

前橋観光情報

「まえばし発酵めぐりの旅(2020年春)」ツアー募集開始のお知らせ

- ツアー名 まえばし発酵めぐりの旅「発見！おいしい前橋特別ツアー」
- 開催日 2020年3月21日(土)
2020年4月18日(土)
2020年5月16日(土)
- 主催 公益財団法人前橋観光コンベンション協会
- 目的 当協会での着地型ツアーの実施は、地域の魅力を見つけ、拠点をテーマでつないだコースをつくり、継続的な経済循環を伴う「観光素材」として研鑽し、地域活性につなげていくことを目的とします。
前橋市内は魅力的な拠点が点在していますが、いずれも駅から離れており、首都圏からの来訪者(JR利用)にはわかりにくく、団体バスツアーにはキャパシティが足りず、個人で尋ねるのはハードルが高い場所が多いのも事実です。
「このプログラムだからこそ行ける」コースの造成により潜在的なニーズをさぐり、ニッチな客層への訴求を目指します。
- 経緯 昨今、「和食」がユネスコ無形文化遺産に認定されたのを機に、古くからある日本の伝統的な食事が見直され、格段、20~40代の女性を中心に興味関心が高まっています。
「和食」の中で、特に「発酵食」は、地域に由来からある乳酸菌などを元にして育まれています。つまり発酵食を紹介することは、その土地で生まれる農産物そのものや、食文化、それを育む人々など、その土地の魅力を知ってもらうのに適した素材と考えました。
前橋でも、古くから酒造や味噌蔵などで、又、各家庭でも漬物や自家製味噌など発酵文化が継承されていましたが、近年では新たに、生ハム(豚肉)やチーズ、納豆など、新鮮な農作物を使った発酵食品が地域内で生産されるようになりました。
このことから、昨年、着地型ツアーのトップバッターとして本ツアーをスター

トさせました。

■ツアー概要

【ツアー名】 まえばし発酵めぐりの旅「発見！美味しい前橋特別ツアー」

【開催日時】 2020年3月21日(土)、4月18日(土)、5月16日(土) 各1日(日帰り)

【定員】 大人12名(最小催行人数10名)

※本ツアーにはお酒の試飲が含まれるため、20歳未満の方は参加できません。

【料金】 11,850円(昼食代、体験代、バス代含む)

【昼食】 ブランド豚のしゃぶしゃぶ

【申込】 ホームページ内のお申込みフォームよりお申込みください。

(キャンセルについては旅行条件書に記載)

【集合場所】 JR高崎駅またはJR前橋駅

※集合場所までの交通費はお客様負担となります。

【行程】 高崎駅→前橋駅→原嶋屋総本家(試食・店主より焼きまんじゅうの話)

→Hütte Hayashi(生ハム醸造庫見学・昼食 ブランド豚のしゃぶしゃぶ)

→チーズ工房スリーブラウン(試食・チーズ作り体験)

→柳澤酒造(見学・試飲) ※通常は、酒造見学は受け付けておりません

→前橋駅→高崎駅

【旅行条件書】 別途定める ※キャンセル料など、旅行に関する事項が記載されています。

【その他】 地元ガイド・添乗員同行、お一人様歓迎、バス1人2席利用

【公式ホームページ】 まえばし発酵めぐりの旅 <https://maebashi-tabi.com/>

■今後の予定 2020年秋 上毛電気鉄道沿線「発酵するお豆ツアー」

2020年冬 (仮)赤城南麓の冬支度ツアー を開催予定

本件に関するお問い合わせ先

公益財団法人 前橋観光コンベンション協会

担当者

観光推進課 藤田

電話

027-235-2211

HP

<http://www.maebashi-cvb.com/>

