

水揚げ直後、漁師直送! 茹でたて蟹を味わおう!

県内の二大産地、解禁直後のタゼリ（皇室献上がにの産地・三国町）や朝ゼリ見学（県内随一の水揚げを誇る越前町）を中心に茹でたてのカニ試食や、新作カニ料理の発表会参加などに三味、プレス対象に特別に組まれた内容です。
酒蔵見学、都内でも人気の 谷口屋の揚げなど福井ならではの食体験も盛り沢山。

福井への食ツアー



※写真はイメージです

日時: 11月6日(火) > 7日(水)
午後1:00 福井駅集合 午後5:00 福井駅解散

お一人 25,000円

(予定/バス代、宿泊代、食事などを含む)
※福井までの交通費はお申込者負担となります。

ツアー概要

11月6日 (火)	◇ 13:00	福井駅集合
	◇ 13:10	出発
	◇ 13:40 ~ 14:40	舟木酒造
	◇ 15:00 ~ 14:00	谷口屋
	◇ 16:40 ~ 17:10	道の駅みくに
	◇ 17:20 ~ 17:40	にしさか
11月7日 (水)	◇ 17:50 ~ 19:00	タゼリ見学等
	◇ 19:30	宿泊先着
	◇ 7:30	出発
	◇ 9:40 ~ 9:45	朝ゼリ見学
	◇ 10:00 ~ 10:40	かにミュージアム
	◇ 11:00 ~ 12:00	かねとも
	◇ 12:50 ~ 13:50	今庄つるし柿見学
	◇ 14:40 ~ 16:00	かに新作料理発表会 (15:00~)
	◇ 16:00	JR福井駅

ツアー催行/ 福井県知事登録旅行業 第2-201号 (公社) 福井県観光連盟ツアー 291



450年の歴史をもつ
日本唯一の燻製つるし柿

舟木酒造



ささき きよみ
佐々木 京美氏

郷土料理研究家、フードプロデューサー
「料理を通して 文化・自然・歴史と 地域の様子を伝える。」
いまだ息づいている、福井県内の集落や漁村の気候風土に根差した日々の料理や加工品、もてなしの料理を、各地に出向いて調査・アドバイスをを行う。福井新聞社と共に小さな漁村、里山等地域の食にスポットをあてた動画「福井フードキャラバン」のプロデュース。6次化プランナーとして商品開発多数。又、福井冬水ようかんは、福井の食文化としての情報発信、首都圏販売企画、PR等当初より関わっている。

お申し込み方法/ お申し込みは、下記必要事項をメールにてお送りください。
受付後、申込完了メールをお送りします。

お申し込み締切/ 定員30名に達し次第締切と致します。

※3日営業日以内に申込完了メールが届かない場合はTEL.0776-36-9300までご連絡下さい。

会社名 部署名	名前	(参加人数) 人
メールアドレス	TEL	

申し込み先 **ふくいブランド講座事務局** メール fukuiken@urala.co.jp

※タイトルの欄に「ふくいブランド講座(福井への食ツアー)」と入れてお送りください。

問い合わせ先 **TEL.0776-20-0422** (福井県観光営業部ブランド営業課/朝井)

FUKUI
HAPPINESS

笑む人も
住む人も
しあわせ福井

福井県