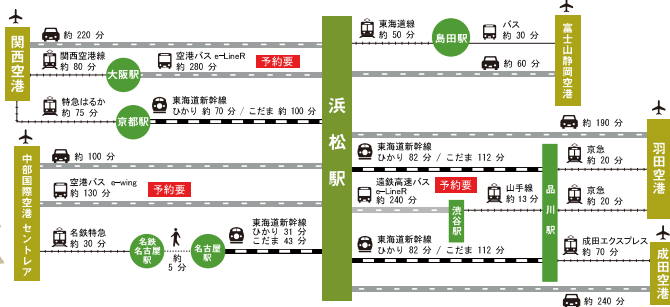


山あり、海あり
浜松の
食 X 農
体験ツアー

パンフレットのダウンロードはこちら ▶ https://www.inhamamatsu.com/event/foodfarming_japanese.pdf



Access



浜松市農業水産課 〒430-8652 浜松市中区元城町 103-2 TEL:053-457-2334



海と湖



① たきや漁 100年以上続く伝統漁 【期間】 5月～9月

予約
お問合わせ
TEL 053-592-2260 (日本語)
info@inhamamatsu.com (英語)

要予約

事業者	たきや組合	ホームページ	https://takiyaryou.jp ※HPより予約可能		
住所	浜松市西区雄踏町宇布見 9985-3	駐車場	〈たきや組合〉大型バス3台 / 自家用車30台 〈弁天島海浜公園〉有料大型バス8台 / 自家用車400台		
言語	日本語 (通訳: 英語・中国語)	備考	英語・中国語の案内動画有り	車椅子	△
出港場所	たきや組合 / 弁天島海浜公園 ※JR弁天島から徒歩3分	開始時間	第一部 日暮れ後 (季節により異なります) / 第二部 23:00頃～ (48人まで)		
予約期限	英語での予約受付は5日前まで	キャンセル料	2日前から当日1隻1万円		
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> 1隻4名まで 子供の同乗は〈大人2人+子供3人 / 大人3人+子供2人〉の組み合わせに限り可能。 天候により、止むを得ず漁が中止される場合があります。 筏での食事のみを希望する場合 (大人 ¥3,000/人、子供 ¥1,500/人) 				

80人まで
所要時間 90分
料金 ¥30,000 / 隻
通訳オプション ¥15,000～

たきや漁
浜名湖に100年以上続く、独特の伝統漁を体験。日暮れ後の暗闇の中、水中を照らしながら、モリや網で獲物を捕まえます。



80人まで
所要時間 180分
料金 ¥33,000 / 隻
通訳オプション ¥15,000～

たきや漁 + たきや亭での食事
たきや漁を楽しんだ後、獲った獲物を、湖に浮かぶ筏「たきや亭」にて味わいます。



20人まで
所要時間 180分
料金 通訳付き ¥50,000 / 隻 + (人数 × ¥1,000)

サンセットクルーズ + たきや漁 + TAKIYABASE での食事
漁の後の食事をテーブルと椅子・ソファ付きの筏TAKIYABASEで楽しめます。



② 地引網とバーベキュー 【期間】 5月～10月

予約
お問合わせ
info@inhamamatsu.com (日本語・英語)

要予約

施設名	鯨山寺サンビーチ / 貸し別荘リザーブ	ホームページ	https://www.inhamamatsu.com/recommend/seine-fishing.php		
住所	浜松市西区鯨山寺サンビーチ	駐車場	大型バス4台 / 自家用車150台		
開始時間	10:00	定休日	8/13～16・8/29～31		
言語	日本語 (通訳: 英語・中国語)	備考	車椅子	△	ベビーカー

20人～35人まで
所要時間 180分
料金 通訳付き ¥235,000 / 1網
26名～35名 追加料金 ¥12,000 / 人

地引網体験 + BBQ
海と湖がつながる日本でも有数の汽水湖「浜名湖」では、豊富な魚介類が生息しています。地元の漁師と一緒に地引網をしながら、浜名湖の生態系を学びます。漁を楽しんだ後は、獲った魚や肉や野菜を使ったBBQも楽しめます。



③ 養鰻場見学 【期間】 4月～9月 (鰻の状況に応じて変更有り)

