



HIGHLIGHT

- ・イチジクや梅などを使用したクラフトビール「OKDビール」を紹介する
- ・イチジクや梅は日本の果物、日本産のオリジナルクラフトビールを楽しむ
- ・現地の方々のおもてなしを受けながら、300年の歴史を学び散策

地域資源

愛知県産のイチジクや日本独特の果物である梅などを原料とした6酒類のクラフトビールを醸造。ブルワリー見学や試飲が楽しめる。

OKDビール命名の由来である岡田地区は、木綿の機織りが盛んで約300年前から知多木綿の中心地として繁栄したところで、機織り体験や現役の局舎としては県内最古級の郵便局など歴史文化を散策しながら楽しむことができる。

カテゴリー

☒Tradition ☒Cuisine ☒City ☐Nature ☐Art ☐Relaxation ☐Outdoor

価格情報

■ 価格（税抜）

¥8,000JPY～¥22,000JPY

■ オプション／価格（税抜）

OKDビール 1本(330ml)

／¥700 JPY

お土産代／¥1,000 JPY 程度

■ 含まれるもの

岡田の街並み散策、ビールブルワリー見学、ビール試飲、ガイド料

■ 含まれないもの

お土産代、追加のビール代、知多木綿機織り体験

言語対応

■ 対応言語

☒Japanese ☒English ☐Chinese ☐Other
()

■ 通訳ガイドの有無

☒Yes ☐No

■ 通訳ガイドの対応言語やその他ガイド情報

通訳ガイドは英語のみ、店主がドイツ語可

■ 言語補完ツール

なし

受け入れ情報

■ 実施期間・実施回数

毎週木・金・土・日（年末年始は除く）

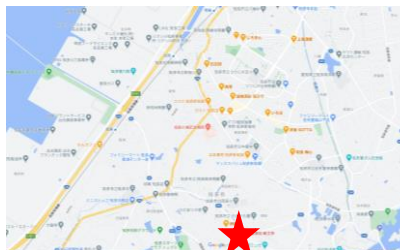
■ 所要時間・開始時間

90分程度・14時～（要相談）

■ 催行人数（最大/最小）

2人～10人

ACCESS



住所：愛知県知多市岡田中谷 4

アクセス：

名鉄常滑線「朝倉駅」より知多バス東岡田行きに乗車（約20分）「岡田」下車すぐ

体験詳細

名古屋南部に位置する知多市岡田で生まれ育った店主が、アメリカやドイツで生活した経験を活かしてイチジクや梅などを使った数種類のクラフトビール「OKDビール」を醸造。そのOKDビールを、古民家を改装して作られた食事処で地産地消に拘った食事と共に堪能、ビールブルワリーを見学する。

OKDビール命名の由来である岡田地区は、木綿の機織りが盛んで約300年前から知多木綿の中心地として繁栄した。現在でも、古い街並みを感じられる岡田の街を、OKDビール片手に散策することが出来る。

スケジュール

①岡田の街並み散策（45分）

②ビールブルワリー見学（15分）

③各種ビールの試飲体験（お土産購入含む）（30分）

※所要時間はあくまで目安。岡田の街並み散策は、参加者の希望によって散策時間を柔軟に設定。

その他プラン情報

■参加条件

- ・自動車、バイク、自転車など車両の運転を行う方の試飲は不可
- ・未成年者（日本の法律に基づく）、妊娠中授乳期の方の試飲は不可

■ミーティングポイントと住所

お食事処範文亭 住所：愛知県知多市岡田中谷4

■キャンセルポリシー

2日前までなし
前日（50%）
当日（100%）

■注意事項の喚起

- ・アルコールの提供あり
- ・試飲や食事は貸切ではなく、他の日本人と一緒にになる場合があります
- ・店主不在時はビールブルワリーの見学が出来ない場合があります
- ・知多木綿の機織り体験は、別途相談（有料）
- ・街並み散策時、交通量が多い場所があるので注意

■緊急対応の準備（no show, 天候不良、遅刻etc.）

- ・荒天時は街並みの散策が出来ない場合があります
- ・遅れる場合はスケジュールを変更する場合があります

■保険対応

特になし

■在庫管理

☒Yes ☐No

■カットオフ

1週間

■問い合わせ対応可能時間

9時～17時

■問い合わせ

一般社団法人 知多半島観光事業協会 chita.pen.dmo@gmail.com

施設設備情報

■wifi 環境

☐Yes ☒No

■web予約

☐Yes ☒No
()

