

大人のたしなみ 食と工芸 まなびの美酒ツアー

能作
NOTUSAKU
Presents

富山の伝統と歴史ある工芸、銘酒・銘菓を錫の器で堪能。それぞれのプロが、生活をより豊かにするヒントを直伝します。

能作
NOTUSAKU



若鶴



大野屋



400年にわたり受け継がれてきた高岡銅器の伝統技法で錫100%のぐい呑づくり。自分でつくった錫のぐい呑で呑むお酒は格別の味わいに。



創業以来、品質本位に磨き上げた技を「美味しい酒」とともに酒蔵で味わう蔵ごはん。蒸留所見学と試飲を通じ、お酒の奥深さを感じていただけます。



伝統的な土蔵づくりの建造物が多く残る「山町筋」にある老舗和菓子店の美しい和菓子をお抹茶と。ゆったりと流れる豊かな時間をお楽しみください。

プロ直伝

お酒にあわせた
美味しい酒器の
選び方をまなぶ



プロ直伝

美味しいが深くなる
お酒と料理の
ペアリングをまなぶ



プロ直伝

四季を感じる
お菓子の味わい方
贈り方をまなぶ



※写真はイメージです

「みる」「つくる」「あじわう」
五感でめぐる贅沢ツアー。

出発日

2023

2/18(土)・20(月)・25(土)

3/4(土)・7(火)・11(土)

旅行代金

14,900円(税込)/人

富山県地域クーポン券付

【休日】1,000円

【平日】2,000円

■旅行代金に含まれるもの

貸切バス代、ぐい呑製作体験料、錫ぐい呑、昼食、試飲、お菓子(抹茶付)、旅行損害保険

全国旅行支援価格

11,920円(税込)

行程

9:30

高岡駅南口
(瑞龍寺口)

9:45

新高岡駅

10:00~12:30

能作

☐ ぐい呑製作体験

☐ 酒器講座

12:45~15:00

若鶴大正蔵
三郎丸蒸留所

☐ 蒸留所見学・食事・試飲

☐ ペアリング講座

15:30~16:30

大野屋

☐ 和菓子とお抹茶

☐ 季節のお菓子講座

16:40

高岡駅南口
(瑞龍寺口)

16:50

新高岡駅

※行程時間は目安です

- バス会社 加越能バス(参加人数により小型バスになることがあります。)
- 人数 各日限定27名/最少催行人数18名
- ご注意
 - ・販売座席には限りがございます。お早めにご予約ください。
 - ・積雪や交通渋滞のため到着が遅れる場合がございます。あらかじめご了承ください。
 - ・お酒を楽しむツアーとなるため、20歳未満の方、妊娠中の方はご遠慮ください。
 - ・飲酒後のお車の運転は控えください。
 - ・富山で休もう!とやま観光キャンペーン商品です。ご旅行当日、「ワクチン接種歴(接種3回以上)」または「陰性結果通知書」と「身分証明書」の提示が必要です。

詳しい取引条件を説明した書面をお渡しいたします。
事前に旅行内容のご確認をお願いいたします。

旅行企画・実施 加越能バス(株)

ご予約・お問い合わせ

加越能旅行センター Tel. 0766-21-6980 | 8:30~17:30 平日のみ

総合旅行業務取扱管理者: 大源 藤緒

共同企画 能作 〒939-1119 富山県高岡市オフィスパーク 8-1