のみ  
どちらかをお選び下さい。

#### マイ箸・マイ箸袋作り



飛驒産のひのきの箸をペーパーで削り  
米ぬか塗料を塗り込みマイ箸を作ります。  
箸袋は染め液で体験館オリジナルの好きな形  
を選び型染めをします。

#### ちりめん花キーホルダー



古布やちりめんのハギレを使って  
風水カラーが選べるちりめん花の  
キーホルダー。

イベント企画:NPO法人富山観光創造会議 富山市堤町通り1-3-7 まちの駅ビル 4F TEL (076)407-0521

旅行企画・実施:中部観光株式会社 富山市黒崎 445 観光庁長官登録 1884 号 国内旅行業取扱管理者 西 洋二

お問い合わせ先:中部観光本社営業所 TEL076-425-3011(営業時間 9:00~17:30) 定休日:土(第二・第四)・日・祝日

※取消料等:ご契約成立後、旅行開始日より起算して7日前30% 前日より20% 当日50% 出発後100%