



～チーズ探求の旅～

岩手チーズ&ワイナリーツアー3日間

2024年9月14日(土) 出発

C.P.A会員様76,800円 非会員様80,100円



暑さも和らぐ初秋の岩手へ、チーズ工房4軒とワイナリー3軒を巡る盛りだくさん&大満足のチーズ工房&ワイナリーツアー3日間! チーズ工房見学ではチーズラバーの心をくすぐるチーズ製造のお話を聞いたり、大迫町チーズ工房ではめったに見られないチーズ製造過程を間近でご覧いただけます。紫波ワインではピザ作り体験でご自身で作ったピザをご賞味いただけます。1日目夕食には地元・涼海の丘ワイナリーの醸造家 坂下さんを招いて涼海の丘ワイナリーのワインと地元食材を楽しみながら親睦を深めましょう!

■1日目 9/14(土)

10:00盛岡駅 集合(※参考 はやぶさ5号 7:32東京駅発-9:44盛岡駅着)

(10:00集合10:15発)

専用バス====くずまき高原牧場 工房見学・試飲・買物(約90分)====併設レストランにてランチ(約70分)
(11:30頃) (13:00頃)

このツアーのために特別メニューをご用意====岩手くずまきワイン ワイナリー見学・試飲・買物(約80分)====
久慈市内 久慈第一ホテル(17:00頃) 夕食は北三陸磯料理 魚棚 涼海の丘ワイン ロゼ・赤 一杯ずつ付

(※アルコールが飲めない方はソフトドリンクにてご対応いたします。)

【朝:× 昼:○ 夕:○】

■2日目 9/15(日)

ホテル====田野畑山地酪農牛乳 見学・買物(約120分)====道の駅いわいづみにて自由昼食(約70分)====
(8:00発) (9:00頃) (11:40頃)

岩泉乳業 見学・試飲(約60分)====※途中休憩(道の駅三田貝分校)====盛岡市内リッチモンドホテル盛岡(16:15頃)

※夕食各自 【オプション】フレンチ モンフレープ(ホテルメトロポリタン盛岡)お料理7,700円 飲み物+チーズ代別

【朝:○ 昼:× 夕:OP】

■3日目 9/16(月)

早朝の為、朝食はご自身でコンビニなどでご用意ください。各自チェックアウト ロビー集合

ホテル====大迫町チーズ生産加工組合 見学・体験(1班と2班に分かれます)====エーデルワイン 見学・試飲・
(6:30発) (7:30頃)

買物(約90分)====紫波ワイン ピザづくり体験・ランチ====盛岡駅到着・解散(14:00頃予定) お疲れ様でした♪

(※参考 はやぶさ 14:17 14:50) 所要2時間14分

【朝:× 昼:○ 夕:-】

■含まれるもの

◎往復貸切バス代金 ◎ホテル(2泊 1名1室) ◎食事(朝1/昼2/夕1)
◎添乗員・乗務員費用 ◎有料道路代金 ◎手配料・その他諸費用 ◎チーズ工房・ワイナリー見学費用

■含まれないもの

◎盛岡駅集合までと盛岡駅から解散後の費用(JR・航空機・バス代など) ◎お土産等個人的費用 ◎日程表に記載のない食事、移動(送迎)
◎バスガイド費用(ワンマン) ◎飲み物代、オプション代金等個人的費用 ◎日程表に記載のない観光地の入場料や観光地に関わる費用

■取消料 旅行開始日の前日から起算してさかのぼって

21日目に当たる日以前の解除……無料
20日に当たる日以降の解除……20%
7日目に当たる日以降の解除……30%
旅行開始日前日の解除……40%
旅行開始日の当日の解除……50%
旅行開始後または無連絡不参加……100%

添乗員同行

最少催行人数:18名 募集定員:20名

お申込締切: 2024年7月31日(水)まで

催行の可否の決定はご出発3週間前までに決定いたします。

※注意事項※

2週間前から旅行当日までに海外に渡航された方・国内の畜産施設などに立ち入りされた方は、
牧場入場不可の為、当ツアーにご参加いただけません。

旅行企画・実施

Brill Tour Style (ブリルツアースタイル)

〒460-0003

名古屋市中区錦3-11-25 アーク栄錦ニュービジネスビル4F

TEL 052-962-4140 FAX 052-308-8678

メール yoyaku@brill.co.jp

営業時間 10:00~17:00 (月~金) 休日(土・日・祝)

総合旅行業務取扱管理者 永見秀樹

愛知県知事登録旅行業第2-1313号 (全国旅行業協会正会員)

★お申し込み方法★

QRコード又はURLよりGoogleフォームに必要事項をご入力ください。



Brill
TOUR STYLE

【久慈第一ホテル】



【リッチモンドホテル盛岡駅前】



くずまき高原牧場



《くずまき高原牧場》

牧場から学びを。農業畜産に理解を深めることを目的として様々な牧場体験学習を取り入れています。工房の見学、試飲ショッピングをお楽しみいただき、ランチはこのツアーのために特別メニューを用意します。食後にはチーズ職人がナビゲートする試食タイムをお楽しみください。



《岩手くずまきワイナリー》



この地に自生する山ぶどうでワインを造れないだろうかという想いから生まれたワイナリーです。目指すはオールジャパン。国産広葉樹ワイン樽を使用した山ぶどうワインで2023年グッドデザイン賞を受賞。美しいテロワールを見学下さい。



《田野畑山地酪農牛乳》

広大な牧場に放牧された乳牛が野草と湧水を求め歩く。そんな自然に最も近い環境下の山地酪農。輸入した穀物飼料や農薬は使用せず、化学肥料にもほとんど頼らない田野畑山地酪農の見学をお楽しみ下さい。



《岩泉乳業》

2004年に設立された岩手県で最も新しい乳業メーカーです。岩泉の豊かな自然で健やかに大らかに育った牛の生乳の深いコクが特徴です。山の澄んだ空気ですぐ生まれた環境ヨーグルトとフレッシュチーズの試食をお楽しみ下さい。



《大迫チーズ生産組合》

早池峰山の麓に位置する花巻市大迫町で約30年前からチーズを作り続けているチーズ工房です。大迫のワインとチーズ、同じテロワールから生まれた最高のマリージュを提案しています。



《エーデルワイン》

60種年を迎えたエーデルワイン。国内でも有数の古い地層を持ち、石灰室が多く含まれる土壌から生まれる個性豊かなワインを生み出すぶどうが栽培されています。見学と試飲をお楽しみください。



《紫波フルーツパーク》

紫波町産の南部小麦やゆきちからを使用した手作りピザ体験をお楽しみ頂けます。工房特製のソースに野菜ベーコンをたっぷり乗せてワインとのマリージュをご堪能下さい。



★Instagram★
各種ツアーのご案内をしています。
よろしければフォローお願いします



※写真はイメージです