

<ご旅行行程表>

■プラン名	大将！“おいしい魚”チョット食べさせて！ 形原漁港内の魚屋で蒲郡自慢の5種の魚介類を“堂々つまみ食い”
■集合場所	味のヤマスイ（山本水産） （愛知県蒲郡市形原町港町 151 TEL：0533 - 57 - 1155）
■開始時間	☐ 10:00～ ☐ 11:00～ ☐ 13:00～ ☐ 14:00～
■その他 （注意事項等）	・ 開始時間の 10 分前までにお越しください。到着時刻が遅れる場合は上記までご連絡ください。 ・ 味のヤマスイ係員へお名前をお伝えいただき受付してください。（つまみ食いツアーに参加の旨をお伝えください） ・ 魚介類に対してアレルギーのある方のご参加はご遠慮ください。 ・ 店舗より皿と箸をお渡しいたします。5 種の美味しい魚の説明を聞きながら「つまみ食い」をお楽しみください。（約 20 分間となります） ・ 服装や持ち物の規定はございません。 ・ 魚の種類は時期や漁の状況で変わります。
■取消料	旅行開始日の前日から起算して 3 日から前日まで：20%、当日（開始前）：50%、旅行開始後無連絡不参加：100%
■当日の 緊急連絡先	味のヤマスイ（山本水産） TEL：0533 - 57 - 1155 営業時間 ／ 9：00～15：00 定休日 ／ 12/15～1/6
■旅行企画実施	三重交通(株)観光販売システムズ TEL：052 - 253 - 6324 営業時間 ／ 10：00～18：30

<2023 年 4 月 1 日～2024 年 3 月 31 日>

観光販売システムズ

■体験内容

蒲郡はいろいろな深さの魚が同時に水揚げされる漁港があります。よって食通でもなかなか知らない魚が水揚げされます。そこで「年間 250 日魚市場へ通う店長」もしくは「蒲郡の魚を案内するローカルエキスパートに認定された社員」が蒲郡の 5 種の美味しい魚を説明し、店舗内で皿と箸を持って「つまみ食い」していただきます。

年間250日魚市場に通う店長※の説明付き！

店の中で“魚”を知る、食べる、好きになる！食べ歩き

店舗の中を“箸”と“皿”を持って、“魚の説明”を聞きながら
自慢の5種類の魚介類を実食。

※店長不在の際は、ローカルエキスパート認定者が対応



白ムツ干物



ガスエビ刺身



赤イカ刺身



ゆで水たこ



アヒカリ唐揚げ



※ローカル
エキスパート認定者

お客様の準備は
できましたか？
それでは、
蒲郡の美味しい魚を
ご案内します！

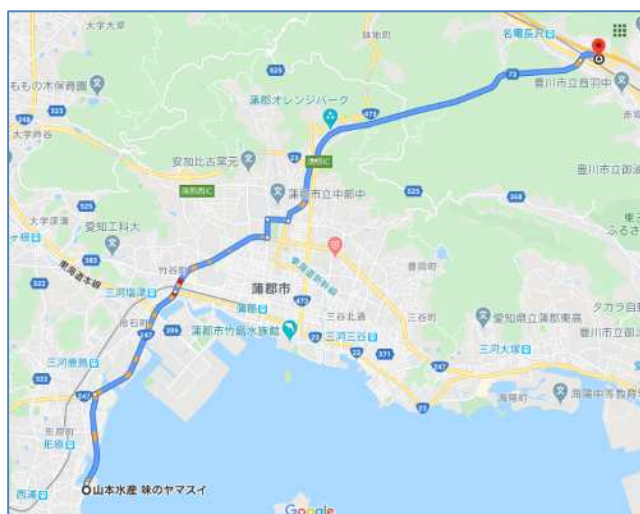


集合場所：味のヤマスイ
参加料金：1人600円税込
(割増つき) 40名まで
開始時間：お問い合わせください
※漁の状況により内容は変更となります

蒲郡漁港産物店 山本水産
味のヤマスイ
 TEL 0522-57-1155 / FAX 0522-57-1160

■アクセス

【住所・電話番号】〒443-0104 愛知県蒲郡市形原町港町 151 TEL : 0533 - 57 - 1155



- 東名高速道路「音羽蒲郡 IC」より車で約 30 分
- JR東海道本線・名鉄蒲郡線「蒲郡駅」より車で約 15 分
- 名鉄蒲郡線「西浦駅」より徒歩約 15 分