

八丁味噌桶の

オーナーになって、

350年以上の伝統を

受け継ぐ職人から

八丁味噌を学んだり。

創業から190年続く

香り良い茶畑の

共同オーナーに

なって新鮮な茶葉を

収穫したり。

松平家の菩提寺、

大樹寺の「裏側」や

「夜の境内」を

探検してみたり。

おかざき すぐれモノ 体験隊

募集
会員

「おかざきすぐれモノ体験隊」は、
岡崎の上得意様に限定して提供さ
れる、**通年型体験プログラム**に参
加いただける会員の組織です。

通常では体験できない岡崎ならで
はの本物の「ひと・もの・こと」を、
年間を通して体験できるプログラ
ムを用意しました。

自分で選んだ樹から
柚子を収穫し、
柚子胡椒などをつくったり。

岡崎でしか体験できない「ほんもの」がある。

まずは“体験隊”**(無料)**に登録でござる！
登録だけでも必ず特典がもらえるでござる！

4月17日(月)から登録開始

特典1

体験隊会員限定体験プログラムを申込みできます
詳しくは裏面をご覧ください

特典2

岡崎市内指定店舗で割引や
ちょっぴりプレゼントがもらえます！

ご登録はこちらから

おかざきすぐれモノ体験隊登録センター（岡崎活性化本部内）

TEL 0564-57-0200 FAX 0564-57-0207 **ウェブ** <https://www.okazaki-suguremono.jp>
平日のみ 10:00~17:00

スマホ等は下の
QRコードから



愛知県岡崎市の
非公式キャラクター
「オカザえもん」



おかざきすぐれモノ
体験隊 隊長

体験プログラムについて詳しくは裏面へ

他では体験
できない!

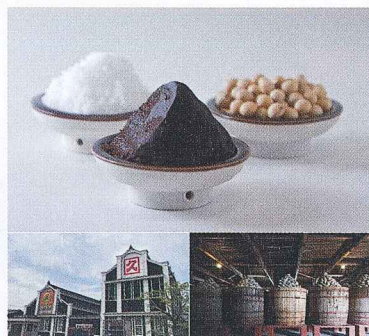
体験隊会員限定プログラム! 5月8日(月)販売開始



体験プログラムを楽しんだ後は、
さらに岡崎ならではのお祭りや
イベントをお楽しみください

二百分の一桶! 特別仕込み5年熟成八丁味噌桶 オーナー制と八丁味噌づくりの技を学ぶ

カクキュー年間出荷量のわずか2%。「矢作大豆」から作る貴重な
5年熟成八丁味噌桶オーナー制と350年以上の伝統を受け継ぐ職人
から「八丁味噌づくり」を学ぶプログラム。



主催・お申込み・お問合せ/
カクキュー八丁味噌



ウェブ <http://www.kakukyu.jp>

体験プログラム

実施時期・所要時間	プログラム内容
① 6月中旬～下旬 1.5時間	●350年以上の伝統を受け継いだ職人がご案内する「八丁味噌工場見学」。 ●5年熟成八丁味噌と売れ筋八丁味噌の味比べ体験。 お楽しみポイント・職人の「秘技」や「苦労話」を交えた工場見学・味噌汁の美味しい作り方を伝授
② 9月末 2.5時間	●希少な5年熟成八丁味噌の原材料「矢作大豆」の畑を訪れて、 大豆のもとになる枝豆の収穫体験と大豆畑での八丁味噌大鍋を 味わう食体験。 お楽しみポイント・枝豆収穫とお持ち帰り(約100g)・岡崎食材の味噌鍋ふるまい
③ 11月末 3時間	●100年以上使われ続け、30万食の味噌を熟成させる味噌桶 づくりの技を体験。「みそまる(味噌玉)」作りも体験。 お楽しみポイント・桶に使われる「タガ」を編んでみる・作った「みそまる」のお持ち帰り

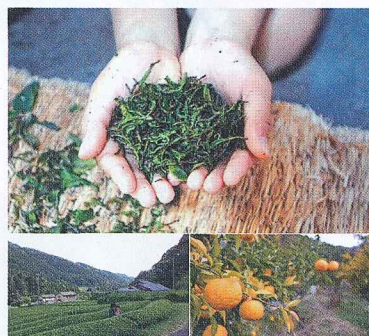
FAX お申込み 0564-25-0513

TEL お問合せ 0564-21-0154 (平日のみ)

料金	募集人員
5年熟成八丁味噌オーナー権付 体験プログラム①～③ 12,000円/人	体験プログラム①～③ のみ 6,000円/人
200名 最少催行人員 100名	
オーナー特典/ 限定5年熟成八丁味噌400g×2、2年熟成八丁味噌800g	

“隠れ”岡崎収穫体験

「岡崎わ紅茶」で有名な創業190年のお茶問屋が営む茶畑
で6代目茶師から学ぶ茶摘みと製茶体験や無農薬栽培の
柚子の樹を1000本から選べるオーナー制と収穫体験、額
田の山での天然自然薯掘りと自然満喫プログラム。



主催・お申込み・お問合せ/
cafe 柚子木
宮ザキ園



ウェブ <http://www.cafe-yuzuki.com> (cafe 柚子木)
<http://miyazakien.com> (宮ザキ園)

