

その土地の風土が生んだ食材、伝統・歴史などにより育まれた食を楽しみ旅する

美食と自然を満喫!

Horizon広島ガストロノミーツアー

瀬戸内の海の恵を探访

ここでしか味わえない自然体験と
瀬戸内食材を、フレンチの技法を活かしたベトナム料理で堪能!!

1泊2日



出発日(2024年)

3.8金

- 利用ホテル/ヒルトン広島
 - 添乗員/広島空港から同行。
 - 食事/朝1回・昼1回・夕1回
 - 利用バス会社/廿日市交通、広交観光
- ※本ツアーは広島空港集合、ヒルトン広島解散です。
往復の交通費は自己負担となります。



景色 瀬戸内海に点在する島々の多島美を眺めながら、ゆっくりと流れる時間をお楽しみください。

体験 広島ならではの特別な体験を間近で行う、本日限りの貴重なひとときにご案内します。

料理 瀬戸内食材をフレンチで仕立てたベトナム料理に。生産者の想いと共にご堪能ください。

1 瀬戸内醸造所



瀬戸内産のブドウで造るワイン。五感で瀬戸内の良さを感じられるはずです。

2 レモン農園 (収穫体験)



国産レモン生産量No.1の広島県。温暖な瀬戸内の気候で、太陽をいっぱい浴びたレモンは、酸味の奥に旨味も栄養もたっぷり含まれています。

3 旅館つつ井



瀬戸田町は塩田で栄え、そこで働く人々を「浜子」と呼び、浜子が食べていたのが「浜子鍋」。近海の新鮮な魚介や地元野菜、瀬戸田レモンをふんだんに入れ、味噌で煮込んだ郷土料理をご堪能ください。

バス車内 日本酒講座

今日だけの日本酒講座を開講します。藤井酒造の「龍勢」をはじめ、広島の地酒を紐解きます。

利き酒師・日本酒学講師 藤本 順子氏

《経歴》日本酒のスペシャリストとして、広島国税局清酒鑑評会での評価員や、県内の出品酒・市販酒の評価員などをつとめる。



4 島田水産 (養殖場見学)



牡蠣養殖業の老舗：島田水産では、小型船に乗り、牡蠣いかに間近で見学します。広島ならではの特別な体験です。



5 モダンベトナム料理 CHILAN



大自然に育まれた瀬戸内食材を自然派ワインとともに楽しむモダンベトナム料理。食材は広島で仕入れベトナムにはない日本特有の四季を大切にコースを組み立てる。ワインは、ソムリエ藤井千秋が選ぶ造り手の想いが伝わる世界中のナチュラルワインをペアリングでご用意。

オーナーシェフ
ドグエン チラン氏

《経歴》RED U-35 2021 GOLD EGG/岸朝子賞受賞。ベトナム人の両親を持ち東京都で生まれ育つ。フランスやオーストラリアなど国内外のレストランとワイナリーで研鑽を積み、2020年「CHILAN」をオープン。

広島空港

10:30 (各自集合)

瀬戸内醸造所

しまなみ海道
瀬戸内の多島美をお楽しみください。

2 レモン農園 (収穫体験)

バス車内で
日本酒講座

3 昼食 旅館つつ井

島田水産 (養殖場見学)

4 夕食 ベトナム料理 CHILAN

21:30頃

宿泊

ヒルトン広島

チェックアウト12時 (各自帰路へ)