

<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	<input type="checkbox"/> 10:00~ <input type="checkbox"/> 11:00~ <input type="checkbox"/> 13:00~ <input type="checkbox"/> 14:00~
■その他 (注意事項等)	<ul style="list-style-type: none">・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 / 年末年始・臨時休業日
■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~2025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



丸ヒカリ唐揚げ



※ローカル
エキスパート認定者

お箸の準備は
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
(割着つき) 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

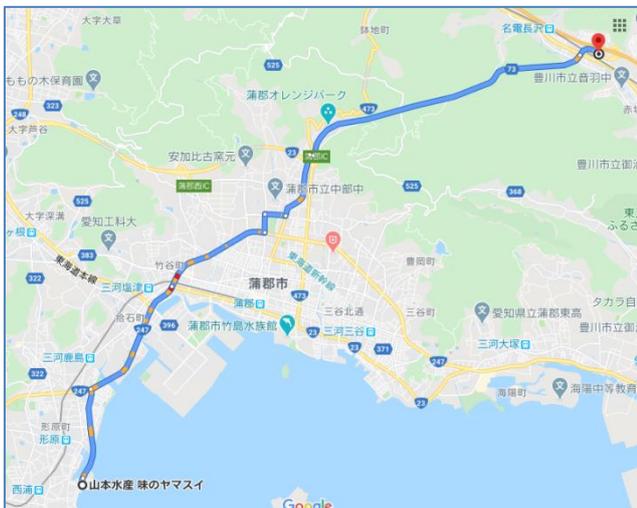
蒲郡タヒカリ販売店 山本水産

味のヤマスイ

TEL:0523-57-1155/FA:0523-57-1160

■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