

# 【2/18三ノ宮・西神中央発】《地元ボラ手作りツアー》田舎で味噌づくり体験バスツアー

 [denku-travel.com/collabo/d23-09](http://denku-travel.com/collabo/d23-09)

denku-travel

取引条件説明書面【重要事項】と旅行条件書（取引条件説明書面【共通事項】）の両方をお客様のPCに保存（又は印刷）してください。これにより、当社は取引条件を説明し、同書面を交付したのものとして取り扱わせて頂きます。

※郵送(事務手数料別途200円)による交付を希望される場合は、申し込みフォーム内の「案内郵送を希望」にチェックを入れてください。

## 取引条件説明書面【重要事項】

《地元ボラ手作りツアー》……「NPO法人 北はりま田園空間博物館」の会員ボランティアが企画し、おもてなしするツアーのこと。北はりまの隠れた魅力を伝える為、毎月ツアーを計画。来て頂くことで交流が生まれ、地域が元気になり...そのいい循環の中でまたお客様に還元していければいいな、と日々がんばっています。

※バスは正シート（補助席以外のシート）すべて使用します。他の方と相席になることがあります。ご了承ください。この時期といえば、みそ作りのツアー。

ここでみそをたっぷり仕込んで、また1年おいしいお味噌汁を頂いてください。

体験するのは、多可町中区、農村婦人の家。

ここで作るみそは絶品、と参加者にいつも好評です。

みそ作り、本来の行程は4日かかるたいそうなものです。

このツアーでは4日めの行程の一部（材料を混ぜる、材料を漬す、みそ玉を作る、熟成用のジップに詰める）を体験。

それまでの行程は、農村婦人の家のスタッフとでんくうスタッフで事前に3日間かけて丁寧に行っておきます。

昼食のお弁当は、多可町中区で活動するふるさと工房夢蔵のお弁当を。

郷土の味と文化を伝えるおかあちゃんの味。

田舎ならではの食材がほっこりいい味付けで、うれしくなります。

去年のツアー時に仕込んだおみそで作ったおみそ汁付き。

自分で仕込んだみその1年後を想像しながら…。

キリッとした佇まいの大歳金刀比羅神社へ参拝。

手入れの行き届いた参道にはずらりと並ぶ灯籠。

今年一年の健康と幸せを願って。

次は、**足立醸造**。醤油をじっくり熟成させている蔵の見学を。  
現代ではステンレスやプラスチック製の桶が多いですが、足立醸造は木桶にこだわり。  
今回見学するのはオーガニック醤油熟成蔵。  
オーガニック醤油？いったいどんなもの？説明を聞きたいですよ。  
どんな思いで作った蔵なのか、それを聞くのは参加してからのお楽しみ。  
ショップの方では、足立醸造のこだわり醤油やお味噌のお買物を。  
足立醸造の培われた味覚を活かしてセレクトした、各地の「おいしいもの」もたくさん  
品ぞろえ。

みなさんお買い物の際に用意させて頂くのは、**千ヶ峰TAIYAKI宮崎**のあんこたっぷり手  
作りたい焼き。

1人1個お土産に（すぐ食べる場合はバスに乗る前に食べてね）。

※追加注文はできません。悪しからず

今回は、多可町の**道の駅山田錦発祥のまち・多可**にも行ってみましょう。  
こじんまりしたお店ですが、いつもの西脇の道の駅とは違った品ぞろえ。  
お買い物を楽しんでください。

**道の駅北はりまエコミュージアム**では、西脇いちごが最盛期。種類も豊富。

お土産は、自分で仕込んだお味噌2kgとすぐ使える熟成味噌1kg、たい焼き1匹です。

## 料金・概要

---

## タイトル【2/18三ノ宮発】田舎で味噌づくり体験 バスツアー

ツアーコード d23-09

日時 2024/2/18 (日) 8:00~18:00 雨天決行

集合場所 三ノ宮・西神中央 ※15分前には集合

昼食 ふるさと工房夢蔵のお弁当と手作りみそのおみそ汁

お土産 ツアー当日自分で仕込んだ味噌2kg、昨年仕込んだ熟成味噌1kg、たい焼き1匹

参加費 お一人一般申込：7,980円 クーポンコード入力：7,480円 道の駅乗車：5,980円 定員 30名

申込締切 2024/2/12 (月) 17:00まで 参加費お支払い 銀行振込 (振込手数料はご負担ください)

