

本匠癒しの休日 日帰り体験ツアー

ヒーリング ホリデー



昔ながらの
原風景が残る本匠。
日々の慌ただしさを忘れ、
大自然の中で
癒しのひとときを
過ごしてみませんか？

5月



春

8月



夏

11月



秋

3月



冬

お問い合わせ・お申し込み先

夢産地ほんじょうむら (佐伯市 本匠振興局) TEL0972-56-5111

受付時間 平日(月~金) 午前8:30~午後5:00

本匠癒しの休日 日帰り体験ツアー『ヒーリングホリデー』

添乗員
同行

春 2014年 5月11日(日)

お茶摘み体験 ☆新茶飲み放題です 紅茶も飲めます!

・お茶の葉を摘んで
お茶工場の製造工程
を見学します。



手作り味噌体験 ☆美味しい酢味噌も作って 野菜につけて食べよう!

・昔ながらの味噌作りと
手作りならではの豊かな
香りをお楽しみいただけ
ます。



秋 2014年 11月16日(日)

ごまだし作り体験 ☆ごまだしうどんも 作って食べよう!

・佐伯名物「ごまだしうどん」の
素で、焼いた魚の身にごまや
醤油を加えてすり込んだ伝統
調味料です。



特産品作り体験 ☆いづれか好きな体験を 選択できます。

- ・そば打ち体験
本匠産のそば粉です。
- ・雪ん子ずし作り体験
日本きのご料理コンクール1等受賞
- ・くりもち作り体験
くりを乗せて絶妙な味わい♪



夏 2014年 8月3日(日)

鮎のちょんかけ体験 ☆風のバーベキューにも 焼き鮎が食べれます!

・「ちょんかけ」は、水中を
のぞきながら鮎をひっか
ける番匠川独特の漁法
です。



うなぎの蒲焼き体験 ☆一匹まるごとさばくよ!

・番匠川ならではのさば
き方で開いて独自のた
れに漬けて炭火で焼き
上げます。



冬 2015年 3月1日(日)

椎茸体験 ☆生椎茸を炭火で 焼いて食べよう!

・椎茸の駒打ち体験や
椎茸の収穫を行い乾燥
します。



手作りこんにやく体験 ☆こんにやく味噌も作って 付けて食べよう!

・原料のこんにやく芋をすり
おろすところから体験でき
ます。昔ながらの手作りの
こんにやくが味わえます。



スケジュール

別府交通センター 8:00	別府タワー前 8:10	大分駅バス待機場 8:30	本匠大水車(自家用車集合) 9:30
体験 10:00~		昼食 12:00~	体験 13:30~
本匠大水車 16:00	大分駅バス待機場 17:00	別府タワー前 17:20	別府交通センター 17:30

参加料(バス・自家用車共通)

大人:4,500円(中学生以上)
子供:2,500円(小学生)

※参加料にバス代、体験料、昼食すべて含まれています。
(自家用車の参加も同額)
※子供の参加料は昼食の内容が大人とは異なります。
※昼食は水車茶屋にて『本匠の特産品大集合御膳』
夏は川でバーベキューです。

<旅行主催>

日豊タクシーグループ
日豊観光バス(株)

大分県知事登録旅行業第2-142号
(社)全国旅行業協会 正会員
旅行業務 取扱管理者 廣瀬禎之

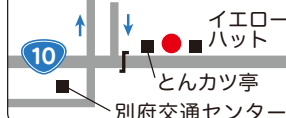
本匠までの交通手段

日豊観光バス(株)



自家用車 午前9:30までに本匠大水車駐車場へ集合してください。

別府交通センター



●出発時間までに各乗り場に集合してください●
※バスの定員は40名です。 ※バスの模様が変わる場合があります。

大分駅北口貸切バス待機場



お申し込み・お問い合わせ先



スマホ用HP

夢産地ほんじょうむら (佐伯市本匠振興局)

☎0972-56-5111

受付時間 平日(月~金) 8:30~17:00

<http://www.saiki-kankou.com/raku/cat23/healingholiday.html>

本匠 ヒーリングホリデー



国内旅行条件【最小催行人数:15名】

- 会費に含まれるもの:(フリータイム)日程に基づく往復交通費、主催旅行保険(観光・食付)日程に基づく往復交通費、昼食代、入場料、拝観料、主催旅行保険等すべて。
- 会費に含まれないもの:個人的費用は含まれません(お土産代、集合場所までの交通費)※その他の事項については当社旅行約款に依ります。
- 免責事項:天変地異・同盟罷業・不可抗力・盗難・障害・疾病等のお客様の故意又は過失それによるもの、お客様の法令良俗に反する行為、当社以外の責、以上それぞれの事由により生じた損害。
- 申込み取り消しについて:本旅行の予約取消の場合、次の通り手数料を頂きます。※旅行開始日の7日前より前日までに解除した場合、旅行代金の20%以内。※旅行開始日の前日に解除した場合、旅行代金の50%。※旅行当日の解除、又は連絡不参加の場合、旅行代金の100%。※病気等のやむをえない事情につきましては、誠意をもって対処致します。