予約
お問合わせ
TEL 053-487-1896 (日本語)
info@inhamamatsu.com (英語)

要予約

施設名	株式会社 天保	ホームページ	http://www.unagitenpo.com		
住所	浜松市西区白洲町 3353-1	駐車場	大型バス2台 / 自家用車15台		
開始時間	12:00	定休日	水曜日・土曜日・日曜日 (臨時休業有り)		
備考	英語パンフレットあり	言語	日本語 (通訳: 英語・中国語)		

2～30人まで
所要時間 120分 (平日 12:00～)
料金 ¥3,500～
通訳オプション ¥12,000～

食卓 (好きなメニュー) + 養鰻場見学 + うなぎ握み
浜名湖自慢の美味しい鰻を味わいます。メニューは「うな重」や「白焼き定食」など、店舗メニューよりお選びいただけます。食事後には、鰻のブロによる案内で、広大な養鰻場を見学しながら鰻について楽しく、わかりやすく学びます。
※白焼きはアルコール不利用にもできます。
※うなぎの仕入れ価格により料金は変動する場合があります。



好きなメニューが注文できます!

④ 浜名湖産牡蠣づくし宿泊プラン 【期間】 12月中旬～3月上旬 1月下旬～3月の土曜日 (牡蠣の状況により変動)

予約
お問合わせ
info@inhamamatsu.com (日本語・英語)

要予約

施設名	八木田牡蠣商店 / 牡蠣小屋ひろし水辺のおやどいづえ	ホームページ	https://www.inhamamatsu.com/japanese/experience/oyster-farm-experience.php		
住所	浜松市西区舞阪町	駐車場	自家用車15台 (水辺のおやどいづえ)		
開始時間	14:00 (13:30までに宿にチェックイン)	定休日	① 毎週月・火曜日と1/1～3		
備考	※一部	言語	日本語 (通訳: 英語・中国語)		

5～10人まで
所要時間 ① 210分 ② 210分
料金 体験の内容により異なります

- ① 牡蠣棚遊覧 + 牡蠣小屋 + 宿泊 通訳付き ¥25,000 / 人
- ② 牡蠣棚遊覧 + 牡蠣剥き + 宿泊 通訳付き ¥28,000 / 人

希少価値の高い浜名湖の牡蠣づくしの1泊2日のプラン。宿の船着場から船に乗り、実際に牡蠣が育つ牡蠣棚をガイドと共に見学。牡蠣棚までは船で5分! その後は、牡蠣小屋で牡蠣を味わったり、牡蠣漁師から直伝で牡蠣剥きを体験します。夕食は、料理旅館「いづえ」にて、牡蠣をはじめとする、地元食材をふんだんに使ったお料理をいただきます。
※牡蠣剥き体験は、特定日のみです。



⑤ 牡蠣剥き体験 & 蒸し牡蠣 【期間】 1月下旬～3月の土曜日 (牡蠣の状況に応じて変更有り)

予約
お問合わせ
TEL 053-592-0485 (日本語)
080-1611-6447 (英語)

要予約

施設名	八木田牡蠣商店	ホームページ	https://yagi-oyster1922.jimdofree.com		
住所	浜松市西区舞阪町舞阪 18-1	駐車場	自家用車1台		
営業時間	10:00～15:00	開始時間	15:00～ (応相談)		
備考		言語	日本語・英語		

6人まで
所要時間 90分
料金 ¥2,500 (牡蠣剥き体験 + 蒸し牡蠣3ヶ)

牡蠣剥き + 蒸し牡蠣
牡蠣職人直伝で牡蠣剥きを体験し、蒸し牡蠣にして味わうことができます。90年の歴史を持つ牡蠣漁師の知恵と技が垣間見られます。店舗では、生牡蠣や殻付き牡蠣をはじめとする地元海産物などのお買い物も楽しめます。



▲ 蒸し牡蠣

※表示価格は、すべて税込です。

蔵作り



6 醤油搾り体験 【期間】 通年

予約
お問合わせ info@inhamamatsu.com (日本語)
TEL 053-586-2053 (英語)
info@inhamamatsu.com (英語)