■クレジット対応

☐Yes ☒No
()

■トイレ

☒洋式 ☐和式
☐なし

■耐震設備

☐Yes ☒No

■非常食

☒Yes ☐No

■救命講習受講者

☐Yes ☒No

■消火設備

☒Yes ☐No

■防災マニュアル

☐Yes ☒No

■非常用電源

☐Yes ☒No

■避難マップ

☐Yes ☒No

■バリアフリー

☐Yes ☒No

■サイト情報（予約サイト等）

<https://okdbrewing.theshop.jp/>

■食文化対応

食文化対応（ベジタリアンなど）には一部対応

地域情報

■周辺の主要観光地、スポット、宿泊施設

佐布里池梅林、常滑焼、中部国際空港

■前後で体験可能なコンテンツ

- ・名古屋南部大府市で古くから嗜まれているどぶろくを製造過程を見ながら試飲
- ・運河が流れる街で酢の老舗が取り組んだ醸造文化を活かしたカブトビールを楽しむ



HIGHLIGHT

- ・実際にどぶろくを作る工程を体験するといういわゆる酒蔵見学とは違う体験
- ・無農薬で栽培したオーガニックな日本酒であるどぶろくを楽しむ
- ・甘みがあり米のつぶつぶ感を味わえる、いわゆる日本酒とは違う味を楽しむ

地域資源

日本酒の原点である古来から嗜まれてきたどぶろく。今では醸造されている場所も少なくなったが、ここ名古屋南部に位置する大府市では今でもどぶろくの製造が行われ、味わうことができる。無農薬栽培米である大府産のお米を原料とし、オーガニックなお酒を楽しむことができる。

カテゴリー

☒Tradition ☒Cuisine ☐City ☐Nature ☐Art ☐Relaxation ☒Outdoor

価格情報

■ 価格(税抜)
¥7,000JPY ~

■ オプション/価格(税抜)
どぶろく 1本(300ml)
/¥1,500 JPY
ランチ代/¥1,300 JPY ~

■ 含まれるもの
どぶろく工房見学、どぶろく試飲体験、ガイド料

■ 含まれないもの
飲食代、お土産代

言語対応

■ 対応言語
☒Japanese ☒English ☐Chinese ☐Other
()

■ 通訳ガイドの有無
☒Yes ☐No

■ 通訳ガイドの対応言語やその他ガイド情報
通訳ガイドは英語のみ

■ 言語補完ツール
なし

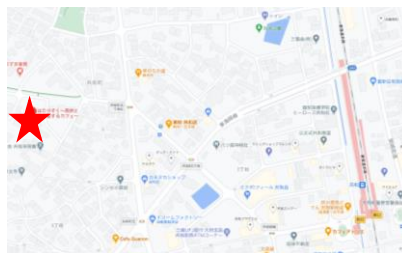
受け入れ情報

■ 実施期間・実施回数
毎週月曜・年末年始定休日

■ 所要時間・開始時間
90分程度・14時~(要相談)

■ 催行人数(最大/最小)
4人程度

ACCESS



住所：愛知県大府市共和町5-155

アクセス：
JR東海道本線「共和駅」徒歩7分

体験詳細

日本古来の酒であるどぶろく。日本酒は米を発酵させた醪（もろみ）を漉すことにより酒粕と液体に分けるが、どぶろくは一切漉さないため、米のつぶつぶ感がふれる食感と甘みがある独特な味わいを楽しむことができる。

どぶろくがもつ歴史・伝統・文化を感じつつ、麴（こうじ）からどぶろくを作る作業工程を見学、発酵中の原料をかき混ぜるなどの作業体験を行うこともできる。

スリーシーズンで作られているどぶろくは、名古屋南部に位置する大府市で収穫された無農薬栽培米である「ササシグレ」を原料とし、日本酒とは違う味を楽しむことができる。

どぶろくを使ったスイーツも楽しめる。

スケジュール

①どぶろく説明（30分）

②工房見学（30分）

③試飲体験・試食（30分）

※所要時間はあくまで目安。参加者の希望によって見学・体験時間を柔軟に設定。

その他プラン情報

■参加条件

- ・自動車、バイク、自転車など車両の運転を行う方の試飲は不可
- ・未成年者（日本の法律に基づく）、妊娠中授乳期の方の試飲は不可

■ミーティングポイントと住所

はたけぞく～自然と食を愛するカフェ～

住所：愛知県大府市共和町5-155

■キャンセルポリシー

2日前までなし

前日（50%）

当日（100%）

■注意事項の喚起

- ・アルコールの提供あり
- ・試飲や食事は貸切ではなく、他の日本人と一緒にする場合があり
- ・当日及び前日はどぶろくの発酵に影響が出るため「納豆」の摂取は控えること
- ・作業体験は、製作工程上毎回必ずしも体験可能とは限らない

