

一般社団法人イーストとくしま観光推進機構
East Tokushima Tourism Authority

徳島県徳島市寺島本町西1-61 徳島駅クレメントプラザ5F
TEL:088-678-2811 FAX:088-678-2877
Email. info@east-tokushima.jp



Published March 2022



「なんもない」はずがない
イーストとくしま

Experience Tokushima
Meet our people Create your memories.

Experience Tokushima

Meet our people Create your memories.

徳島の人に触れ、記録でなく記憶に残る旅をしませんか？



食

01 *Taste the Local Food*

濱醤油醸造場

開封厳禁！生きている味噌づくり体験

P.5

02 *Taste the Local Food*

あわらくや

地域にひたる、人と食と自然にふれあうローカル体験

P.6

03 *Taste the Local Food*

日新酒類株式会社太閤酒造場

風土を愛した伝承の技 阿波の名酒に学ぶ

P.7

04 *Taste the Local Food*

ふれあいの里 さかもと

地元のお母さん達が笑顔と郷土料理でおもてなし

P.8

05 *Taste the Local Food*

RISE & WIN Brewing Co.

ゼロ・ウェイストをここから学ぶ、クラフトビール醸造場で驚きと発見を体感

P.9

06 *Taste the Local Food*

佐那百貨蜜

自然あふれる村で、笑顔あふれる濃蜜な体験

P.10

07 *Taste the Local Food*

リーベフラウ

こだわりの食材・こだわりの製法で、美味しいソーセージ作り体験

P.11

08 *Taste the Local Food*

神山案内人 中山 竜二

案内人に学ぶ神山時間とすだちのいろは

P.12

09 *Taste the Local Food*

有機農園小七郎

こだわりの農家が生んだ、大地を彩る宝さがし

P.13

技

01 *Create the Original Product*

富永ジョイナー有限公司

阿波指物職人に学ぶ伝統と技術 木と匠に触れるものづくり体験

P.14

02 *Create the Original Product*

長尾織布合名会社

歴史を物語る機場で、伝統工芸阿波しじら織を体験

P.15

03 *Create the Original Product*

大谷焼窯元 大西陶器

伝統の継承と進化をさせる窯元で、大谷焼の魅力を体験

P.16

04 *Create the Original Product*

Renati tura

香りで感じる徳島の魅力 人に伝えたい自分だけの香水づくり

P.17

05 *Create the Original Product*

藍たけのうち工房

美しい模様と藍色が織りなす唯一無二の藍染体験

P.18

06 *Create the Original Product*

本藍染矢野工場

こだわりと誇りから生み出された勝藍 伝統技法による本藍染体験

P.19

07 *Create the Original Product*

徳島木のおもちゃ美術館

徳島の木 丸ごと感じる体験型美術館

P.20

エリアマップ

P.21

注意事項

P.22



開封厳禁！ 生きている味噌づくり体験

四国霊場第19番札所「立江寺」に隣接し、明治30年の創業以来、120年以上もの間、杉樽を使用した伝統的な醤油・味噌作りを守り続けている希少な醸造場。醤油・味噌づくりの材料は、全て生産者から直接仕入れるこだわりとともに、発酵食品の良さを伝えたいという思いは、味噌づくり体験にも詰まっています。こだわりの素材を使った本格的な味噌づくり体験の後は、生麹を使い、通常のものより塩分控えめの塩麹と自慢の味噌を使った身体に優しいプチランチをお楽しみください。

体験内容

1. 醤油蔵の見学（15分）
2. 味噌づくり（1時間）—濱さんのお話を聞きながら—
 - ・桶に麹と塩を漬け込む
 - ・大豆を潰して桶に入れこねて団子状の味噌玉を作る
3. 塩麹を使ったプチランチ（45分）
 - ・柏農園(小松島市)さんのコシヒカリで土鍋ご飯
 - ・味噌汁
 - ・漬物
 - ・お魚またはお肉の塩麹焼き

濱醤油醸造場

徳島県小松島市立江町字若松3 4

体験実施期間 | 通年

利用可能曜日 | 月～土曜（日・祝は×）

利用可能時間 | 10:00～14:00

所要時間 | 2時間

催行人数 | 2～6名

お問い合わせ

濱醤油醸造場

TEL 0885-37-1128

<https://www.oshouyu.com>



地域にひたる、 人と食と自然にふれあうローカル体験

吉野川の中にある日本最大の中州「善入寺島」をはじめ、四季折々の風景が楽しめるロケーションに恵まれた民宿「あわらくや」。気さくでおもてなしの心あふれるオーナーファミリーと地域の人々がお迎えします。

