

Price

ツアー料金 (お一人様あたり)

スタンダードプラン

2名様1室ご利用 ¥258,000 1人部屋追加代金¥35,000

オリビアン小豆島 夕陽ヶ丘ホテル：夕陽側洋室 (48㎡)
ホテルアナガ：スタンダード (39.2㎡)

お部屋アップグレードプラン

2名様1室ご利用 ¥288,000 1人部屋追加代金¥60,000

オリビアン小豆島 夕陽ヶ丘ホテル：エグゼクティブフロア テラスルーム (48㎡)
ホテルアナガ：スイートルーム (約78.4㎡)

※部屋数に限りがございますのでお早めにお申し込みください。

※岡山駅集合、新神戸駅解散となります。日本国内各地からのご移動はご自身でお手配ください。別途交通・宿泊をご希望の方は追加料金にて承りますので、お気軽にご相談ください。

Our Chef

日高 良実 (ひだか よしみ)

1957年神戸生まれ。フランス料理の道から模索の中、転身してイタリア料理の世界へ。
1986年～89年の3年間で『Gualtiero Marchesi (グアルティエーロ・マルケージ)』『Don Alfonso 1890(ドン・アルフォンソ)』といった名店を含め、イタリアの北から南まで計14軒で修業。現在は『アクアパッツァ』のオーナーシェフとして、日本の食材を生かした独自の料理を提案し続けている。



『日高良実のACQUAPAZZA チャンネル』▲



日高シェフと行く

おいしいせとうちの旅vol.3

岡山発・神戸着

旅行期間

2027年3月2日(火)～3月4日(木) 2泊3日

in

小豆島
・淡路島

東京のイタリア料理の名店『アクアパッツァ』オーナーシェフ・日高良実氏と瀬戸内海の美食を巡る旅／第3弾／7年の時を経て進化する瀬戸内海の食材と、日高シェフゆかりの食の匠たちによるおもてなしを心ゆくまでご堪能ください。

ご旅行条件書 (要旨)

お申込みの際には、国内募集型企画旅行条件書(全文)を別途お受け取りいただき、必ず内容を事前にご確認の上、お申し込みください。

募集型企画旅行契約

この旅行は、株式会社リョービツアーズ(以下「当社」といいます)が企画・実施する旅行であり、この旅行に参加されるお客様は、当社と募集型企画旅行契約を締結することになります。ご旅行条件につきましては、本旅行条件書によるほか、別途お渡しするご旅行条件書(全文)・パンフレット・最終日程表並びに、当社募集型企画旅行約款によります。

旅行のお申し込み

(1) 所定の申込書に記入の上、下記の申込金を添えてお申込みいただきます。申込金は、旅行代金、取消料又は違約金のそれぞれの一部又は全部として取り扱います。
(2) 当社は、電話・郵便・ファクシミリその他の通信手段による旅行契約の予約を受け付けます。この場合、予約の時点では契約は成立しておらず、お客様は、当社らが予約を承諾した日の翌日から起算して3日以内にお申込書とお申込金を提出していただきます。この期間内にお申込書とお申込金を提出されない場合は、当社は予約がなかったものとして取り扱います。

旅行代金[おひとり]	3万円未満	3万円以上6万円未満	6万円以上10万円未満	10万円以上15万円未満	15万円以上
お申込金	6,000円	12,000円	20,000円	30,000円	旅行代金の20%

旅行代金に含まれるもの

(1) 旅行日程に記載したバス等利用交通機関の運賃。
(2) 旅行日程に記載した宿泊料金(2名様1室利用お一人様)。
(3) 旅行日程に記載した食事料金。
(4) 旅行日程に記載した観光料金(大塚国際美術館入館料、各施設での試食・試飲代)。
(5) 添乗員同行諸費用
上記代金は、お客様のご都合により一部ご利用されなくても払戻しはいたしません。

旅行代金に含まれないもの(その一部を例示します)

(1) お食事でのお飲み物代(現地にてお支払いください)。
(2) コースに含まれない交通費、飲食代等の諸費用及びクリーニング代、電話料等個人的性質の諸費用及びそれに伴う税、サービス料。
(3) お客様のご希望によりお一人部屋をご使用される場合の追加料金。
(4) 自宅から集合地、解散地から自宅までの交通費や宿泊費等。