■緊急対応の準備（no show, 天候不良、遅刻etc.）

遅れる場合はスケジュールを変更する場合あり

■保険対応

特になし

■在庫管理

☒Yes ☐No

■カットオフ

1週間

■問い合わせ対応可能時間

9時～17時

■問い合わせ

一般社団法人 知多半島観光事業協会 chita.pen.dmo@gmail.com

施設設備情報

■wifi環境

☐Yes ☒No

■web予約

☐Yes ☒No
()

■クレジット対応

☐Yes ☒No
()

■トイレ

☒洋式 ☐和式
☐なし

■耐震設備

☐Yes ☒No

■非常食

☒Yes ☐No

■救命講習受講者

☐Yes ☒No

■消火設備

☒Yes ☐No

■防災マニュアル

☐Yes ☒No

■非常用電源

☐Yes ☒No

■避難マップ

☐Yes ☒No

■バリアフリー

☐Yes ☒No

■サイト情報（予約サイト等）

<https://www.threeseeds-agri.com/>

■食文化対応

食文化対応（ベジタリアン・ビーガンなど）に対応

地域情報

■周辺の主要観光地、スポット、宿泊施設

熱田神宮、岡崎城、トヨタ工場

■前後で体験可能なコンテンツ

- ・クラフトビールを嗜みながら日本の古民家が立ち並ぶ街を散策
- ・運河が流れる街で酢の老舗が取り組んだ醸造文化を活かしたビールを楽しむ



HIGHLIGHT

- ・実際に自分でオリジナルの具材を並べて自作の箱寿司を食べる体験
- ・「握り寿司」とは違う「箱寿司」（弁当）という文化に触れることができる
- ・地元の酢（ビネガー）を混ぜている米を使い、寿司の歴史と文化に触れる

地域資源

箱寿司は握り寿司よりも古くから食されていた。生魚を使わない箱寿司の具材は基本の5種（鮭のおぼろ、椎茸の煮物、卵焼き、かに蒲鉾、きゅうり）のほか、リクエストに対応して準備が可能。米や玉子は地産地消に拘り、この地域の食文化を堪能できる。

カテゴリー

☒Tradition ☒Cuisine ☐City ☐Nature ☒Art ☐Relaxation ☐Outdoor

価格情報

■ 価格（税抜）

¥8,400JPY～

■ 含まれるもの

箱寿司製作体験、箱寿司試食、ガイド料

■ 含まれないもの

場所代

■ オプション／価格（税抜）

オリジナルの具材／（応相談）

味噌汁／¥500 JPY

言語対応

■ 対応言語

☒Japanese ☒English ☐Chinese ☐Other

()

■ 通訳ガイドの有無

☒Yes ☐No

■ 通訳ガイドの対応言語やその他ガイド情報

通訳ガイドは英語のみ

■ 言語補完ツール

なし

受け入れ情報

■ 実施期間・実施回数

毎月1日・年末年始定休日

■ 所要時間・開始時間

75分程度・11時～（要相談）

■ 催行人数（最大/最小）

4人程度

ACCESS



住所：愛知県知多郡阿久比町萩曾根1 2 - 1

アクセス：
名鉄河和線「植大駅」徒歩15分

体験詳細

名古屋南部に位置する知多半島では、昔から祭りや結婚式などで日本全国に広がる「お祝い事（寿）を司る」という寿司の語源の通り、冠婚葬祭をはじめとする振る舞い料理として箱寿司が各家庭で作られ、地域に根ざした郷土料理のひとつとなった。