地元で採れる旬の食材で作られた具材を選びながら握るおにぎりを、竹皮で包み、かずらで編んだ籠や遊山箱に詰めた後、天候に合わせて、散策やサイクリングに出かけます。善入寺島に架かる潜水橋を渡り、雄大な自然を眺めながらのランチタイムは、見た目も味も格別のここのでしか味わえない楽しみです。

体験内容

1. オリエンテーション
2. 旬の地元食材をつかったお弁当づくり
3. 施設周辺の散策またはサイクリング
（※天候により、変更となる場合があります。）
4. オーナーファミリーとの交流会

あわらくや

徳島県吉野川市川島町川島1 7 8

体験実施期間 | 通年

利用可能曜日 | 毎日

利用可能時間 | 9:00～12:00

所要時間 | 3時間

催行人数 | 2～8名
（※サイクリングは4名まで）

お問い合わせ

民宿あわらくや

TEL 088-325-3699

<http://www.pikarane.jp/awarakuya>



風土を愛した伝承の技 阿波の名酒に学ぶ

安政4年創業。地元の厳選された原料にこだわった日本酒・本格焼酎を製造している「阿波の酒蔵 太閤酒造場」は、徳島県阿波市土成町にある日新酒類株式会社の醸造所。伝承の技で造られた清酒「瓢太閤(ひさごたいこう)」は、全国新酒鑑評会で何度も金賞を受賞している地酒として県内外で知名度を誇っています。

体験では、蔵人から酒蔵の歴史や素材にこだわった酒造りについて学んだ後、普段は見ることができない酒蔵を見学し、「瓢太閤」をはじめ、お薦めのお酒を試飲することができます。是非、お気に入りの一本を見つけてください。

体験内容

1. 日新酒類の事業概要と製造する日本酒の特色等のお話を聞く (10分)
2. 日本酒をメインとする工場の見学 (20分)
(焼酎の見学も可能)
3. 試飲・利き酒体験の実施 (20分)
4. 最後のお土産、交流タイム (10分)

日新酒類株式会社太閤酒造場
徳島県阿波市土成町郡176

体験実施期間 | 通年
利用可能曜日 | 月曜～土曜
利用可能時間 | 10:00～15:00

所要時間 | 1時間
催行人数 | 2～6名

お問い合わせ
日新酒類株式会社太閤酒造場
TEL 088-695-3238
<https://nissin-shurui.shop-pro.jp>



地元のお母さん達が 笑顔と郷土料理でおもてなし

徳島市から車で約40分の山あいの町、勝浦町。周辺には、坂本八幡神社や四国別格二十霊場3番「慈眼寺」を始め、様々な名所・観光スポットがあります。旧坂本小学校を活用し、2002年に人と人との「ふれあい」を大切にする農村体験宿泊施設として生まれ変わったこの場所で、料理上手な地域のお母さんたちから教わるのは、勝浦町の食材を使った郷土料理やバラ寿司など。お母さんたちとのふれあいは、第二のふるさとに戻ったような温かい気持ちになるでしょう。

体験内容

1. 勝浦町やふれあいの里さかもとの運営のお話
2. 郷土料理作り
・バラ寿司
・酢の物
・煮物 (肉か魚/野菜)
・汁物
・デザート (はんごろし)
※季節の旬によって食材は変わります。

ふれあいの里 さかもと
徳島県勝浦郡勝浦町大字坂本字宮平1-5

体験実施期間 | 通年
利用可能曜日 | 水曜～金曜
利用可能時間 | 10:00～12:00
(※昼食時間は含まず)

所要時間 | 2時間
催行人数 | 2～8名

お問い合わせ
ふれあいの里 さかもと
TEL 088-544-2110
<https://fureainosato.net>



ゼロ・ウェイストをここから学ぶ、 クラフトビール醸造場で驚きと発見を体感

日本の原風景が残る自然豊かな上勝町。日本で初めて「ゼロ・ウェイスト宣言」を行い、日本のSDGsの最先端を体験できる町として、世界から注目されています。RISE & WIN Brewing Co.でのランチ、クラフトビール醸造場STONEWALL HILLの見学、製造の様子や酵母培養ラボなど、普段見ることのできないクラフトビール生産の裏側には驚きと発見がいっぱい。各界のクリエイターが手がけた施設内の様々なコンテンツを通して、「ゼロ・ウェイスト」の一步を踏み出してみませんか？

