

小松島市初企画！神戸発着モニターツアーを実施いたします！

『 ^{はも}秋鱧に舌鼓！秋の小松島満喫ツアー 』 開催！

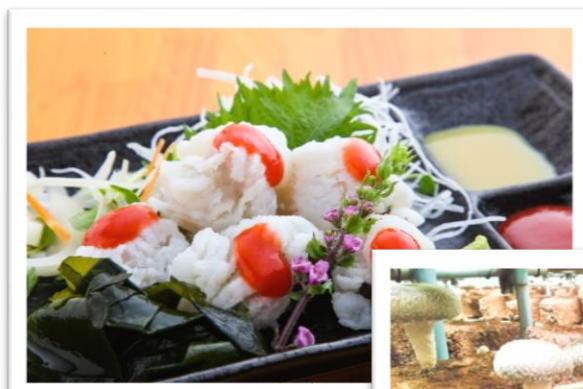
海と山に囲まれた自然豊かなみなとまち徳島県小松島市が、初の観光モニターツアーを企画いたしました！
小松島市といえば、条件の良い海でのびのび育ち、脂がのってふんわりとした身が特徴の「鱧」！
他にも、日本一の生産量を誇る名産「菌床しいたけ」の収穫体験や、生糶を使ったお味噌づくり、四国八十八箇所霊場 立江寺にて藍染墨汁で写経体験などなど、ここでしか体験できない小松島の魅力をぎゅぎゅっ！と詰めこんだ、魅力満載のツアーとなっております！

【 ツアー概要 】

- 開催日：令和元年9月14日（土）
- 参加者：兵庫県在住の30～40代 女性
- 参加費：3000円
- 行程等詳細：別紙のとおり

●●● 絶品！秋鱧料理 ●●●

- ・場所：日本料理 ふじさき
- ・内容：小松島の秋鱧をメインとした和食料理が楽しめます。
栄養満点・美容にも良い鱧をたっぷりご堪能ください！



鱧料理

●●● 菌床しいたけ収穫体験 ●●●

- ・場所：株式会社 浜田農園
- ・内容：日本一の生産量を誇る浜田農園の菌床しいたけを収穫体験。
お家でも収穫可能な菌床をプレゼントいたします！



菌床しいたけ

●●● 立江寺藍染写経体験 or 自家製味噌づくり体験 ●●●

▶ セレクト① 立江寺藍染写経・護摩行体験

- ・場所：四国八十八箇所霊場 第19番札所 立江寺
- ・内容：由緒ある立江寺で、特別な藍染の墨汁をつかった写経&護摩行体験



護摩行

▶ セレクト② 生糶を使った自家製味噌づくり体験

- ・場所：濱醬油醸造場
- ・内容：100年以上続く老舗「濱醬油醸造場」の奥さん直伝のお味噌づくり体験
作ったお味噌はお持ち帰りいただけます！



糶

問合わせ先

※ 写真はイメージです

小松島市産業建設部商工観光課 担当 永井

電話：0885-32-3809 FAX：0885-32-0938



モニターツアータイムスケジュール



【 開催日 9 月 14 日 (土) 】

① 7:20 三宮 東遊園地集合
バスにて小松島市へ

7:20

③ 昼食 (日本料理 ふじさき)
秋鱧メニューをお楽しみいただきます



10:00

12:00

④ みはらしの丘あいさい広場
四国最大級の産直市にてお買い物
(13:15頃～)



13:00

14:00

⑥ 株式会社 藤政
お土産に、新鮮な小松島の海産物が
お買い求めいただけます

15:30

⑦ 16:30 ツアー終了
バスにて三宮へ

16:30

⑧ 19:30
三宮 東遊園地 到着予定、解散

19:30

② 株式会社 浜田農園 到着
【菌床しいたけ収穫体験】



お家でも収穫可能な菌床ブロックを
最後にお持ち帰りいただけます

⑤ どちらか選択してください
【 セレクト1 立江寺 】
日々の雑念を払い、心安らく空間で
藍染の墨汁を使った写経&護摩行体験



【 セレクト2 濱醤油醸造場 】
100年以上続く老舗お醤油屋さんの
生糀を使った本格的なお味噌づくり体験



モニターツアー申込書 【FAX 0885-33-0938 : 小松島市商工観光課 永井宛】

ふりがな お名前	年齢	性別 男 ・ 女
ふりがな 〒 ご住所		
電話番号 - -	セレクトコース (どちらかに○)	① 立江寺 ② 濱醤油