取 消 料

お申込み後、お客様のご都合により取消になる場合及び旅行代金が所定の期日までに入金がなく当社がお申込みをお断りした場合は、お一人につき次の料率で取消料(あるいは違約金)をいただきます。なお、複数人数が参加で、一部の方がキャンセルの場合は、ご参加のお客様からは1室ご利用人数の変更に対する差額代金をいただきます。

旅行契約の解除期日	取消料(お一人様)
旅行開始日の前日から起算して20日前から8日前まで	旅行代金の20%
旅行開始日の前日から起算して7日前から2日前まで	旅行代金の30%
旅行開始日の前日	旅行代金の40%
旅行開始日当日	旅行代金の50%
旅行開始後または無連絡不参加	旅行代金の100%

●お問い合わせ・お申し込みはこちらへ

旅行企画・実施： 観光庁長官登録旅行業第163号 総合旅行業務取扱管理者：坂田 明子
日本旅行業協会(JATA)会員 ボンド保証会員 国際航空運送協会(IATA)公認代理店



株式会社 リョービツアーズ トutta・イタリア



TEL: 03-6722-6031



✉ info@tutta-italia.com  https://tutta-italia.com

〒107-0052 東京都港区赤坂5丁目2-33 Isai Akasaka 10F

月～金 10:30-18:00 (ご来店予約制) 定休日：土・日曜日、祝日 ツアー担当：馬場・永尾

※本パンフレットでの使用画像はすべてイメージです。

 リョービツアーズ



01



Day1 リストランテ FURYU フリュウ
瀬戸内の新鮮な海の幸や島で採れた旬の野菜や果物など、小豆島や四国の旬の食材にこだわった「小豆島イタリアン」を提供しています。

02

**Day1 高尾農園**

除草剤不使用など徹底したこだわり栽培を行い、収穫後24時間以内に採油する高品質なエクストラヴァージンオリーブオイルは世界的な評価を得ています。ツアー当日は香川県オリジナルブランドのアスパラガス「さぬきのめざめ」の収穫時期。併設のアスパラガス農園にて採れたてのアスパラガスをご試食いただきます。



©小豆島観光協会

03

**Day1 オリビアン小豆島 夕陽ヶ丘ホテル**

瀬戸内海に沈む美しい夕陽を望む「オリビアン小豆島 夕陽ヶ丘ホテル」にて、旬の食材をふんだんに取り入れた会席ディナーを堪能。瀬戸内ならではの味覚を一品一品ゆくりと味わった後は、天然温泉で旅の疲れを癒し、海と夕陽を望む寛ぎの空間で心豊かなひとときをお過ごしください。

04

**Day2 224ワイナリー**

2022年に誕生した小豆島初のワイナリー。瀬戸内海を一望する丘の上で7品種の葡萄を栽培し併設の醸造所では味わい豊かな日本ワインを醸造しています。

05

**Day2 共栄食糧**

小豆島の伝統ある手延べそうめんの技術を礎にオリブパスタや無添加調味料など独自の商品を開発。素材本来の味を大切に、安心・安全で小豆島の魅力を届ける食品づくりに取り組んでいます。併設ショップでは島ならではの土産選びも楽しめます。

**Special Point**

高尾農園のアスパラガスを使った「グリーンアスパラガスのリゾット」を日高シェフが振る舞います。



岡山駅

新岡山港

土庄港

Day2

04

05

03

02

01

小豆島



フェリー内にて

Day2 創作郷土料理 厩

小豆島の創作郷土料理店「厩」が当ツアーのために特製ランチBOXをご用意。島の旬の食材や伝統の味を丁寧に詰め込み、小豆島の食文化や風土を感じられる特別な味わいをお楽しみいただけます。



06

**Day2 大塚国際美術館**

世界26か国・190余りの美術館が所蔵する西洋名画を陶板で原寸大に再現した世界でも珍しい美術館。古代から現代まで約1,000点の名作を一堂に鑑賞でき、世界の美術を旅するようなひとときを楽しめます。