好みの具材をオリジナルのデザインに並べた箱寿司を自作し、その場で食べるという体験ができる。

スケジュール

- ①箱寿司作り体験（45分）
- ②食事体験（30分）
- ※所要時間はあくまで目安。

その他プラン情報

■参加条件

- ・特になし（子供や高齢者でも体験可）

■ミーティングポイントと住所

ミキライス本社 住所：愛知県知多郡阿久比町萩曽根 1 2 - 1

■キャンセルポリシー

- 2 日前までなし
- 前日（50%）
- 当日（100%）

■注意事項の喚起

- ・実施場所については要問合せ
- ・甲殻類（エビやカニ）などのアレルギーが懸念される食材については、事前に連絡

■緊急対応の準備（no show, 天候不良、遅刻etc.）

遅れる場合はスケジュールを変更する場合あり

■保険対応

特になし

■在庫管理

☒Yes ☐No

■カットオフ

1 週間

■問い合わせ対応可能時間

9 時～ 1 7 時

■問い合わせ

一般社団法人 知多半島観光事業協会 chita.pen.dmo@gmail.com

施設設備情報

■wifi 環境

☐Yes ☒No

■web予約

☐Yes ☒No
()

■クレジット対応

☐Yes ☒No
()

■トイレ

☒洋式 ☐和式
☐なし

■耐震設備

☐Yes ☒No

■非常食

☐Yes ☒No

■救命講習受講者

☐Yes ☒No

■消火設備

☐Yes ☒No

■防災マニュアル

☐Yes ☒No

■非常用電源

☐Yes ☒No

■避難マップ

☐Yes ☒No

■バリアフリー

☐Yes ☒No

■サイト情報（予約サイト等）

<http://www.mikirice.biz/>

■食文化対応

食文化対応（ベジタリアンなど）については要相談

地域情報

■周辺の主要観光地、スポット、宿泊施設

半田運河、常滑焼、中部国際空港

■前後で体験可能なコンテンツ

- ・クラフトビールを嗜みながら日本の古民家が立ち並ぶ街を散策
- ・運河が流れる街で酢の老舗が取り組んだ醸造文化を活かしたビールを愉しむ



HIGHLIGHT

- ・パリ万博で金賞を受賞した2種類のカブトビール復刻版を試飲できる
- ・黒壁の蔵が立ち並ぶ半田運河の散策により、醸造文化の歴史を体感できる
- ・ハーフティンバー構造である赤レンガ建物を見学することができる

地域資源

黒壁の蔵が運河沿いに建ち並ぶ半田の街。ミツカンの本拠地である半田は酢の醸造で有名だが、実は巨大なビール工場も建設され醸造が行われていた。赤レンガで造られたその工場は、日本の建築史上でも大きな遺産となっている。

カテゴリー

☒Tradition ☒Cuisine ☒City ☐Nature ☒Art ☐Relaxation ☐Outdoor

価格情報

- 価格（税抜）
¥7,000JPY～¥20,000JPY

■ 含まれるもの
赤レンガ建物見学、カブトビール試飲、ガイド料

■ 含まれないもの
追加の食事代、半田の街散策、知多牛の食事
- オプション／価格（税抜）
半田の街散策／¥1,000 JPY
知多牛の食事／¥5,000JPY 程度

言語対応

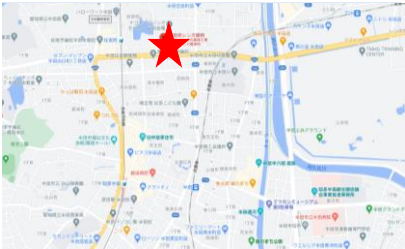
- 対応言語
☒Japanese ☒English ☐Chinese ☐Other
()

■ 通訳ガイドの有無
☒Yes ☐No
- 通訳ガイドの対応言語やその他ガイド情報
通訳ガイドは英語のみ
- 言語補完ツール
なし

受け入れ情報

- 実施期間・実施回数
年未年始・施設の定期点検日を除き通年可
- 所要時間・開始時間
90分程度・10時～1（要相談）
- 催行人数（最大/最小）
4人～10人

ACCESS



住所：愛知県半田市榎下町8

アクセス：
名鉄河和線「住吉町駅」徒歩5分

体験詳細

名古屋南部は古くから醸造業が盛んであり、今もその伝統が受け継がれている。日本のお酒といえば日本酒をイメージするが、実は半田では日本酒と共にビールの製造も古くから手がけていた。

酢（vinegar）の老舗ミツカンの四代目中埜又左衛門と盛田善平によって作られた2酒類の「カブトビール」。その、カブトビールの製造工場として誕生した「赤レンガ建物」。「赤レンガ建物は、歴史文化を肌で感じられるスペースである。