体験内容

1. 上勝町の取り組みと RISE & WINについてのお話（約40分）
 2. ランチ（1時間）
 3. STONEWALL HILL（ビール工場）見学（1時間）
- ※その後、「WHY」などの施設を自由に見学ください。

RISE & WIN Brewing Co.
徳島県勝浦郡上勝町大字正木字平間 2 3 7-2

体験実施期間 | 通年
利用可能曜日 | 水曜～日曜（予約は1週間前まで）
利用可能時間 | 11:15～14:15
所要時間 | 3時間
催行人数 | 2～15名

お問い合わせ
RISE & WIN Brewing Co.
TEL 088-545-0688
<https://www.kamikatz.jp/ja/toppage.html>



自然あふれる村で、 笑顔あふれる濃蜜な体験

佐那河内村は、徳島県の山間部に位置し、美しい棚田の風景と1000年の歴史を誇る徳島県唯一の村です。他にもすだちやみかんなどの柑橘類やキウイ、イチゴの栽培が盛んです。春になると白く美しい柑橘の花が咲き誇り、それらの蜜を集めた蜂蜜が「佐那百貨蜜」です。蜂の生態や蜂蜜が作られる過程を学びながら上質な蜜を採取するとともに、「蜜蝋」クリーム作りも体験します。生産者から美味しい蜂蜜の食べ方や食材を教わりながら、自然の中で贅沢なひとときをお過ごしください。

体験内容

1. オリエンテーション（蜂の生態、蜂蜜作りのお話）
2. 蜂蜜採取（蜂の見学、遠心分離機を使った採取）
3. オリジナルミツロウクリーム作り（香り選び）
4. 地元食材とともに蜂蜜を使ったお食事
5. 交流会

佐那百貨蜜

徳島県名東郡佐那河内村上字仁井田

体験実施期間 | 7月～10月
利用可能曜日 | 土日祝日
利用可能時間 | 9:00～16:00
所要時間 | 3時間
催行人数 | 6～15名

お問い合わせ
梯 卓義
TEL 090-1000-8077



こだわりの食材・こだわりの製法で、 美味しいソーセージ作り体験

養豚から加工販売までの六次化を一貫して手掛けている自然派ハム工房リーベ・フラウ。自社の養豚場で安全・安心・美味しさを追及して育てられたブランド豚「阿波美豚」。特徴は、ジューシーでやわらかいけれどしっかりとした歯応えのある食感。この阿波美豚を使用したハムやソーセージは絶品です。こだわりの素材を使ったソーセージづくり体験の後は、バーベキューテラスにて、本場ドイツ仕込みの製法で無添加にこだわり、製造された加工品の数々をご堪能いただけます。この機会に是非、美味しい阿波美豚を噛みしめてみてください。

体験内容

1. オーナーよりこだわりの養豚についてのお話を聞く
2. リーベフラウ加工所見学
3. 生ソーセージ作り体験
4. リーベフラウこだわりの豚肉によるバーベキュー体験

リーベフラウ

徳島県名西郡石井町高川原字高川原 2 2 6 8-3

体験実施期間 | 通年

利用可能曜日 | 月曜～金曜（水曜定休日）

利用可能時間 | 13:00～17:00

所要時間 | 2～3時間（要相談）

催行人数 | 2～6名

お問い合わせ

リーベフラウ

TEL 088-637-4567

<https://www.wiener.co.jp>



案内人に学ぶ 神山時間とすだちのいろは

すだちの生産量日本一を誇る神山町は、山と川に囲まれた美しい自然の町です。近年では、IT企業を中心としたサテライトオフィスの開設や国内外のアーティストの活動拠点として、いたる所に作品が展示されておりアートの町としても有名です。「一年中 四季折々のいろんな花の香りが楽しめ、特に5月の初旬からはスダチの花の香りに町が包まれます。」と語るのは、町の魅力を熟知している神山案内人の中山竜二さん。中山さんと巡る体験は、どの季節に訪れても五感を刺激されるものとなるでしょう。9月～11月の間は、神山すだちの収穫も体験できます。

体験内容

1. オリエンテーション
2. 町内のお食事処で、すだちを使ったランチを頂く
3. 収穫等すだちの学びの時間
4. 町内まちあるき
5. 町内のカフェで、すだちを使ったスイーツを頂く

