

生活クラブ
スタッフ
提案の旅
伊藤 望 企画

能登各地の名勝・能登金剛、曾々木海岸、千里浜なぎさドライブウェイ等を訪ね、
伝統料理体験等もしていただく生活クラブの皆さまだけの特別な体験プログラムです!

GoToトラベル
GoToトラベル
事業給付対象

冬の北陸・能登に伝統食と発酵食を訪ね、古民家の農家レストランや 漁師料理を体験しつつ古都金沢では雪吊りの兼六園と 伝統の醤油蔵での生醤油搾り体験をする充実の3日間



輪島塗の器でいただく「能登日和」の酒蔵御膳

古くから多くの発酵食を作り、食してきました。そんな北陸を発酵食品の仕込みの時期でもある冬に訪ね、北陸特産の海産物はもちろん、伝統料理や農家料理等を美味しく調理体験もしていただく予定です。また冬の北陸と言えばもちろん蟹なので、割烹にて料理長による特製蟹料理もご用意しています。さらに輪島では地元能登の食材を生かしたメニューで有名なフレンチの名店でフランス料理のコースディナーをいただきます。ツアーではもちろん能登金剛、曾々木海岸、千里浜なぎさドライブウェイ、輪島朝市等の能登の名勝・観光地も訪れつつ、通常ツアーでは使わない農家レストランや

コロナ禍の中、「免疫を高め健康に良い」ということで世界的に注目を集めている「発酵食品」ですが、そんな発酵食を伝統的に多く作り、食べて来た私たち日本。その中でも日本三大大漁「いしる」でも有名なここ北陸・能登は

漁師料理レストラン等で食事の他、簡単な料理レッスンもしていただきます。そして加賀百万石城下町の小京都・金沢では、この時期「雪吊り」が名物の兼六園の他、風情ある城下町の街並みや近江町市場等を散策し買い物もお楽しみいただきます。そしてやはり発酵食品であり火入れをしていない「もろみ」から搾る生醤油の「ひしほ醤油」や魚醤「いしる」等で有名な地元「発酵食の町」金沢大野の醤油蔵「ヤマト醤油味噌」が開設している「ヤマト糀パーク」を訪ね、山本社長自らガイドする糀体験ツアー、生醤油搾り体験、そして糀を生かした健康美人ランチの昼食をいただきます。



「ホテル高州園」の海を一望する絶景露天風呂

ご宿泊は1泊目は輪島市内の海岸沿いにあり絶好のロケーションと格式で輪島を代表する高級温泉ホテルのひとつ「高州園(こうしゅうえん)」, 2泊目は金沢市中心部、兼六園にもほど近くクオリティに定評ある高級シティホテル「金沢東急ホテル」にお泊りいただきます。



金沢市内の割烹の名店「いけ森」

旅行期間		2021年1月21日(木)~23日(土)	
旅行代金		お支払い金額	
(お一人様) 2名様1室利用 1部屋利用 追加代金24,000円(2泊)	198,000円	(お一人様) 2名様1室利用 1部屋利用 追加代金24,000円(2泊)	170,000円
		旅行代金への給付額	28,000円
		地域共通クーポン	12,000円
募集人員		15名様(最少催行人員10名様)	



発酵食ツアーをアレンジしていただく山本社長

見学する「ヤマト糀パーク」があるヤマト醤油味噌の醤油蔵

- 羽田空港7:55集合・8:55発予定 → 9:55頃 能登(のと里山)空港着 → (専用バス) → 輪島市 → 能登の伝統的な酒蔵を改装した農家レストラン「能登日和」にて、地元のおかあさんたちが能登の食材を使って作る、発酵食品をふんだんに使った伝統食を輪島塗の器でいただく「酒蔵御膳」の昼食 → 国指定名勝で天然記念物の「曾々木海岸」にて、冬の北陸名物「波の花」見学 → 珠洲市 → 道の駅「すず塩田村」にて、塩田展示館見学・買い物 → 輪島市街の海岸沿いにも付く絶景の高級温泉ホテル「高州園(こうしゅうえん)」にチェックイン → 夕食は能登の食材を使った市内のフレンチの名店「ラトゥリエドゥ・ノト」にてフランス料理のコースを 食事: 朝・昼・夕・夜(ホテル高州園(泊))
- 輪島名物の朝市見学 → 珠洲市 → 地元産にこだわった新鮮な海の幸を使った漁師料理を振る舞う「長橋食堂」にて、能登の地元料理教室体験 & 昼食 → 羽咋(はくい)市 → 途中、能登半島国定公園を代表する景観「能登金剛」車窓見学 → 日本で唯一、一般の自動車やバスでも海岸線の砂浜の波打際を走ることができる道路「千里浜なぎさドライブウェイ」車窓見学 → 金沢市 → 城下町の風情漂う市内中心部、兼六園にもほど近い高級シティホテル「金沢東急ホテル」にチェックイン → 夕食は珠洲出身の大将が腕を振るいミシュランの星を取ったこともある市内の高級割烹「いけ森」にて 食事: 朝・昼・夕・夜(金沢東急ホテル(泊))
- 冬季の「雪吊り」が有名な「兼六園」見学 → 金沢文化を代表する茶屋街のひとつで和の趣を感じる紅殻格子の町家が建ち並ぶ別世界の光景が広がる「ひがし茶屋街」散策 → 300年の歴史を誇る金沢の台所「近江町市場」散策 & 買い物 → 「発酵食の町」金沢大野の「ヤマト糀パーク」にて、糀ガイドツアー・生醤油搾り体験・試食 & 買物 → 「汁・菜・糀」発酵食美人食堂にて糀を生かした健康美人ランチ → 小松空港 18:35発 → 19:45頃 羽田空港着・解散 食事: 朝・昼・夕・夜

添乗員/同行します 食事/朝食2回・昼食3回・夕食2回
交通機関/航空機・中型または大型バス(※1名様2席利用/予定運行会社:丸一観光 同等)
※このコースのGoToトラベルキャンペーンに関するご案内・条件等は、本カタログ1頁のGoToトラベルキャンペーンのご案内枠の中に掲載しております。