

信州つけもの体験道場

信州の本物のおいしさを味わおう!



信州特産の「野沢菜漬」をあなたの手でつくりませんか。

無農薬の野沢菜を収穫し、農家に教わりながら MY 樽に漬け込んだら、冷涼な柵池高原でお預かり。塩と煮干しで、野沢菜本来の味を引き出します。**できあがった漬物は、年末と来年2月頃と2回の、「つけもの定期便」でお届け。**即席漬けはその日にお持ち帰りいただけます。さらに、信州の家庭でつくられているさまざまな漬物を味わいます。いろいろのある民家では、「おやき」や「干しりんご」、「干し柿」も作りながら、信州の冬のくらしを楽しみましょう。

日時 第1回 11月21日(土)~22日(日)

第2回 12月5日(土)~6日(日)

両日程とも1泊2日

上記のどちらか都合のよい日程をお選びください

会場 農文協柵池センター

宿泊

(長野県北安曇郡小谷村柵池高原)

北アルプス白馬山麓の高原です

集合 新宿駅 7:30発 特急あずさ乗車

名古屋駅 8:00発 特急しなの乗車

または JR白馬駅に 11:45集合

参加費 新宿駅発 38,000 円 (往復交通費・弁当込)

名古屋駅発 35,000 円 (往復交通費・弁当込)

現地集合 20,000 円

食事代、宿泊費、講習費、材料費、送料が含まれます
家族・友人などで1樽に漬ける場合は、4000円引



主なプログラム:

1日目 近隣の小川村に移動し、野沢菜を収穫~いろいろのある民家で、おやきと干しりんご、干し柿づくり~野沢菜を洗う~夕食後、漬物講師などと歓談

2日目 野沢菜を MY 樽に漬け込む~即席漬けや大根漬けもつくる~様々な信州つけものを味わう~昼食後終了

★できあがった野沢菜漬と大根漬け、年末と翌年2月頃、2度に分けて、干しりんごや干し柿、MY 樽の写真と一緒に、クール便でご自宅にお届けします。

旅行企画・実施: 富士急トラベル 観光庁長官登録旅行業 101 号
食事条件: 1泊4食 (現地集合は1泊3食) つき
最少催行人員: 東京・名古屋 各 10名
募集人員: 東京・名古屋 30名
添乗員: 現地係がつきます

ご利用条件 (要約): 募集型企画旅行契約
この旅行は富士急トラベル (株) が企画し、募集実施する国内旅行であり、旅行に参加されるお客様は当社と募集型企画旅行を締結することとなります
この書面は旅行業法 12 条の定めるところの取引条件の説明書面及び同法第 12 条の 5 の定めるところの契約書面の一部となります
詳しい旅行条件を説明した書面をお渡ししますので事前に確認の上お申し込みください

新宿駅および名古屋駅発の参加お申し込み・お問い合わせ先
富士急トラベル ツアーセンター首都圏 担当: 野口
TEL: 03-3376-6411 FAX: 03-3376-0335

現地参加のお申し込み・お問い合わせ先
(社)農山漁村文化協会(農文協)提携局 担当: 河村
TEL: 03-3585-1144 FAX: 03-3585-3668