神山案内人 中山 竜二

徳島県名西郡神山町

体験実施期間 | 通年（お盆・年末年始を除く）

利用可能曜日 | 毎日

利用可能時間 | 10:00～14:00

所要時間 | 4時間

催行人数 | 4～8名

お問い合わせ

中山 竜二

TEL 090-9775-1311



こだわりの農家が生んだ、 大地を彩る宝さがし

JASの認定を受け、有機栽培にこだわる「有機農園 小七郎」。ここで育てられた農作物は、安心・安全で生命力に溢れています。少量多品種で果樹をはじめ豊富な種類の農産物が1年を通じて収穫できるので四季折々の旬野菜に出合えます。収穫後は、採れたての食材の味を活かした郷土料理をいただきながら、生産者との語らいの時間を。心温まるとともに、日頃の食卓を見直すきっかけにもつながるでしょう。近くには、四国霊場第6番札所の安楽寺もあり、散策するのも楽しみの一つとなります。

体験内容

- オリエンテーション
- 収穫
例) 2月～菜の花 5月～田植え 6月～赤らっきょ
7月～ズッキーニ 9月～いちじく 10月～栗拾い
- お手製の玄米餅他、取れたて野菜や果物の食事
- おいしい野菜、安全な野菜って何？
有機農法の想いについてお話を聞く交流会

有機農園小七郎

徳島県板野郡上板町引野泉野東3

体験実施期間 | 通年

利用可能曜日 | 毎日（木曜日除く）

利用可能時間 | 9:00～13:00

所要時間 | 4時間 ※月に応じて変更があります

催行人数 | 4～6名

お問い合わせ

有機農園小七郎
TEL 088-694-3178
<https://www.instagram.com/ko7rou>



阿波指物職人に学ぶ伝統と技術 木と匠に触れるものづくり体験

木材の集散地であった徳島県は、かつて全国2位の建具の産地でした。高度な技術と伝統を重んじる阿波指物師集団「富永ジョイナー」は、明治28年に創業。指物とは、くぎを使わず木を差し合わせて組み立てる技法で、かつては徳島藩の「阿波水軍」を支えた船大工から受け継がれた精巧な技術です。現在は、伝統ある指物技術を継承する職人として、組子細工や徳島ならではの自然美をモチーフとした意匠と技が光る作品を制作しています。職人技の魅力に引かれながら、自分だけのオリジナル木工製品づくりを堪能できる体験です。

体験内容

- 指物のお話（20分）
- 工房見学、指物づくりの現場を見学（15分）
- 木を使ったものづくり体験（2時間30分）
以下の3商品から作りたいものを参加者が選ぶ
①ディッシュトレイ作り
②まな板作り
③コースター作り

富永ジョイナー有限公司

徳島県徳島市福島1-2-27

体験実施期間 | 通年

利用可能曜日 | 日曜日

利用可能時間 | 13:00～17:00

所要時間 | 約3時間

催行人数 | 2～6名

お問い合わせ

富永ジョイナー有限公司
TEL 088-652-6323
<http://t-joiner.com>



歴史を物語る機場で、 伝統工芸阿波しじら織を体験

明治30年創業の老舗織元である長尾織布は、国指定の伝統工芸品「阿波正藍（しょうあい）しじら織」を代表とする「阿波しじら織」を、染めから織り・仕上げまで一貫作業で手掛けています。しじらとは、織物の表面にできる「縮（ちぢみ）」のような細かいしわのことです。また昭和初期の機械が並ぶ機場は、タイムスリップしたかのようなレトロな雰囲気。ここでしかできない貴重な体験「機（はた）織り」や「糸捌き」を通して、しじら織の歴史を感じて下さい。また、生地との組み合わせが楽しめるオリジナルアイテムをお土産としてお持ち帰りいただけます。

体験内容

1. しじら織・商品の魅力と体験オリエンテーション
2. 工房見学、しじら織体験「手機作業」「糸捌き」
3. オリジナルアイテム選び
のれん、マスク3セット、風呂敷セット、扇子、
テーブルラインから、生地との組み合わせによる
オリジナルアイテム選び