また、運河沿いに立ち並ぶ黒壁の蔵の風景は、この地で発展した醸造の歴史に触れながら散策することができる。

スケジュール

①半田赤レンガ建物見学（60分）

②カブトビール試飲体験（30分）

※所要時間はあくまで目安。紺屋海道や運河など半田の街並み散策、ミツカンミュージアムの見学を希望される場合は、散策時間を柔軟に設定。

その他プラン情報

■参加条件

- ・自動車、バイク、自転車など車両の運転を行う方の試飲は不可
- ・未成年者（日本の法律に基づく）、妊娠中授乳期の方の試飲は不可

■ミーティングポイントと住所

半田赤レンガ建物 住所：愛知県半田市榎下町8

■キャンセルポリシー

2日前までなし
前日（50%）
当日（100%）

■注意事項の喚起

- ・アルコールの提供あり
- ・試飲や食事は貸切ではなく、他の日本人と一緒にになる場合があり
- ・紺屋街道、半田運河、運河沿いの蔵の散策、ミツカンミュージアムの見学、知多牛の食事を希望される場合は別途相談（有料）

■緊急対応の準備（no show, 天候不良、遅刻etc.）

- ・荒天時は街並みの散策が出来ない場合があり
- ・遅れる場合はスケジュールを変更する場合あり

■保険対応

特になし

■在庫管理

☒Yes ☐No

■カットオフ

1週間

■問い合わせ対応可能時間

9時～17時

■問い合わせ

一般社団法人 知多半島観光事業協会 chita.pen.dmo@gmail.com

施設設備情報

■wifi環境

☒Yes ☐No

■web予約

☐Yes ☒No
()

■クレジット対応

☒Yes ☐No
()

■トイレ

☒洋式 ☐和式
☐なし

■耐震設備

☒Yes ☐No

■非常食

☒Yes ☐No

■救命講習受講者

☐Yes ☒No

■消火設備

☒Yes ☐No

■防災マニュアル

☒Yes ☐No

■非常用電源

☐Yes ☒No

■避難マップ

☒Yes ☐No

■バリアフリー

☒Yes ☐No

■サイト情報（予約サイト等）

<http://minamichita-kk.com/>
<https://handa-akarenga-tatemono.jp/>

■食文化対応

食文化対応（ベジタリアンなど）については要相談

地域情報

■周辺の主要観光地、スポット、宿泊施設

常滑焼、中部国際空港、熱田神宮

■前後で体験可能なコンテンツ

- ・握り寿司より古く名古屋南部で食されている郷土料理箱寿司の製作体験と試食
- ・原料にこだわり140年に渡る伝統の製法を守り続けているたまり文化に触れる



HIGHLIGHT

- ・100年以上使用されている木桶で作られている味噌とたまりを見られる
- ・実際に使われていた醸造用具に手を触れて動かすことができる
- ・自然任せに発酵する姿は「日本人の健康の秘訣」「長寿の秘訣」を感じる

地域資源

名古屋南部で伝統の製法を守り味噌とたまりの醸造を続ける醸造伝承館。100年以上使われている木桶の中で、自然に任せて発酵されている姿を見ることにより、醸造に関する歴史と文化に関する理解を深めることができる。

カテゴリー

☒Tradition ☒Cuisine ☒City ☐Nature ☐Art ☐Relaxation ☐Outdoor

価格情報

■ 価格（税抜）
¥7,000JPY～¥20,000JPY

■ オプション／価格（税抜）
お土産代／¥1,500 JPY 程度

- 含まれるもの
醸造伝承館見学科、醸造蔵見学、味噌とたまりの試食、ガイド料
- 含まれないもの
お土産代

言語対応

■ 対応言語
☒Japanese ☒English ☐Chinese ☐Other
()

■ 通訳ガイドの有無
☒Yes ☐No

- 通訳ガイドの対応言語やその他ガイド情報
通訳ガイドは英語のみ
- 言語補完ツール
醸造の歴史や醸造方法について動画にて解説

受け入れ情報

- 実施期間・実施回数
土・日・祝日・お盆・年末年始定休日
- 所要時間・開始時間
120分程度・10時～（要相談）
- 催行人数（最大/最小）
2人～10人

ACCESS



住所：愛知県知多郡武豊町字小迎51

アクセス：
JR武豊線「武豊駅」徒歩5分

体験詳細

味噌・たまりの醸造が盛んな名古屋南部に位置する知多武豊。日本屈指の酒どころである知多地方は、昔から醸造業とともに栄えた。醸造伝承館では、過去に使用していた味噌・たまりの醸造用具や資料を展示し、その用具に直に触れて動かすことができる。

