

【水の里の旅コンテスト2020 応募企画】

【学生部門】

大原学園 東京ホテル・トラベル学院専門学校 D班

『おいしい新潟2020

水の里へ』

(観光地域：新潟県 新潟市中心)

【日程】	1泊2日		
【実施時期】	秋(実施時期： 11月)		
【催行人員】	8名(最少催行人員： 4名)	【お勧めする旅行者層】	都内在住の30歳～
【旅行代金】	48,000円 (大人1名)	【内 訳】	
		うんめえ日本海 鯛家：¥5,000 高志の宿 高島屋：¥25,000 BISTRO MARQUE：¥6,000 吉ヶ平フィッシングパーク：¥2,000	ピア Bandai：各自お土産 バス代：¥10,000
【企画趣旨(伝えたいポイント及び旅行者が満足するポイント)】			
<p>新潟県は日本海に面しており、全国有数の港町として知られています。また信濃川や阿賀野川など大きな河川も有しており、水とは切っても切れない関係の地域です。</p> <p>新潟は江戸、京都と並ぶ日本三大花街であり一流料亭の職人たちが鍛えられてきた味を追求してきました。私たちは、そんな新潟市を中心にめぐり、豊かな水を活かした旬の食材を贅沢に味わっていただく企画を立案します。週末に気楽に参加できる1泊2日の贅沢な旅です。今回はズワイガニや新米など旬の食材を楽しんでいただけるよう、秋限定の企画です。紅葉も美しい季節ですので、都会の喧騒を離れ、ゆったりとした自然を感じていただけたと思います。</p> <p>また、バスを貸切るためゆったりと旅をお楽しみいただけます。</p>			
【安全確保のための配慮】		【旅行者の満足度を高めるための工夫、快い旅行にするための配慮】	
<p>酒蔵体験を午後の日程に組み込みます。</p> <p>→その後の観光に影響が出ないようにするためです。</p> <p>公共交通機関を利用せず専用バスを手配いたします。</p> <p>→飲酒後のトラブルを防ぐためです。</p>		<p>都内では味わえない旬の食材を贅沢に堪能していただきます。</p>	
【催行実績】	無		

【 行 程 表 】	
1日目	11:30 新潟駅集合 (※移動は貸し切りバスを利用) → 12:00~14:00 うんめえ日本海 鯛家 → 14:30~16:30 今代司酒造 → 18:00 高志の宿 高島屋
2日目	10:00 吉ヶ平フィッシングパーク → 13:00~14:30 BISTRO MARQUE → 15:00~17:00 ピア Bandai → 17:30 新潟駅解散

【 主な観光ポイント（観光地・観光箇所の歴史、由来、土産品など） 】

【 うんめえ日本海 鯛家 】	【 今代司酒造 】	【 高志の宿 高島屋 】
 <p>【コメント】 新潟名物「のどぐろ」を当日仕入れているため鮮度抜群です。 厳選した県産コシヒカリを生米から炊き上げる「鯛の土鍋焼き」が名物です。 ズワイガニなどの海産物や日本酒の飲み放題など、思う存分堪能していただければと思います。</p> <p>(写真・うんめえ日本海鯛家公式 HP)</p>	 <p>【コメント】 創業 1767 年、明治中期から酒造りに本格参入。 地盤がよく、阿賀野川のきれいな伏流水がでており、さらに栗木川によって原料や製品の運搬に便利だった沼垂の地に蔵を構える由緒ある老舗の酒蔵です。</p> <p>(写真・今代司酒造公式 HP)</p>	 <p>【コメント】 有名な岩室温泉（露天風呂・檜風呂）を提供しております。旬の高級素材の日本料理を提供しております。 国登録有形文化財のロビーは一見の価値があります。 明治天皇御座処は一般に開放されており、宿泊中に見学することができます。</p> <p>(写真・高志の宿 高島屋公式 HP)</p>
【 吉ヶ平フィッシングパーク 】	【 BISTRO MARQUE 】	【 ピア Bandai 】
 <p>【コメント】 新潟市内からバスで1時間ほどの場所にあり、豊かな自然の中で釣りをお楽しみいただけます。釣り具の貸出しも致しております。近くに温泉もあり、ご希望の方は入浴も可能です。</p> <p>(写真・五十嵐川漁業協会組合公式 HP)</p>	 <p>【コメント】 天然エビ、地物の魚の骨、新潟産の野菜を使ったブイヤベースを提供しております。落ち着いた雰囲気とこだわりの内装の店内でフレンチとワインをお楽しみいただけます。</p> <p>(写真・BISTRO MARQUE 公式 HP)</p>	 <p>【コメント】 獲れたての鮮魚をはじめ新鮮野菜やお肉、銘酒にいたるまで新潟の豊富な食材が一堂に集まる日本海最大級の市場です。</p> <p>(写真・ピア Bandai 公式 HP)</p>