

このツアーでもっと深谷が好きになる!

ちよこたび埼玉

作り手に会いに行こう

貸切バス利用で

気軽な日帰り旅へ!

楽しむ!

味わう!

深谷市発酵ツアー



うれしい試食付

試食イメージ

作り手 マルツ食品
漬物工場見学

日本有数の野菜産地「深谷市」で野菜の持つ旨味を十分に生かした漬物づくりを行なっているマルツ食品で工場見学!お漬物の試食も付いています♪



深谷の地酒

イメージ

銘酒「菊泉」

作り手 滝澤酒造
酒蔵見学

数多の受賞歴をもつ銘酒「菊泉」の酒蔵を見学!杜氏(とうじ)、蔵人(くらびと)による酒造りの流れの解説も!

夕食は

「発酵」のマリアージュ

FARMY CAFEで
お漬物料理&
日本酒を堪能!



イメージ



12月が旬

深谷ねぎイメージ

滝澤 昭代さん

作り手 深谷ねぎ農家
ねぎ収穫体験

深谷ねぎ農家・滝澤 昭代さんのお話を伺い、旬の深谷ねぎの収穫体験をしていただけます!

旅行日

2019年12月7日(土)

旅行代金
おとな
おひとり様

9,800円 (税込)

募集人員 | 20名様 (最少催行人員 10名様)
添乗員 | 添乗員は同行しません。但し、埼玉県物産観光協会職員が同行しお世話します。
交通 | 貸切バス利用 (深谷観光バス(株) 予定)

※畑に入るので、汚れても良い靴と服装でお越しください。※酒造りに影響があるため、納豆は見学前日から食べないでください。

スケジュール

移動/貸切バス

10:00 JR熊谷駅 集合・出発

作り手 深谷ねぎ農家で収穫体験

道の駅「おかべ」で買い物

うどん茶屋 三男坊で昼食

作り手 マルツ食品で工場見学&試食

作り手 滝澤酒造で酒蔵見学

道の駅「はなぞの」で買い物

「FARMY CAFE」でお漬物料理と日本酒を堪能

19:00 深谷駅 到着・解散

ほうとう



深谷ねぎの一本焼

他にも
盛りだくさん!

ツアーポイント

① 全行程で野菜ソムリエ
牧野 悦子氏が同行!

2015年野菜ソムリエアワード金賞受賞。
旬野菜を使った料理教室や野菜・食育講座、
企業・自治体への講演など多数開催の
野菜のエキスパートとともに巡るツアーです!



牧野 悦子氏

② 昼食は「うどん茶屋 三男坊」で
まるっと深谷ねぎの一本焼と
おいしいほうとうをご賞味あれ♪

③ 人気の道の駅「おかべ」と
「はなぞの」に立ち寄り&お買い物

野菜はもちろん、地元特産お漬物をはじめとする特産加工品や
地酒が勢揃いの道の駅「おかべ」と、お土産や贈り物にも喜ばれる
地元深谷の逸品を揃えた道の駅「はなぞの」でお買い物♪

④ 「FARMY CAFE」でお漬物料理と
日本酒をお召し上がりいただけます!

道の駅「はなぞの」内に今年4月にオープンした「FARMY CAFE」。
深谷の美味しいお漬物料理と日本酒のマリアージュを満喫!

※写真・イラストはすべてイメージです。※記載された予定時間・内容は、道路状況等により変更となる場合がございます。