©大塚国際美術館

07

**Day2 ホテルアナガ**

鳴門海峡を望む絶景のリゾートホテル。淡路島の旬の食材と淡路ビーフ、地元の海の幸を生かし、フレンチの技法に和の感性を融合した美食を提供。絶景とともに淡路島ならではの味わいをご賞味ください。

Special Point

夕食後、日高シェフとの懇親会をお楽しみください。



08

**Day3 チーズ & ピザワークス淡路島**

毎朝、地元の契約牧場から届く搾りたての生乳を使い、店内の工房で丁寧に手作りするフレッシュチーズが自慢。ツアーでは営業時間前のチーズ製造工程を見学し、できたてのチーズをご試食いただけます。

09

**Day3 淡路麺業**

職人の技と徹底した品質へのこだわりから生まれる生パスタは全国の有名イタリアンでも採用される逸品。日高シェフとともに、素材や製法へのこだわりを間近に感じ、奥深い麺づくりの世界に触れる特別なひとときをお楽しみください。



10

**Day3 リストランテ・スコラ**

世界の料理人100選に選ばれた奥田政行氏がプロデュースし、淡路島産の玉ねぎをふんだんに使った贅沢なランチコースを美しい海の景色とともにご堪能いただけます。食事の後は、淡路島の特産品やオリジナル商品が揃うショップで、お気に入りの土産選びも。美食とともに淡路島の恵みを満喫するひとときをお過ごしください。

Special Point

日高シェフとのコラボレーションにて生パスタの試食



●…食事・試食 / ●…体験・見学 / ●…宿泊

ツアー日程

●バス ●フェリー

最少催行人数：12名(最大募集人数18名) 添乗員：付 食事：朝2回/昼3回/夕2回

Day1

3/2
Tue

- 10:30 ●岡山駅で集合、新岡山港へ ●バス
- 11:40 ●新岡山港から小豆島土庄港へ
フェリーで乗船(約1時間10分) ●フェリー
- 昼 ●「FURYU ①」にて小豆島イタリアンと日高シェフのコラボレーションランチをお楽しみください(約2時間)
- 「高尾農園 ②」にてオリーブ園とアスパラガス農園で見学とご試食
- 夜 ●「オリビアン小豆島 夕陽ヶ丘ホテル ③」で到着
ホテルにて創作和食ディナー
- ご宿泊：オリビアン小豆島 夕陽ヶ丘ホテル お食事：朝 - 昼 ○ 夕 ○

Day2

3/3
Wed

- ホテルにてご朝食
- 9:00 ●ホテルチェックアウト後で出発 ●バス
- 「224ワイナリー ④」で見学とご試飲
- 「共栄食糧 ⑤」で見学とご試食
- 12:20 ●土庄港から高松港へ、フェリーで乗船(約1時間) ●フェリー
- フェリー内にて「創作郷土料理 厩」の特製ランチBOXをお召し上がりください
- 13:20 ●高松港からバスにてご移動 ●バス
- 「大塚国際美術館 ⑥」自由鑑賞(約2時間30分)
- 夜 ●「ホテルアナガ ⑦」で到着
ホテルにてフレンチディナー
- 夕食後、日高シェフとの懇親会をお楽しみください
- ご宿泊：ホテルアナガ お食事：朝 ○ 昼 ○ 夕 ○

Day3

3/4
Thu

- ホテルにてご朝食
- 9:00 ●ホテルチェックアウト後で出発 ●バス
- 「チーズ & ピザワークス淡路島 ⑧」にて
チーズ作りで見学とできたてチーズのご試食
- 「淡路麺業 ⑨」で見学と日高シェフとのコラボレーション・生パスタのご試食
- 昼 ●「リストランテ・スコラ ⑩」にて淡路島玉ねぎ
のランチコースをお楽しみください
- 道の駅あわじ 立寄り
- 17:00 ●新神戸駅にて解散
- お食事：朝 ○ 昼 ○ 夕 ○

お疲れさまでした

●利用予定バス会社：岡山交通、小豆島交通、ことでんバス ●利用予定フェリー会社：国際両備フェリー、小豆島フェリー
※上記の日程でツアーを予定しておりますが、今後現地事情等により変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。