持ち物 マスク (作業中)、タオル、エプロン、三角巾、買い物用エコバッグ、お土産持ち帰り用袋、飲み物。

内容についてのお問い合わせ <https://denku-travel.com/contact/> か tel 0795-25-2370 (北はりま田園空間博物館)

- 1名様より受付●最少催行人員20名●添乗員付き●バス会社：神姫観光バス●食事：昼1 ※表示の金額はすべて税込です。

行程 各出発の15分前には集合を。 ※交通事情により到着時間にズレが生じる場合があります。

8:00三ノ宮発 →→ 8:30西神中央 →→ 道の駅北はりまエコミュージアム (買い物・休憩) →→ 農村婦人の家 (みそ作り体験・昼食) →→ 大歳 金刀比羅神社 (参拝) →→ 足立醸造 (オーガニック醤油蔵見学・買い物) →→ 道の駅 山田錦発祥のまち・多可 (買い物) →→ 道の駅北はりまエコミュージアム (休憩) →→ 17:30西神中央 →→ 18:00三ノ宮帰着

### 注意事項

雨天決行 (雨天の場合行程変更の可能性あり)

尚、次の場合開催中止となります。

《1》朝6時の時点で兵庫県北播丹波地方に警報が発令された場合 《2》新型コロナウイルス感染拡大防止のため、中止が必要と判断された場合

※ご参加条件は、今後の情勢により内容を変更させていただく場合があります

お願い

バスは正シート（補助席以外のシート）すべてを使用します。他の方と相席になることがありますがおご了承ください。

新型コロナウイルス感染拡大防止の対策の為、体調が不安な方は来場をご遠慮願います。ツアーが中止になった場合ツアー料金は全額返金させていただきますが、ツアー料金入金時に掛かる振込み手数料分の返金はありません。悪しからずご了承ください。