長尾織布合名会社

徳島県徳島市国府町和田字居内1 8 9-2

体験実施期間 | 通年

利用可能曜日 | 平日のみ

利用可能時間 | 9:00～16:00

所要時間 | 1時間

催行人数 | 4～20名

お問い合わせ

長尾織布合名会社
TEL 088-642-1228
https://awa-shijira.com



伝統の継承と進化をさせる窯元で、 大谷焼の魅力体験

「大谷焼」は、鳴門市大麻町の名産品で徳島県を代表する陶器です。素朴な風合いを醸し出す土と代表される製法「寝ろくろ」を伝承しながら、大谷焼をもっと身近に感じてもらえるようにデザインや彩色に工夫をこらし、進化を続ける大西陶器。「大谷焼」の特徴や魅力はもちろんのこと、制作のコツやポイントを丁寧に指導してくれますので、初心者でも安心して制作できます。体験は、「手びねり」と「電動ろくろ」の2種類。ゆったりとした時間の中でオリジナルの作品作りが楽しめます。

体験内容

1. オリエンテーション
大西陶器の商品の紹介・店内で商品見学
2. 制作する陶器のデザインイメージづくり
3. 手びねりによる制作
4. ろくろによる制作
基礎的なろくろを使つての技術習得のためのトレーニング
5. 色の決定

大谷焼窯元 大西陶器

徳島県鳴門市大麻町大谷字東山谷1 7-2

体験実施期間 | 通年 ※8/11～15・10/15～11/15
12/24～1/7を除く

利用可能曜日 | 毎日

利用可能時間 | 13:00～16:00

所要時間 | 3時間

催行人数 | 2～8名

お問い合わせ

大西陶器
TEL 088-689-0414
https://onishitoki.jp



香りで感じる徳島の魅力 人に伝えたい自分だけの香水づくり

徳島の自然豊かな環境を生かし、徳島産の精油抽出や（公社）日本アロマ環境協会の徳島初の総合認定校として、香りがもたらす癒やしのライフスタイルを提案する Renati tura。
100%天然成分を使用した香料を調香し、世界で一つの香水作りを体験することができます。まずは香りの知識を身につけてから、お好みの香りを見つけていきます。さまざまな香りを感じながらブレンドする贅沢なひと時が待っています。香りを重ねる楽しさや、花や葉、樹木の香りに心も身体も癒される、心地良いリラックスタイムをお楽しみください。

体験内容

1. フレグランスの基本を学ぶ
2. フレグランス選定
 - ・トップノート4種の中から1種チョイス
 - ・ミドルノート8種の中から1種チョイス
 - ・ベースノート4種の中から1種チョイス
3. フレグランス調合
選んだフレグランス3種を調合して完成させる

Renati tura

徳島県板野郡松茂町中喜来中瀬中ノ越 4-6

体験実施期間 | 通年 ※4/19～4/26は県外出張で不在。
第3火・水曜日はカルチャースクールのためお休み。
利用可能曜日 | 毎日（第1日曜日を除く） 所要時間 | 2時間
利用可能時間 | 10:00～16:00 催行人数 | 2～4名

お問い合わせ
Renati tura
TEL 088-578-3480
https://renati-tura.com



美しい模様と藍色が織りなす 唯一無二の藍染体験

竹内良子さんは、義母の息子氏（徳島県指定無形文化財）から藍染を継承し、「手を染めずに心を染めよ」という言葉と藍薺を守り、受け継いでいくためにクラウドファンディングで工房を再建しました。染師として精力的に作品づくりを行うとともに、息子氏の功績を伝える回顧展を開催するなど様々な活動をされています。体験では、息子氏が独自に編み出した『型』を使用した「しほり」という手法を用いて美しい藍染の作品を作ります。緻密に計算された『型』だからこそこの模様と天然灰汁発酵建てによる本藍染の素晴らしさが体感できます。

体験内容

1. 藍染体験（ストール）
 - ・他の工房では体験できないしほり染め
 - ・5種類の型から好きなものを選んでストールを藍染
 - ・染め方による染まり具合を学んでもらう

藍たけのうち工房

徳島県板野郡北島町中村字江口 3 8-5

体験実施期間 | 通年 所要時間 | 3時間
利用可能曜日 | 毎日（年末年始・お盆を除く） 催行人数 | 1～6名
利用可能時間 | 10:00～15:00

お問い合わせ
藍たけのうち工房
TEL 080-2995-6663
https://aitakenouti.jimdofree.com



こだわりと誇りから生み出された勝藍 伝統技法による本藍染体験

江戸時代から伝わる伝統技法「天然灰汁発酵建て」による本藍染めを受け継ぐ矢野藍秀さん。阿波藍（すくも）へのこだわりと誇り、強い信念に触れ、本藍の魅力を存分に感じることができます。