趣きがあり上品な建物の中定商店の味噌蔵の中では、歴史を感じる木桶が並んでいて、ゆっくりじっくりと常温で味噌とたまりを寝かせて伝統の味を保っている蔵を見ることができる。

スケジュール

- ①醸造に関する説明（30分）
 - ②醸造伝承館見学（30分）
 - ③醸造蔵見学（30分）
 - ④試食（買い物）（30分）
- ※所要時間はあくまで目安。

その他プラン情報

- 参加条件
- ・特になし

■ミーティングポイントと住所

中定商店 住所：愛知県知多郡武豊町字小迎 5 1

■キャンセルポリシー

- 2 日前までなし
- 前日（50%）
- 当日（100%）

■注意事項の喚起

- ・見学は貸切ではなく、他の日本人と一緒にいる場合があります
- ・自然任せの発酵のため、醸造蔵内に空調設備なし

■緊急対応の準備（no show, 天候不良、遅刻etc.）

遅れる場合はスケジュールを変更する場合あり

■保険対応

特になし

■在庫管理

☒Yes ☐No

■カットオフ

1 週間

■問い合わせ対応可能時間

9 時～ 1 7 時

■問い合わせ

一般社団法人 知多半島観光事業協会 chita.pen.dmo@gmail.com

施設設備情報

■wifi 環境

☐Yes ☒No

■web予約

☐Yes ☒No
()

■クレジット対応

☒Yes ☐No
()

■トイレ

☒洋式 ☐和式
☐なし

■耐震設備

☐Yes ☒No

■非常食

☐Yes ☒No

■救命講習受講者

☐Yes ☒No

■消火設備

☒Yes ☐No

■防災マニュアル

☐Yes ☒No

■非常用電源

☐Yes ☒No

■避難マップ

☐Yes ☒No

■バリアフリー

☐Yes ☒No

■サイト情報（予約サイト等）

<https://www.ho-zan.jp/company/denshoukan.html>

■食文化対応

特になし

地域情報

■周辺の主要観光地、スポット、宿泊施設

半田運河、常滑焼、中部国際空港

■前後で体験可能なコンテンツ

- ・握り寿司より古く名古屋南部で食されている郷土料理箱寿司の製作体験と試食
- ・運河が流れる街で酢の老舗が取り組んだ醸造文化を活かしたビールを愉しむ



HIGHLIGHT

- ・パワースポットとして名高い伊勢神宮とのつながりを学べる
- ・鯛を伊勢神宮へ奉納する儀式である祭事など、日本の伝統文化を学べる
- ・名物の鯛をはじめ、島ならではの新鮮な魚介類を食べることができる

地域資源

身が締まっていて、食べると甘味が口の中に広がる篠島の鯛。その美味しさ故、古来から毎年伊勢神宮へ献上され、鯛を介して対岸の伊勢神宮と篠島の関わりを学ぶことができる。そして、その美味しい鯛を余すことなく食す。

カテゴリー

☒Tradition ☒Cuisine ☒City ☒Nature ☐Art ☒Relaxation ☒Outdoor

価格情報

■ 価格（税抜）
¥13,000JPY～

■ オプション／価格（税抜）
知多の酒／¥2,000 JPY 程度
お土産代／¥2,000 JPY 程度

- 含まれるもの
鯛の刺身やじゅうじゅうみそなどの食事、各ポイント参拝料、ガイド料
- 含まれないもの
船代、お酒代、お土産代

言語対応

■ 対応言語
☒Japanese ☒English ☐Chinese ☐Other
()

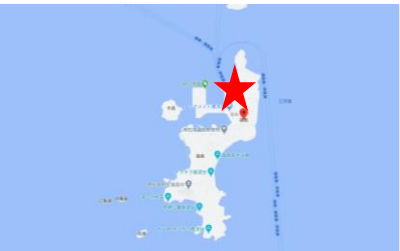
■ 通訳ガイドの有無
☒Yes ☐No

- 通訳ガイドの対応言語やその他ガイド情報
通訳ガイドは英語のみ
- 言語補完ツール
なし

受け入れ情報

- 実施期間・実施回数
通年
- 所要時間・開始時間
210分程度・11時～（要相談）
- 催行人数（最大/最小）
4人程度

ACCESS



住所：愛知県知多郡南知多町篠島浦磯 2 8

アクセス：
名鉄河和線「河和駅」からシャトルバス 3 分、
「河和港」より名鉄海上観光船 2 5 分
または
「師崎港」より名鉄海上観光船 1 0 分

体験詳細

三河湾と伊勢湾の潮流が交じり合う場所に位置する篠島。そこで獲れる鯛は、身が締まっていて食べると甘さが口の中に広がる。

その美味しい篠島の鯛を気に入った古来の天皇の一族が、毎年篠島の鯛を伊勢神宮に奉納するよう命じ、「おんべ鯛奉納祭」として1000年以上にわたり篠島の鯛を奉納している。