要予約

施設名	明治屋醤油	ホームページ	http://meijiyashouyu.com	日	予約期限	10日前まで
住所	浜松市浜北区小松 2276	駐車場	大型バス1台 / 自家用車 10台	車椅子	△	ベビーカー △
営業時間	平日 8:30 ~ 15:00 土曜 9:00 ~ 13:00	定休日	日曜日・祝日	備考	英語での資料あり	
言語	日本語 (通訳: 英語・中国語)					

所要時間 約 180分 (人数により異なります。)
料金 通訳なし ¥4,400
通訳オプション ¥12,000

工場見学 + 醤油搾り体験 + 醤油味しらべ

お土産付き(※1)

(※1) 自分で搾った火入れ醤油100ml、伝統染色方法(浜松染)色あめオリジナル手ぬぐい
1875年創業の浜松の老舗醤油醸造所にて、工場見学と醤油搾りの体験を通して、日本の食文化を支える醤油に関する知識を深めることができます。100年以上使い込まれた木造工場は、日本の建築物としても一見の価値があります。自分で搾った醤油(100ml)はお土産として持ち帰ることができます。工場に隣接する店舗では、各種醤油、ソース、味噌などの買い物も楽しめます。

※醤油造りに欠かせない麹菌を守るため、当日朝は、納豆を食べないでください。



7 ソース工場見学と料理体験 【期間】 通年

予約
お問合わせ info@torii-sauce.com (日本語)
TEL 053-586-2053 (英語)
info@inhamamatsu.com (英語)

要予約

施設名	トリイソース	ホームページ	www.torii-sauce.jp	日	予約期限	前日 12時まで
住所	浜松市中区相生町 20-8	駐車場	自家用車 8台	車椅子	△	ベビーカー ○
開始時間	火曜日の 14:00	定休日	月・水・木・金・土・日は体験不可	言語	英語	
備考						

所要時間 90分
料金 ¥30,000 / グループ
VISA, Mastercard, American Express, JCB, Discover

工場見学 + ソース食べ比べ + 料理体験 + お土産付き(※1)

(※1) 自分でボトル詰めしたソースと、昔ながらの前掛けの土産付き

素材と製法にこだわった伝統のソース作りを続けるトリイソースの工場を、三代目社長自らの案内で見学します。各種ソースを料理とともにテイastingしたり、好きなソースのボトル詰め・ラベル貼りを体験。ソースという海外で生まれ日本で育った独特の調味料を、和食というヘルシーな食にマッチするものに変化させ、再び海外に向けて日本から送り出すことを夢見る社長の情熱が垣間見られるプログラム。

※このプログラムは英語のみとなります。



8 杜氏が案内する酒蔵見学 【期間】 通年

予約
お問合わせ info@inhamamatsu.com (日本語・英語)

要予約

施設名	花の舞酒造	ホームページ	https://www.inhamamatsu.com/japanese/culture/hananomai.php	日	予約期限	7日前迄
住所	浜松市浜北区宮口 632	駐車場	大型バス3台 / 自家用車 20台	車椅子	△	ベビーカー △
開始時間	10:00 ~ / 13:00 ~	言語	日本語 (通訳: 英語・中国語)	備考	酒蔵紹介の見学者用ビデオ字幕 (中国語あり)	

所要時間 120分
料金 通訳なし ¥5,500 通訳付き ¥12,000

酒蔵の見学 + 試飲 + お土産付き(※1)

(※1) オリジナルラベルが貼られた720mlのお酒

創業1864、浜松屈指の老舗「花の舞酒造」の酒蔵を見学します。最高の原料と地元産にこだわる酒造りの工程を杜氏自らが案内。伝統的な日本酒づくりに関して深く学ぶことができます。めったに味わえない出来立ての生原酒の試飲やマイラベルの作成、記念撮影ができます。店舗では、免税にてお酒が購入できます。



9 菜園料理家と蔵人を訪ねる旅 【期間】 通年

予約
お問合わせ info@inhamamatsu.com (日本語・英語)

要予約

施設名	花の舞酒造 農家レストラン 農+(ノーティス)	ホームページ	https://www.inhamamatsu.com/japanese/experience/farm-to-table.php	日	予約期限	7日前まで
住所	浜松市北区周辺	集合場所	JR 浜松駅	車椅子	△	ベビーカー △
開始時間	ランチタイム 9:30~ ディナータイム 14:30~	定休日	月曜日・水曜日	言語	日本語 (通訳: 英語・中国語)	
備考	※一部					