はじめに、阿波藍（すくも）の伝統と江戸時代からの歴史や和服の反物に使われた藍染の技術等の説明を受けた後、徳島を代表する大谷焼の甕に息づく天然灰汁発酵建の美しい藍色「勝藍」を使用した藍染の作品づくりを体験します。矢野さんの指導を受けながら染める作品は、とても美しく、思い出に残る貴重な体験となるでしょう。

体験内容

1. 阿波藍（すくも）の歴史や矢野さんの藍染へのこだわりについてのお話を聞く（1時間）
2. 藍染め体験（2時間）
※藍染する素材は、お客様側でご持参ください。

本藍染矢野工場

徳島県板野郡藍住町矢上江ノ口2 5-1

体験実施期間 | 通年

利用可能曜日 | 毎日

利用可能時間 | 10:00～16:00

所要時間 | 3時間

催行人数 | 2～6名

お問い合わせ

有限会社 本藍染矢野工場
TEL 088-692-8584
http://yanokozoyo.com



徳島の木 丸ごと感じる体験型美術館

2021年10月にオープンした、木の魅力を伝える体験型美術館「徳島木のおもちゃ美術館」。木を通じて徳島の伝統・文化が感じられる木の香りが心地いい館内は徳島の魅力が詰まっています。

館内でのキーホルダー作りでは、木の魅力を体感。館内の様々な木のおもちゃで遊べば、木育にもつながります。浄瑠璃人形や遊山箱等館内各所に展示されている徳島の工芸品や、からくり「山の仕事」等の作品について紹介するツアーを用意。ツアー終了後は、心ゆくまで館内を自由に楽しんで頂きます。

体験内容

1. オリエンテーション
2. 館内の徳島文化工芸展示品ツアー
3. 木工体験（端材を使ったキーホルダー作り）
4. 館内でのフリータイム

徳島木のおもちゃ美術館

徳島県板野郡板野町那東キビガ谷4 5-2 2

体験実施期間 | 通年（休館日を除く）

利用可能曜日 | 土日祝日

催行人数 | 2～20名

所要時間 | 90分

利用可能時間 | 午前の部：9:45～11:15
午後の部：12:45～14:15

お問い合わせ

徳島木のおもちゃ美術館
TEL 088-672-1122
https://www.tokushima-toymuseum.com

徳島県東部エリア



Taste the Local Food

- ① 濱醬油醸造場
- ② あわらくや
- ③ 日新酒類株式会社太閤酒造場
- ④ ふれあいの里 さかもと
- ⑤ RISE & WIN Brewing Co.
- ⑥ 佐那百貨蜜
- ⑦ リーベフラウ
- ⑧ 神山案内人 中山 竜二
- ⑨ 有機農園小七郎

Create the Original Product

- ① 富永ジョイナー有限会社
- ② 長尾織布合名会社
- ③ 大谷焼窯元 大西陶器
- ④ Renati tura
- ⑤ 藍たけのうち工房
- ⑥ 本藍染矢野工場
- ⑦ 徳島木のおもちゃ美術館

体験コンテンツご利用時の注意事項について

1 食のアレルギーについて

食事を伴う体験コンテンツについて、アレルギーがある方は事前にご相談をいただきますと可能な範囲で対応いたします。

2 アルコールを伴う体験について

体験後に車を運転する必要があるお客様へのアルコール提供は行っておりません。公共交通機関でお越しいただくか、アルコールを飲まない同行者をご参加をお願いいたします。

3 送迎について

体験施設まではお客様自身でお越しください。

4 商品の発送について

体験当日にお待ち帰りができない商品については後日郵送（有料）となりますので詳細については当日ご案内いたします。

5 体験申込方法

体験コンテンツのご予約はイーストとくしま観光推進機構にお問い合わせください。

電話 088-678-2811

メール info@east-tokushima.jp

6 体験内容

こちらの紙面で紹介している体験内容につきましては、季節や体験事業者の都合により体験内容や料金が変更となる場合がございますので予約時に確認をお願いいたします。

7 感染症対策について

新型コロナウイルスを含む感染症対策について、体験コンテンツの施設では検温、アルコール消毒、マスク着用をお願いしています。

体験当日、発熱など体調のすぐれない場合は体験事業者までご連絡のうえご参加をご遠慮くださいますようお願いいたします。