篠島と伊勢神宮の関わりを「神明神社」や「八王子社」などの島内の名所を巡りながら歴史文化を学ぶ。

鯛は日本では縁起物とされている。その鯛を、刺身や土鍋鯛めし、じゅうじゅうみそなど素材を活かした調理で伝統的な料理を楽しむ。

スケジュール

①鯛の刺身やじゅうじゅうみそなどの食事（120分）

②神明神社参拝（30分）

③八王子社参拝（30分）

④御贄干鯛調整所見学（30分）

※所要時間はあくまで目安。島内の散策時間は、要望によって柔軟に設定。

その他プラン情報

■参加条件

・特になし

■ミーティングポイントと住所

篠島観光協会 住所：愛知県知多郡南知多町篠島浦磯2-8

■キャンセルポリシー

2日前までなし

前日（50%）

当日（100%）

■注意事項の喚起

- ・荒天時は船が欠航になるため、島への移動あるいは島から内陸地への移動が不可能になる場合があり、余裕を持ったスケジュールリングをとること。
- ・島内は一般住人が生活、立ち入り禁止場所への入場は禁止
- ・島内は階段が多いため、高齢者の方は全ての行程の参加が難しい場合があります
- ・食事処によっては量の座敷のため、椅子等が設置されていない場合があります

■緊急対応の準備（no show, 天候不良、遅刻etc.）

- ・荒天により船が欠航になった場合は島への上陸が不可になる場合あり
- ・船舶の運航状況によりスケジュールを変更する場合あり

■保険対応

特になし

■在庫管理

☒Yes ☐No

■カットオフ

1週間

■問い合わせ対応可能時間

9時～17時

■問い合わせ

一般社団法人 知多半島観光事業協会 chita.pen.dmo@gmail.com

施設設備情報

■wifi 環境

☐Yes ☒No

■web予約

☐Yes ☒No
()

■クレジット対応

☐Yes ☒No
()

■トイレ

☒洋式 ☐和式
☐なし

■耐震設備

☐Yes ☒No

■非常食

☐Yes ☒No

■救命講習受講者

☐Yes ☒No

■消火設備

☐Yes ☒No

■防災マニュアル

☒Yes ☐No

■非常用電源

☐Yes ☒No

■避難マップ

☒Yes ☐No

■バリアフリー

☐Yes ☒No

■サイト情報（予約サイト等）

南知多町観光協会 <http://minamichita-kk.com/>

篠島観光協会 <http://www.shinojima-aichi.com/>

■食文化対応

魚料理がメインのため、対応が困難な場合があります

地域情報

■周辺の主要観光地、スポット、宿泊施設

渥美半島伊良湖岬、志摩半島鳥羽賢島、伊勢神宮

■前後で体験可能なコンテンツ

- ・原料にこだわり140年に渡る伝統の製法を守り続けているたまり文化に触れる
- ・運河が流れる街で酢の老舗が取り組んだ醸造文化を活かしたビールを愉しむ



HIGHLIGHT

- ・ 現地で水揚げされて専門料理人が調理した、新鮮な日本のフグを楽しむ
- ・ フグやタコなど島ならではの新鮮な海の幸を楽しむことができる
- ・ 地元漁師との会話など島民と直接触れ合うことができる

地域資源

フグに抵抗がある外国人は多いが、日間賀島で水揚げされたフグは新鮮。その新鮮なフグを専門の料理人が調理する。島内には名物のタコのオブジェが立ち並び、さながら「タコのテーマパーク」。