所要時間 360分
料金 通訳付き
ランチ ¥22,000
ディナー ¥30,000 (※交通費込)
PayPal

酒蔵見学 + 大吟醸の圃場見学 + 農家レストランでの食事

農家レストランのシェフと地元酒蔵の蔵人がコラボレーションしたスペシャル企画。日本酒と料理のベストな組み合わせを楽しむベアリング。大吟醸の米を育てる田んぼや酒蔵を見学し、その後、農家レストランへ移動。シェフと蔵人から、料理と酒について学びます。シェフが自ら栽培した野菜や地元産の食材と、蔵人がこだわり尽くした酒を堪能できます。(ランチ・ディナー選択可能、蔵人と通訳が同行)



※表示価格は、すべて税込です。

山里 / ファーム / クッキング

10 里山ステイ & 里のお母さんと作る家庭料理

施設名	阿多古屋	ホームページ	https://www.inhamamatsu.com/japanese/experience/village-stay-cooking.php	予約期限	7日前まで
住所	浜松市天竜区西藤平 288-1	駐車場	自家用車 10 台	車椅子	△ ペビーカー △
開始時間	16:00	定休日	3~11月 木曜日 12~2月 水曜日・木曜日	言語	日本語 (通訳: 英語・中国語)
備考	車椅子・ペビーカーは土間までは乗り入れ可能。また、階段の使用が難しい方は、一階にて宿泊。				

所要時間 料理時間 約 120 分 ※その後の食事時間は自由
料金 人数により異なります

グループ料金 (※通訳付き)			
2名	¥56,000	5名	¥90,000
3名	¥65,000	6名	¥108,000
4名	¥80,000	7名	¥126,000

宿泊 + 料理体験

清流阿多古川が流れる里山で、人々の暮らしとともに息づいてきた一棟貸しの古民家宿に宿泊。地元で採れた旬の食材を使った夕食を、里のお母さんたちと一緒に料理します。

●四季折々の旬の食材を使ったメニューを料理
例: [春]山菜天ぷら、鹿肉お茶カレー、旬の野菜サラダ、新茶の飲み比べ(まんじゅう付き)
※上記メニューの一部を、そば打ちや五平餅作りへ変更することも可能。
※メニューは変更になる場合があります。



11 道の駅で里の食作り体験

施設名	道の駅 くま水車の里	ホームページ	http://kunma.jp/suisha	予約期限	3日前まで
住所	浜松市天竜区熊 1976-1	駐車場	大型バス 3 台 / 自家用車 50 台	車椅子	○ ペビーカー ○
営業時間	10:00 ~ 16:00	定休日	3~11月 木曜日 12~2月 水曜日・木曜日	言語	日本語・中国語 (通訳: 英語)
備考	英語・繁体語 案内POP あり EV スタンド				

所要時間 ① 45 分 ② 45 分 ③ 60 分
料金 体験の内容により異なります

料金 (※通訳なし)	
① そば打ち (300g) ~ 100g 追加毎に、プラス ¥1,200。(※1)	¥3,600
② 五平餅作り (約 26 本分) / ¥4,700 (約 13 本分)	¥9,400
③ こんにゃく作り (10~13 個分) ※10~4 月限定	¥3,550

山里の食作り

山里に伝わる昔ながらの食作り(そば打ち・五平餅作り・こんにゃく作り)のいずれかが体験できます。
※そばアレルギーの方はご注意ください。



こうやってやるんだよ



所要時間 120 ~ 210 分
料金 ¥3,000
通訳オプション ¥12,000

山里の食作り + 山里ウォーキング +

山里の食の知恵を学ぶ

山里に伝わる昔ながらの食作り(そば打ち・五平餅作り・こんにゃく作り)のいずれかを体験した後、山里の自然と暮らしを感じながらのんびりウォーキング。お気に入りの場所でおやつタイムも! (季節のおやつ付き) また、山里に伝わる食の知恵について、地元のお母さん達から話を聞きます(日本語)。実際に見て・触って・味わいます!

