

平成22年7月30日

## “知多半島”

### 愛知県で初めて観光圏に認定！

### 知多半島5市5町と協力

### 知多半島の魅力を凝縮

### 名古屋発日帰りモニターツアー 初企画

(株)日本旅行(本社:東京都港区 社長:丸尾 和明)中部営業本部「観光まちづくり支援推進室」では、昨年8月より、愛知県から「観光まちづくり支援事業(ふるさと雇用再生特別基金事業)」を委託され、愛知県内各地域の魅力づくりや誘客促進のお手伝いをしています。

このたび、22年度秋の取り組みとして、知多半島の魅力をたっぷりと満喫していただく名古屋発モニターツアーを6本設定いたしました。

このモニターツアーは、この春、愛知県では初の観光圏として国土交通大臣から認定された「知多半島観光圏整備事業」の一環として実施するものです。知多半島5市5町の自然、歴史、文化、食、ものづくり、人とのふれあいなど、今まで知られていなかった知多半島の魅力を地元の方々とともに掘り起こした、半島の魅力を凝縮した地元ならではのモニターツアーです。

海に囲まれた半島の暮らしに生きづく伝統文化を学び、地産の新鮮な食を楽しみ、地元の人たちとふれあい、知多の魅力をまるごと体感していただけます。

詳細は、以下の通りです。

**全6コース 名古屋発着**  
**募集人員 毎回40名**  
1名様からお申し込みいただけます。  
**最少催行人員 15名**  
**添乗員 同行し、ご案内いたします。**  
**旅行代金 お一人様(大人子ども同額)**  
4,900円(下記以外のコース)  
7,900円(10月30日発コース)



## 行程

### 1. 知多半島 海游の旅 出発日：10月9日(土)

～海と環境を考える・南知多ビーチランドとおいなゝ市～

名古屋駅(8:15発) = 南知多ビーチランド = 豊浜漁港(競り市・昼食) = 食と健康の館 =  
= 名古屋駅(18:00頃着)

#### コースのポイント

南知多ビーチランド：普段は見るできないバックヤード見学、海の生きもの講座  
豊浜漁港でのおいなゝ市：競り体験、新鮮な地魚料理の昼食  
食と健康の館：塩づくり体験

### 2. 知多半島 時をつむぐ心旅 出発日：10月16日(土)

～古い街並みから学ぶ・ちたもめん機織り体験～

名古屋駅(8:15発) = 岡田地区まち歩き・ちたもめん機織り体験 = 料理旅館枳磯(昼食) =  
= おかき屋辰心 = 大智院 = 大野町(古今散策・スペース楽遊館) = 名古屋駅(18:30頃着)

#### コースのポイント

岡田の古い街並み：ボランティアガイドの案内、もめん蔵で裂き織りコースターづくり  
料理旅館枳磯：高台にたたずむ由緒ある老舗料亭での昼食  
大智院：名物和尚のお話  
大野町：古今散策と楽遊館(館長による大野にまつわるお話とティータイム)

### 3. 知多半島 廻船旅 出発日：10月30日(土)

～歴史や文化を学ぶ・尾州廻船と常滑焼～

名古屋港ガーデン埠頭(8:30発) ~ ~ ~ 常滑港 = 瀧田家・SPACEとこなべ・常滑屋(昼食) =  
= INAXライブミュージアム = 内田佐七家 = 名古屋駅(18:30頃着)

#### コースのポイント

瀧田家：常滑を代表する廻船主邸  
SPACEとこなべ：手づくりの常滑焼専門店  
常滑屋：食事とギャラリーを併設、地元食材にこだわった昼食  
INAXライブミュージアム：タイル、焼き物の歴史や文化(ガイド案内付き)  
内田佐七家：江戸末期から明治初頭にかけて活躍した尾州廻船内海船船主の家

### 4. 知多半島 見・聞・美食旅 出発日：11月13日(土)

～食と健康・食文化～

名古屋駅(8:30発) = げんきの郷 = あいち健康プラザ = とまと記念館(昼食) = 東海市まち歩き =  
= アベニール = 名古屋駅(18:30着)

#### コースのポイント

げんきの郷：愛知県で唯一人のシニア野菜ソムリエのお話とお買い物  
あいち健康プラザ：指導員のもとセルフ健康チェック  
とまと記念館：地元の素材にこだわったフレンチの昼食  
東海市まち歩き：ボランティアガイドの案内  
アベニール：お菓子にまつわるお話とツアー限定洋菓子付

**5 . 知多半島 食・菌ing旅 出発日：11月20日(土)**

**～もやしもんツアー NO.1～ (醸造と発酵文化に触れる)**

名古屋駅(8:30発) = ミツカン博物館「酢の里」 = テラス(昼食) = 澤田酒造 = 南蔵(味噌蔵) =  
= ギャラリー夢乃蔵 = 豊丘堆肥場(車窓) = 名古屋駅(18:30頃着)

**コースのポイント**

ミツカン博物館「酢の里」: 日本唯一のお酢の総合博物館

テラス: 中華料理初の試み。地元食材と発酵食材を使ったツアー限定の昼食

澤田酒造: 昔ながらの製法で造る陶都常滑に息づく伝統の酒蔵

南蔵: 無添加の自然風味にこだわる武豊の味噌蔵

**6 . 知多半島 食・菌ing旅 出発日：11月27日(土)**

**～もやしもんツアー NO.2～ (醸造と発酵文化に触れる)**

名古屋駅(8:30発) = ミツカン博物館「酢の里」 = 國盛酒の文化館 = 魚太郎・蔵のまち(昼食) =  
= 丸一酒造 = 中定商店(味噌蔵) = 名古屋駅(18:30頃着)

**コースのポイント**

ミツカン博物館「酢の里」: 日本唯一のお酢の総合博物館

國盛酒の文化館: お酒ができるまで、醸造・麹と発酵の働きを楽しく学べる博物館

魚太郎・蔵のまち: 地元食材と発酵・醸造をメニューに取り入れたツアー限定の昼食

丸一酒造: 昔ながらの杜氏・蔵人の酒造りが行われている阿久比の蔵

中定商店: 明治12年の創業以来130年、味噌・たまり醤油の醸造一筋

**\* 後援** 知多半島観光圏協議会: 知多半島5市5町(半田市・常滑市・東海市・大府市・知多市・阿久比町・東浦町・南知多町・美浜町・武豊町)を始め、各市町の観光協会、商工会議所、商工会、観光事業者等で構成されている協議会です。

(社)愛知県観光協会

**\* 協賛** 日本福祉大学知多半島総合研究所・知多ソフィア観光ネットワーク

**\* 旅行企画** (株)日本旅行観光まちづくり支援推進室

**\* 旅行企画・実施** (株)日本旅行赤い風船中部事業部

**お客様からのお問い合わせ先**

(株)日本旅行名古屋電話予約センター

(052)962-3300 フリーダイヤル 0120-230066

\*営業時間・・・月～金 10:00～19:00 土日祝 10:00～17:00

この件に関するお問い合わせは、

(株)日本旅行 中部営業本部

観光まちづくり支援推進室

電話: 052-232-6737

担当: 酒井・浦野・山本

E-mail: kanko\_suishin@nta.co.jp