カテゴリー

☒Tradition ☒Cuisine ☒City ☒Nature ☐Art ☒Relaxation ☒Outdoor

価格情報

- 価格（税抜）

¥23,000JPY〜
- オプション／価格（税抜）

知多の酒／¥2,000 JPY 程度

お土産代／¥2,000 JPY 程度
- 含まれるもの

島内見学と地元漁師との交流、フグ料理とタコ料理のフルコース、ガイド料
- 含まれないもの

船代、お酒代、お土産代

言語対応

- 対応言語

☒Japanese ☒English ☐Chinese ☐Other

()
- 通訳ガイドの有無

☒Yes ☐No
- 通訳ガイドの対応言語やその他ガイド情報

通訳ガイドは英語のみ
- 言語補完ツール

なし

受け入れ情報

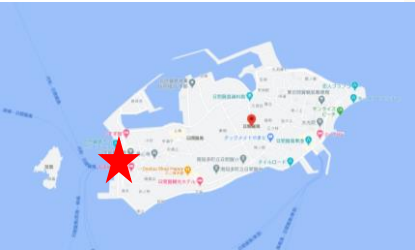
- 実施期間・実施回数

通年
- 所要時間・開始時間

210分程度・12時〜（要相談）
- 催行人数（最大/最小）

4人程度

ACCESS



住所：
愛知県知多郡南知多町大字日間賀島字西浜4-8

アクセス：
名鉄河和線「河和駅」からシャトルバス3分、
「河和港」より名鉄海上観光船25分
または
「師崎港」より名鉄海上観光船10分

体験詳細

温暖な気候や豊富な魚介類に恵まれた風光明媚な環境である日間賀島では、フグやタコ、しらすを含めた新鮮な魚介類について、普段話す機会が少ない漁師さんたちとの会話も漁港で楽しむことができる。

フグに抵抗のある外国人も多いことから、日本のフグは専門の料理人が調理し安心安全に食べられることを説明。その後、フグの身の柔らかさにびっくりする「てっさ（フグ刺し）」や、サクサク＆ジューシーな「フグの唐揚げ」、メの雑炊までフグ料理を堪能する。

また、日間賀島特産のタコは、茹でても固くならない「タコの丸茹で」が名物であり、刺身・唐揚げ・タコしゃぶ・タコの酢の物などタコのフルコースを楽しむ。

スケジュール

①島内見学及び漁師との会話（90分）

②食事（フグ料理とタコ料理のフルコース）（120分）

※所要時間はあくまで目安。島内の散策時間は、要望によって柔軟に設定。

その他プラン情報

■参加条件

・特になし

■ミーティングポイントと住所

日間賀島観光協会 住所：愛知県知多郡南知多町大字日間賀島字西浜 4 8

■キャンセルポリシー

2 日前までなし

前日（50%）

当日（100%）

■注意事項の喚起

- ・荒天時は船が欠航になるため、島への移動あるいは島から内陸地への移動が不可能になる場合があり、余裕を持ったスケジュールングをとること。
- ・島内は一般住人が生活、立ち入り禁止場所への入場は禁止
- ・島内は階段道が多いため、高齢者の方は全ての行程の参加が難しい場合があります
- ・日本で調理されるフグは、免許を持った料理人のみが調理するので安心安全

■緊急対応の準備（no show, 天候不良、遅刻etc.）

- ・荒天により船が欠航になった場合は島への上陸が不可になる場合あり
- ・船舶の運航状況によりスケジュールを変更する場合あり

■保険対応

特になし

■在庫管理

☒Yes ☐No

■カットオフ

1 週間

■問い合わせ対応可能時間

9 時～ 1 7 時

■問い合わせ

一般社団法人 知多半島観光事業協会 chita.pen.dmo@gmail.com

施設設備情報

■wifi 環境

☐Yes ☒No

■web予約

☐Yes ☒No
()

■クレジット対応

☐Yes ☒No
()

■トイレ

☒洋式 ☐和式
☐なし

■耐震設備

☐Yes ☒No

■非常食

☐Yes ☒No

■救命講習受講者

☐Yes ☒No

■消火設備

☐Yes ☒No

■防災マニュアル

☒Yes ☐No

■非常用電源

☐Yes ☒No

■避難マップ

☒Yes ☐No

■バリアフリー

☐Yes ☒No

■サイト情報（予約サイト等）

南知多町観光協会 <http://minamichita-kk.com/>

日間賀島観光協会 <https://www.himaka.net/>

■食文化対応

魚料理がメインのため、対応が困難な場合があります

地域情報

■周辺の主要観光地、スポット、宿泊施設

渥美半島伊良湖岬、志摩半島鳥羽賢島、伊勢神宮

■前後で体験可能なコンテンツ

- ・原料にこだわり140年に渡る伝統の製法を守り続けているたまり文化に触れる
- ・運河が流れる街で酢の老舗が取り組んだ醸造文化を活かしたビールを愉しむ