ご案内します!



12 TAXI 観光 < 餃子つくりプラン >

施設名	浜太郎 / 明治屋醤油 / 花の舞酒造	ホームページ	https://www.inhamamatsu.com/japanese/experience/taxi-sighting3.php	予約期限	7日前まで
住所	浜松市内	駐車場		車椅子	△ ペビーカー △
開始時間	9:00	定休日	土曜日・日曜日・祝日	言語	日本語 (通訳: 英語・中国語)
備考	※一部施設				

所要時間 420 分
料金 通訳付き 4人 ¥27,000 / 人 PayPal
5~9人 ¥25,000 / 人 (※交通費込)

醤油搾り体験 + 酒蔵工場見学・試飲 + 餃子作り体験

浜松の名物「浜松餃子」を自分で作る通訳同行のタクシーツアー。100年以上続く老舗醤油屋で、醤油作りのレクチャーを受けた後、醤油搾り体験。搾った醤油は、火入れを待ち帰りができる状態でお土産に。その後、地元の酒蔵「花の舞酒造」にて工場見学試飲。最後に、浜松餃子の人気店「浜太郎」にて餃子作り体験をします。浜太郎オリジナルの餃子のタレと、自分で搾った醤油の食べ比べも楽しい。



13 浜松餃子作りと鍾乳洞「竜ヶ岩洞」見学

施設名	竜ヶ岩洞食堂 ふるとと	ホームページ	https://ryugashido-furusato.jimdofree.com	予約期限	7日前まで
住所	浜松市北区引佐町畑 193 竜ヶ岩洞 土産店 2F ふるとと	駐車場	自家用車 500 台 / 大型バス	車椅子	△ ペビーカー △
開始時間	10:00	定休日	火曜日	言語	日本語 (通訳: 英語・中国語)
備考	※一部施設				

所要時間 130 分
料金 大人 (16 歳以上) ¥10,000 / 人
子供 ¥5,000 ~

餃子作り体験 + 鍾乳洞見学 + 食事

地産の自然薯を練り込んだ人気のローカルフード「浜松餃子」を手作りします。体験後には、東海地方最大規模の観光鍾乳洞「竜ヶ岩洞」を自由に見学します。その後、自分で作った餃子と一緒に、天ぷらや自然薯などの食事をとお楽しみいただきます。地元いなき牛乳を使ったジェラート(Sサイズ、コン付)をプレゼント!



こちらプログラムは現在実施していません

15 茶歌舞伎で日本文化を学ぶ

【期間】 通年
(4月中旬～6月、12月を除く)

予約
お問合わせ info@inhamamatsu.com
(日本語・英語)

要予約

施設名	①村松商店 ②曹洞宗 霊山寺	出張可	ホームページ	https://www.inhamamatsu.com/japanese/experience/tea-culture.php	予約期限	7日前まで	
住所	①浜松市西区西山町 2965 ②浜松市西区霊山寺町 2231	駐車場	①大型バス3台 / 自家用車 20台	車椅子	—	ベビーカー	—
営業時間	10:00～ / 13:00 (応相談)	定休日	火曜日	言語	日本語 (通訳: 英語・中国語)		
備考	英語・繁体語 案内POPあり						

2～30人
まで

所要時間 ① 120分 ② 90分
料金 内容により異なります

① 茶畑・工場見学+茶歌舞伎	2～6人	通訳なし	¥7,000/人	通訳オプション	¥12,000
② 座禅+茶歌舞伎	7～30人	通訳あり	7-20名 ¥80,000 / グループ	21名以降追加料金	※30名まで ¥4,000 / 人

茶の種類を飲み当てる「茶歌舞伎」,日本に古くから伝わる風流なゲームを通じ、日本茶文化を学びます。また、生産現場の工夫やこだわりから作り出される風味・味、日本茶の奥深さを、茶農家から直接学ぶことができます。より深く学べる少人数プランと、お寺の座禅も体験できる団体プランがあります。店舗もしくはお泊りのホテルにて体験できます。※出張ホテル・人数は要相談

●茶歌舞伎って何？
茶の種類を飲み当てる。今で言う「利き茶」のようなもの。ただし、その歴史は古く、800年以上前から楽しまれています。お茶の産地としても有名な浜松産のお茶で、日本の歴史あるゲームを楽しみながら、日本の文化や歴史を楽しめます。



