



新潟県関川村の

まるごと
柿しごと

柿もぎから加工まで
まるごと体験する
柿の学びを深める旅

開催日程 2017

10/ 14_{sat} - 15_{sun}

21_{sat} - 22_{sun}

28_{sat} - 29_{sun}

11/ 4_{sat} - 5_{sun}

11_{sat} - 12_{sun}

募集人数

各日程共に12名
最小催行人数2名

宿泊旅館 高橋屋観山荘
あらかわ荘

ご希望の宿泊先がありましたらご予約時にお知らせください。

柿の収穫

干し柿作り

さわし柿作り

柿酢仕込み

柿酵母仕込み

柿を使った料理教室

宿泊+体験

2017年限定価格

12,000円

関川村までの交通費と1日目の昼食は
お客様負担となります。



うまさぎっしり

新潟



新潟県関川村の里山暮らしの名人が柿の利用について
里の恵みの話を交えながらいろいろ教えてください。
里山暮らしの秋のたのしみをぜひ感じてみてください。

〈宿泊〉 高橋屋観山荘(高瀬温泉) 　　〈体験場所〉 国指定重要文化財 渡邊邸
あらかわ荘(高瀬温泉) 　　村指定文化財 東桂苑 等

〈体験〉 柿の収穫 / 干し柿作り / さわし柿作り / 柿酢仕込み / 柿酵母仕込み

〈体験スケジュール〉 一日目 柿を収穫して干し柿とさわし柿を作ります。
(さわし柿のみお持ち帰りいただけます)

二日目 柿酢と柿酵母の説明後、実際に1人1瓶ずつ仕込んでもらいます。
(仕込んだものはお持ち帰りいただけます)
あらかじめ仕込み済みの柿酵母を使って料理のレクチャーと実食をします。

タイムスケジュール(東京発モデルプラン)

一日目	9:12	東京駅発	上越新幹線(とき号/新潟行)
	10:58	新潟駅発	羽越線(特急いなほ3号/酒田行)
	11:35	坂町駅発	宿泊旅館の車で移動
	12:10	レストラン「アチューロ」	昼食(お客様のご負担になります)
	13:30		オリエンテーション 柿しごとの説明など
	15:00	渡邊邸/東桂苑 等	柿の収穫・干し柿作り・さわし柿作り
	17:00	えちごせきかわ温泉郷	宿泊旅館の車で移動 旅館にチェックイン
二日目	9:00	えちごせきかわ温泉郷	旅館をチェックアウト 宿泊旅館の車で移動
	9:30	村民会館/東桂苑	柿酢・柿酵母仕込み 柿酵母を使った料理教室
	12:00	村民会館/東桂苑	実食
	13:30		解散
	14:37	越後下関駅発	米坂線(坂町行)
	15:27	坂町駅発	羽越線(新潟行)
	16:49	新潟駅発	上越新幹線(東京行)
	19:00	東京駅着	

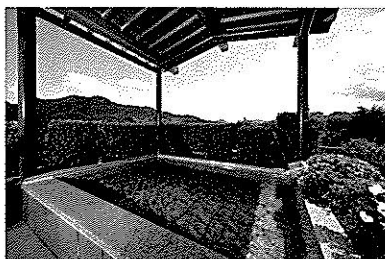
当日の集合場所や持ち物等の詳細は担当者から事前に連絡させていただきます。

雨天の場合は事前に収穫した柿を使用しますことをご了承ください。

車椅子など特別な配慮が必要な方は事前にお知らせください。

キャンセルポリシー

当日(連絡なし)	100%
当日	70%
前日	50%
2~3日前	30%
4~5日前	20%
6~7日前	10%



▲高橋屋観山荘
TEL. 0254-64-1188



▲あらかわ荘
TEL. 0254-64-2118

お申込締切

10/10 mon

この体験付き宿泊プランは、新潟県の宿泊交流人口拡大事業の支援を受けて実施しています。宿泊プランの効果検証のため、参加者にはアンケート記入のご協力をお願いします。

お申込・お問い合わせはこちら

関川村観光協会

TEL. **0254-64-1478**

〒959-3292 新潟県岩船郡関川村下関912
http://www.sekikawa-kankou.com

MAIL. s_chiyuki@vill.sekikawa.niigata.jp (齋藤)