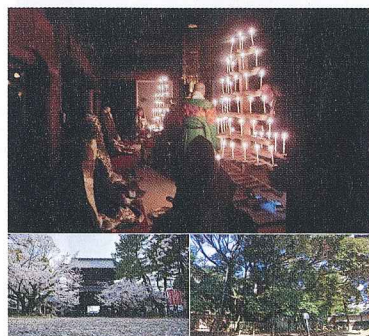
体験プログラム

実施時期・所要時間	プログラム内容
① 6月30日 3時間 7月10日	●創業190年6代目茶師から学ぶ茶摘みと製茶体験と日本一の湧水で 淹れたお茶の飲み比べ ●柚子果樹園に広がる1000本の樹の中から小 ぶりの花柚子が本柚子を選んで、樹1本まるごとオーナーに。 お楽しみポイント・お茶摘み体験と製茶体験 自分で製茶した茶葉と茶師が製茶した茶葉100g お持ち帰り
② 9月上旬～11月上旬 1.5時間	●選んだ柚子の樹から柚子をまるごと収穫! ●収穫した無農薬栽培の 柚子を使って「柚子胡椒作り」が「柚子シロップ作り」を体験。 お楽しみポイント・自分の柚子の樹から柚子を収穫・「柚子胡椒作り」が「柚子シロップ作り」の どちらかの体験を選んで、お持ち帰りいただけます
③ 11月下旬～12月上旬 4時間	●額田の山で天然自然薯収穫体験! ●掘った後には紅葉を見ながら、 とれたての自然薯や収穫した柚子などうまいもん味わい体験。 お楽しみポイント・天然自然薯掘り体験・額田の紅葉鑑賞と自然薯や柚子、茶などの味わい体験

料金	募集人員
共同茶畑&柚子の樹1本まるごとオーナー権付 体験プログラム①～③ 10,000円/人	体験プログラム①～③ のみ 6,000円/人
250名 最少催行人員 50名	
※複数名参加の場合は一人は上記プログラムをお選び下さい	
オーナー特典/共同オーナーだからできる茶摘み体験 選んだ樹で実った柚子全てお持ち帰り	

500年以上の歴史を体感「真・大樹寺」

松平家・徳川将軍家の菩提寺で普段では体験できない大樹寺を執事がご案内。体験隊
だけしか「入れない・体験できない」真(シン)の大樹寺を間近で感じるプログラム。



主催/大樹寺
お申込み・お問合せ/
おかざきすぐれモノ体験隊登録センター
(岡崎活性化本部内)



ウェブ <http://okh21.org/daijuji/>

体験プログラム

実施時期・所要時間	プログラム内容
① 6月中旬～下旬 1.5時間	●二度と見られない! 重要文化財「ふすま絵」修復作業見学と、 大樹寺執事にしかご案内できない「大方便(お庭)」に入って 「家康公お手植えの木」も間近で見られる特別拝観。 お楽しみポイント・重要文化財「ふすま絵」修復作業見学・大樹寺執事による特別拝観案内 普段入れない「大方便の庭」に下り立ち「家康公お手植えの木」を間近で見られる 大樹寺執事による法話体験
② 11月中旬 1.5時間	●荘厳な夜の大樹寺! 古式ゆかしい500年の歴史のある「十夜法要」 ご献灯と、ろうそくの灯火の中で行われる開運祈願と夜の法話体験。 お楽しみポイント・通常は檀家の方だけが参加できる「夜の大樹寺で「十夜法要」献灯」 夜の法話体験・開運特別祈願
③ 12月 2時間	●1年の締めくくりに貴重体験! 家光公建立「山門」や大樹寺最古の 重要文化財「多宝塔」の歴史を感じながら、すず払い体験等正月準備 と、岡崎地産の食材で作る「大鍋芋煮味わい体験」。 お楽しみポイント・普段入れない山門や多宝塔での正月準備作業体験 大樹寺で「大鍋芋煮料理」が味わえます

料金	募集人員
体験プログラム (①～③) 8,000円/人	200名 最少催行人員 70名

TEL 0564-57-0200 (平日のみ 10:00～17:00)

共通案内

- ・料金は全てのプログラムで小学生以上同額、未就学児童無料
- ・天候などの理由により一部プログラムの内容が変更となることがあります
- ・最少催行人員に満たない場合はプログラムを中止させていただくことがあります
- ・募集人員は全て先着順とさせていただきます。

※各プログラムへのお申込み、お問い合わせなど詳細は
各主催者のWEBなどにてご確認ください。



額田エリア	岡崎早めぐりツアー	岡崎旅さんぽ	岡崎城下舟遊び	ブルーベリーファームおかざき	駒立ぶどう狩り
鳥川やな くらがり渓谷紅葉まつり					

6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
5月下旬～6月下旬	11月下旬～12月上旬	6月11日～8月27日	7月20日～10月10日			

伊賀八幡宮	岡崎城下家康公夏まつり	岡崎ジャズストリート	岡崎城下家康公秋まつり	泰平の祈り	八丁味噌フェスティバル	家康公生誕祭

6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	6月中旬～7月下旬	7月29日～8月6日	11月4～5日	11月初旬	11月下旬	12月上旬