

<ご旅行行程表>

■プラン名	日本一なが〜い大根！！ 守口漬の漬け込み仕上げ体験&工房見学
■集合場所	(株)扶桑守口食品 (愛知県丹羽郡扶桑町大字山那字屋敷地 757 TEL : 0587 - 93 - 8670)
■開始時間	☐ 10 : 30～ ☐ 13 : 30～ ☐ 15 : 30～
■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「扶桑守口食品」までご連絡ください。 ・ 守口漬製造工房係員へお名前をお伝えいただき受付してください。(漬け込み体験に参加の旨をお伝えください) ・ 守口大根についてのDVD観賞(約 15 分)の後、仕上げ漬け込みの工程を体験いただきます。(約 30 分) ・ 体験で漬け込んだ守口漬はご自宅にお持ち帰りいただき、漬け上がりまで熟成してください。(食べ頃になるまで2ヶ月～4ヶ月かかります。) ・ 体験後は係員の案内で守口漬製造工房を見学いただきます。(約 15 分) ・ 見学後は守口漬製造工房併設の直売店舗にてお買い物をお楽しみください。 ・ 本プランを体験いただいたお客様に、体験者用特典として扶桑守口食品が作る守口漬を使用したスイーツ(パウンドケーキ・キャラメル)をプレゼント致します。 ・ 服装や持ち物の規定はございません。 ・ 他のお客様とご一緒の体験となる場合がございます。 ・ 駐車場は無料です。
■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	(株)扶桑守口食品 TEL : 0587 - 93 - 8670 営業時間 / 9 : 00～17 : 30 定休日 / 土・日・祝日・年末年始
■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 : 00

<2024 年 4 月 1 日～2024 年 9 月 30 日>

観光販売システムズ

■体験内容

愛知の伝統野菜「守口大根」を使った守口漬。地元の子どもたちの給食にも提供される守口漬は古くから地元で愛されているこの地区ならではの食材です。発酵食品の酒かす、みりん粕を使用し、添加物を使用しない無添加のお漬物を作り続ける扶桑守口食品でその土地ならではの体験をお楽しみいただけます。体験いただいた方には素敵なプレゼントも差し上げます。



■アクセス

【住所・電話番号】〒480-0101 愛知県丹羽郡扶桑町大字山那字屋敷地 757 TEL : 0587 - 93 - 8670



●お車でお越しの場合：東名高速「小牧」インターより約 20 分

●公共交通機関でお越しの場合：名鉄犬山線「扶桑駅」より徒歩約 25 分