

Horizon広島ガストロミーツアー

山の恵を探訪 1泊2日

ここでしか味わえない
自然体験と滋味溢れる料理をお届けします。



A Taste of HIROSHIMA



食材イメージ

景色 広島は瀬戸内海だけでなく、山間部の自然豊かな風景もお楽しみいただけます。

体験 広島ならではの心温まる特別な体験を、本日限りの贅沢な説明でご案内いたします。

料理 広島を代表する中土シェフによる、フレンチコースをご用意。

出発日(2024年)

8名様
限定募集

3.2(土)

旅行代金
(お一人様)

22,000円

- 利用ホテル/ヒルトン広島
- 最少催行人員/1名
- 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

- 定員/8名(1組2名様まで)※応募多数の場合は、抽選のうえ参加者を決定いたします。
 - 応募条件/20歳以上の方限定。(お酒を飲んでいたくツアーのため20歳未満の方はご参加いただけません)
 - 応募締切/2024年2月12日(月/祝)
- ※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。



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。山岡酒造の「瑞冠」をはじめ、広島の地酒を紐解きます。

ふじもと しゅんじ
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。

2

ひばの里

昼食



豪農の家を再現した「さとやま屋敷」にて、G7サミットでも提供された庄原名産の比婆牛、ブランド米によるおにぎり、地元産のお漬物にておもてなしいたします。

4

やまのまんなかだ 農場見学



農薬や化学肥料に頼らない、郷土由来の名水と豊かな環境で育てるこだわりの野菜たち。葉一枚一枚に味の個性があり、各界の料理人から高い評価を得ています。もちろん、中土シェフも愛用。



イメージ

1

山岡酒造



「地酒は文化」を理念に、地元へ根差し、米作りから精米、醸造まで一貫して手がけています。ここでは、米と向き合い最大限のうまみを引き出す酒造りを学びます。

3

三良坂フロマージュ



山で家畜を自然放牧する「山地酪農」を取り入れ、濃厚飼料は使わず草のみで育てます。フランスの国際チーズコンクールで金賞・銀賞を受賞するなど国内外で高い評価を得ています。

5

そば打ち体験



豊平そば(二八そば)とは、そば粉8割:小麦粉2割の配合で切れにくくのびにくいそばのこと。ここでは、そば職人指導の下そば作りを体験し、NAKADOにてコースの最後にお出します。

6

フレンチ料理 NAKADO

夕食



地元食材に対する熱意や、ジャンルに捕らわれない創作意欲、そして広島への強い愛。NAKADOでは、広島でしか味わえない極上の食をご体感ください。

オーナーシェフ
なかど せいじ
中土 征爾氏

《経歴》国内外で多様なジャンルの料理人として修業を積んだのち、2020年にNAKADOをオープン。1年目でミシュランに並ぶフランス発祥のレストランガイド「ゴ・エ・ミヨ」に掲載される。西洋料理専門調理師、JSA認定ソムリエの資格を持つ。

広島空港

バス車内で
日本酒講座

1 山岡酒造

2 昼食
ひばの里

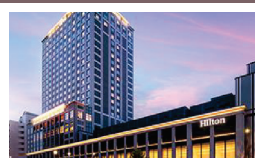
3 三良坂フロマージュ

4 やまのまんなかだ
(農場見学)

5 そば打ち体験

6 夕食
NAKADO
フレンチコース

宿泊



ヒルトン広島

22:00頃

チェックアウト12時
(各自帰路)

10:30 (各自集合)