## その他の事項

---

### 参加資格

1 8才未満の方が単独でご参加の場合は、法定代理人（親権者等）の同意が必要です。15才未満の方は、成年者の同行を条件とさせていただきます。

### 取引条件 説明書面・契約書面の交付等について

（1）取引条件説明書面について

**取引条件説明書面【重要事項】**と**旅行条件書（取引条件説明書面【共通事項】）**の両方をお客様のPCに保存（又は印刷）してください。これにより、当社は取引条件を説明し、同書面を交付したのものとして取り扱わせて頂きます。

郵送による交付は1件につき事務手数料200円かかります。希望される場合は、申し込みフォーム内の「案内郵送を希望」にチェックを入れてください。

（2）契約書面について

旅行契約が成立したときは、上記（1）の取引条件説明書面の記載内容をもって契約書面の内容とさせていただきます。尚、変更がある場合には、確定書面の内容を送付します。

**お支払い方法** 本予約完了後、2週間以内に銀行振込をお願いします。（振込手数料はご負担ください）

### 取扱営業所・旅行企画・実施

兵庫県知事登録旅行業 第2-805号

〒677-0022 兵庫県西脇市寺内517番地の1 北はりま田園空間博物館（でんくうトラベル）本店営業所 一般社団法人全国旅行業協会正会員

電話番号 0795-38-7272 お問い合わせ対応 10:00~17:00（水・木曜以外）※お問合せフォームは24時間ご利用可能。

サイト申込み受付 24時間 ※お電話やFAXでのお申込みは行っておりません。

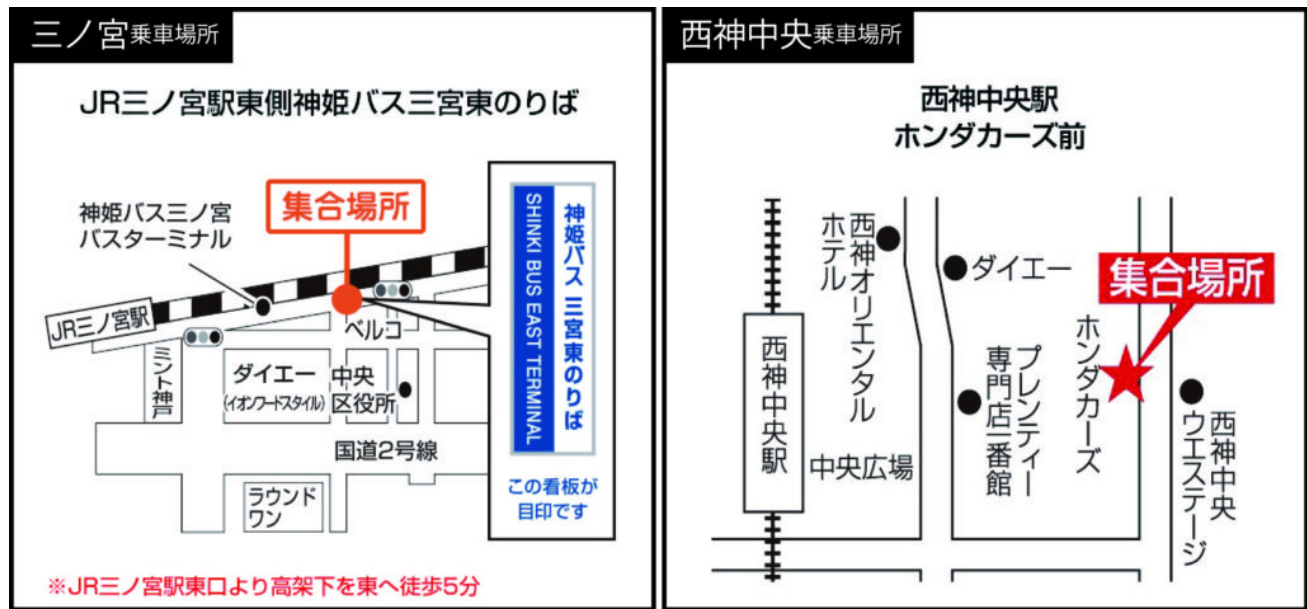
※営業時間終了後（17時終了）のキャンセルのお申し出は翌営業日のキャンセル扱いとさせていただきます。悪しからずご了承ください。

※ツアー当日用の緊急連絡先電話番号は、口座振り込み確認後、及び、リマインドメールにてお知らせします。

旅行業務取扱管理者：篠原秀明

※旅行業務取扱管理者は、お客様の旅行を取り扱う営業所での取引に関する責任者です。この旅行契約に関し、不明な点があれば、上記営業時間内に旅行業務取扱管理者にお尋ねください。

## ツアー内容



### 農村婦人の家

- ・農村社会の生活改善のための多目的共同利用施設。12月～5月まで、味噌づくりができる。
- 他に共同学習や農産加工、健康増進管理等の研修活動など、多面的な諸活動に利用できる。

### ふるさと工房夢蔵

- ・郷土の味と文化を伝える、思いを込めた巻寿司や鯖寿司・弁当等を提供。平成26年4月より「おむすびキッチン夢蔵」をリニューアルオープンし、地元の旬の食材を使ったおむすびや山田錦うどん・夢っこ巻き・鹿バーガー・鹿ドッグ・鹿どんぶり・焼きドーナツ等を店内にて提供しています。

### 大歳金刀比羅神社

- ・播州三大祭りの一つである金比羅祭りが毎年開かれています。外観はこの地方ではめずらしい造り「入母屋造平入(いりもやづくりひらいり)」。屋根は流線形、面の中には千鳥破風や唐様形式唐破風が彫り込まれ、装飾周到に目を奪われます。

### 足立醸造株式会社

- ・千ヶ峰のふもと、名水松か井(まつがい)の水が流れる奥播州多可の里。足立醸造は130年の伝統と大自然の中で、天然醸造の醤油と味噌を造る蔵元です。オーガニックの大豆や

小麦を多く使用し、諸味を熟成させるのは吉野杉で作った木桶。「木桶仕込みのオーガニック醤油を全世界に！！」をキーワードに安心・安全な醤油・みそづくりに努めています。大人気の「国産有機醤油」は、国の内外から高い評価を受けています。

---

### **千ヶ峰TAIYAKI宮崎**

・北海道産小豆を炊き上げた、甘すぎず艶やかな自家製あんことパリッとした皮が売りのたい焼きは、地元でも大人気。国道427号沿い松井庄郵便局南と、国道175号黒田庄より車で5分、石原坂トンネル安田信号前で年中営業している。

---

### **道の駅北はりまエコミュージアム**

・旬野菜、フルーツ、北はりまの特産品、播州織商品、お土産、いろいろなものが購入できます。