

ご要望に応え **再取組** です

"天然酵母パンの聖地"ルヴァン上田店にも立ち寄り！

生活クラフ
スタッフ
提案の旅
伊藤 望企画

秋の味覚の王者"国産松茸"のフルコースを 心ゆくまでいただき、天然酵母パンの聖地とJAの 人気直売センターを訪ねる城下町・信州上田の秋の一日



北国街道の城下町・上田宿の柳町に併む
「天然酵母パンの聖地」ルヴァン上田店



ルヴァン上田店の天然酵母パン

ご要望に応え、昨年・一昨年に続き再取組です！秋本番、秋の恵みが美味しいくなってくる頃ですが、その秋の味覚の王者と言えるのが国産の松茸でしょう。美味しさが際立っていることは誰もが認めるところですが、その希少性と価格も際立っていてそう気軽に食べることもなかなか出来ませんね！そんな

貴重な国産松茸を今年こそは思いっきり食べ尽くしてみませんか？上田・松茸山「見晴台」は本物の松茸がたくさん食べられると地元ではもちろん近県や関東でも知る人ぞ知る有名店。季節営業でビニールハウスのような簡素な作りの店内ですがシーズンには常に行列が出来て長時間待たないと入店出来ません。入店予約は基本受け付けず、個人客で常に満席のため団体受け入れも原則一切していませんが、生活クラブということで今年も特別に2日間のみランチの予約をさせていただくことが出来ました！

土瓶蒸し・銀蒸し・松茸すき焼き鍋・姿焼き・天ぷら・茶碗蒸し・松茸ご飯・松茸汁・松茸の酢の物とこれでもかというほど地元上田産松茸の豪華フルコースで、お帰りには100g程度の生松茸のお土産もお付けします！ツアーでは上田に着いたらまずJAの農産物直売所「マルシェ国分」に立ち寄り農産物のお買い物をし、城下町上田宿の面影を残す柳町の北国街道を散策します。こちらは保存・整備された昔ながらのなまこ壁の土蔵が立ち並び、それぞれがいろいろな店舗として活用され観光客の絶好の散策路となっています。その中には"天然酵母パンの聖地"とも称される全国的に有名なパン屋さん「ルヴァン信州上田店」もありますので是非覗いてみてくださいね！ぜひ信州の秋の一日をゆったりとお過ごしください！

※今年は猛暑による松茸不作につき仕入値が大幅に上昇しているため、旅行代金も昨年より値上げになっています。ご了承ください。

生松茸を1人100g
程度お持ち帰り！



歓迎
見晴台



松茸山 見晴台の松茸尽くしのフルコース(イメージ)



ルヴァン上田店がある
北国街道・上田宿柳町の街並み

松茸フルコース・ メニュー例

- ・松茸土瓶蒸し
- ・松茸の銀蒸し
- ・松茸すき焼き鍋
- ・松茸の姿焼き
- ・松茸の天ぷら
- ・松茸入り茶碗蒸し
- ・松茸ご飯
- ・松茸汁
- ・松茸の酢の物
- ・香の物

旅行日 2023年11月7日(火)・11月10日(金)

旅行代金 (お一人様) 39,800円 募集人員 20名様
(最少催行人員12名様)

8:00新宿駅西口→練馬IC→関越道・上信越道→上田菅平IC→
○JA農産物直売所「マルシェ国分」買い物→城下町上田・柳町→11:45~
12:30○北国街道・上田宿散策 & "天然酵母パンの聖地"ルヴァン上田店
買い物→13:00~15:00上田松茸山「見晴台」にて国産松茸尽くしの昼食→
【※日没16:50頃】→東部湯の丸IC→上信越道・関越道→上里SA(休憩)
→練馬IC→18:00頃 新宿駅着

添乗員/同行します 食事/昼食1回 集合場所/新宿駅西口 集合時間/午前8時00分出発
交通機関/中型または大型貸切バス(※予定運行会社:ニュープリンス観光 等)
※お持ち帰り品は旅行代金に含まれています。

コース番号:11-8020-0013

日帰り