

コースタイトル：塩の道をゆく ～饗庭塩と中馬街道～

コースの適した時季に○がついています。詳細な時期指定が必要な場合は記載。

春・夏・秋・冬・**通年**

月日や週・曜日の指定→施設の休館日は不可

日時	行程
1	<p style="text-align: right;">東海環状</p> <p>名古屋市内===== 吉良温泉<饗庭(あいば)塩作り体験>=====</p> <p>8:00 9:30 着 10:30 発</p> <p style="text-align: center;">R153</p> <p>===== 豊田松平 IC ===== 稲武 かが庵 (昼食)</p> <p style="text-align: right;">12:30</p> <p style="text-align: center;">※車中で塩の道のDVDを鑑賞</p> <p style="text-align: right;">※塩をテーマに日本酒カクテルとアートなお料理に舌鼓!</p> <p>道の駅「どんぐりの里いなぶ」買い物 ==古橋懐古館駐車場 まちなか散策.....</p> <p>13:15 13:30 13:45</p> <p style="text-align: center;">※ガイド「ようこそいなぶふれ愛隊」とまち歩き。中馬街道塩の道。塩問屋、関所、稲武の歴史文化にふれながら歩きます。</p> <p>.....どんぐり工房 ===== 足助 菘屋 塩座.....</p> <p>14:30 15:00 15:40</p> <p style="text-align: center;">※ティータイム</p> <p style="text-align: center;">※足助塩 中馬街道塩の道</p> <p>いったん途切れてしまった桶 菘屋にて店主の話を聞く</p> <p>茶を再現。お味はいかが?!</p> <p style="text-align: center;">猿投グリーン</p> <p>菘屋 塩座====下枝 IC=====西広瀬 (トイレ休憩) ==長久手 IC ===== 名古屋高速</p> <p>17:00 17:30 18:30</p>

●記入例／鉄道 ————— バス===== 船~~~~ 徒歩.....

コース問合せ先(組織名)：いなぶ観光協会事業部 どんぐり工房内	
担当者名：村瀬登美	メール：dongrikb@hm10.aitai.ne.jp
電話番号：0565-83-3838	FAX：0565-83-3838
<p><コースの特徴・PRポイント> つなげて発見！あいちの魅力！ 各地域の塩にまつわるエピソードにスポットを当てました。 当時は貴重品だった塩。塩田で製造され、各地に運ばれた「塩の道」をたどり、その当時の人々の暮らしや文化に想いを馳せる旅を提案いたします。 饗庭塩塩焼き体験をしたあと、岡崎から足助、稲武まで各地域を巡ることにより、当時のいのちをつなぐ旅を身近に感じていただけたらと思います。</p>	

項目・内容・条件・注意事項・補足事項など	1人あたり料金※税込・受け入れ可否等				
	個人料金	団体料金	受入可否	受入可能人数	テーマ分け
昼食 (20名以上の時は食事場所の変更も可)	2000		可	20+α (40)	飲食
塩焼き体験(10名以上は要予約)	200	200	可	40	
まち巡りガイド2名×2000円=4000円		頭割り	可	10人に1人	散策・学び
桶茶パフォーマンス5000円		頭割り	可	40	体験・学び
道の駅「どんぐりの里いなぶ」どんぐり横丁 買い物				何人でも可	
足助駐車料金2000円(バス1台)		頭割り			
苧屋(たばこや) 塩座 買い物	0	0	可		学び・買い物
合計					

★貸し切りバスなどの交通費や有料道路代、添乗員やバス乗務員、保険はふくみません

《各種料金や受入条件等はコース作成当時のもので、変更されていることがあります。》

西尾市 吉良温泉饗庭塩
塩作りの歴史解説と塩焼き体験

作った塩は持ち帰りします。



いなぶの町並み

中馬街道塩の道
稲武の塩問屋「大和屋」



足助の町並み



足助・たばこや塩座