初めての方も、
気軽に楽しめます。



16 漁師町の伝統食体験

【期間】 11月～5月

予約
お問合わせ TEL 090-1984-4539 (日本語)
info@inhamamatsu.com (英語)

要予約

事業者	お日待ち御膳の会	ホームページ		予約期限	一ヵ月前まで		
住所	舞阪町内の施設	駐車場	自家用車 75台 ※舞阪町協働センター	車椅子	—	ベビーカー	—
開始時間	11:30～	言語	日本語 (通訳: 英語・中国語)	備考	開催場所は人数や状況によって異なります。		

15～25人
まで

所要時間 120分
料金 ¥2,500 通訳オプション ¥12,000～

漁師町散策 (ガイド付) + 勝手巻き作り + お日待ち御膳

漁師町の風情漂々町並みを散策後、お母さん達が作る伝統食「お日待ち御膳」を昔ながらのスタイルでいただき、その歴史や背景を学びます。忙しい漁師ならではの漁師めし「勝手巻き」作りも体験できます。

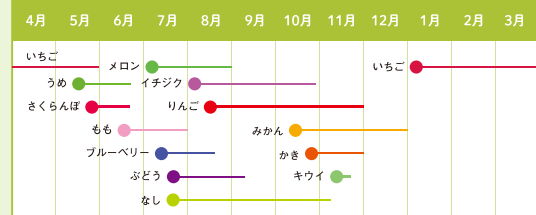


フルーツ狩り

浜松・浜名湖地域は、日照率の高さと、温暖な気候により、1年中様々なフルーツが栽培収穫されています。



● フルーツ狩り年間スケジュール



17 いちご狩り・メロン狩り

【期間】 いちご / 1月中旬～5月中旬
メロン / 7月中旬～8月末

予約
お問合わせ TEL 053-487-0875 (日本語)
info@inhamamatsu.com (英語)

要予約

施設名	かしまハーベスト	ホームページ	http://www.kashimaharvest.jp	予約期限	7日前まで		
住所	浜松市西区呉松町 3624	駐車場	大型バス1台 / 自家用車 20台	車椅子	—	ベビーカー	—
営業時間	11:00～15:00 最終受付	言語	日本語 (通訳: 英語・中国語)	備考	英語・繁体語 案内POPあり		

40人
まで

所要時間 60分
料金 時期により変動

大人 (6歳以上)	1/2～2/29	3/1～3/31	4/1～5月中旬
¥2,200	¥1,870	¥1,540	
子供 (3～5歳)	¥1,870	¥1,540	¥1,210
2歳以下	無料		

いちご狩り

こだわりの土耕栽培で安心・安全に育てられた静岡県を代表する完熟いちご「章姫」が60分食べ放題。繊細な品種のため、市場にあまり出回らない貴重ないちごです。



10人
まで

所要時間 90分 (いちご狩り体験時間を含む)
料金 上記いちご狩り料金+¥880
通訳オプション ¥12,000

いちご狩り + 農園でティータイム

いちごの60分食べ放題を満喫した後、いちご畑の中にある寛ぎスペースにて、ストロベリーティーとスイーツをお楽しみいただけます。



40人
まで

所要時間 30～40分
料金 ¥2,750 通訳オプション ¥12,000～

メロン狩り + 農園でティータイム

温室で育てた甘味の強いメロンから好きな一つを選び土産用に収穫します。体験後は、1/2カットサイズの冷えた食パンのメロンを葡萄糖の木陰で味わいます。



18 いちご狩り・フルーツ狩り

【期間】 12月下旬～5月末
(その他のフルーツはHP参照)

予約
お問合わせ TEL 053-428-5211 (日本語)
※HPより予約可能 (日本語・英語)

要予約

施設名	はままつフルーツパーク時之栖	ホームページ	http://www.tokinosumika.com/hamamatsu/	予約期限	<いちご狩り> 前日まで※ネット予約		
住所	浜松市北区都田町 4263-1	駐車場	大型バス 20台 / 自家用車 約 800台	車椅子	○	ベビーカー	○
営業時間	9:00～18:00 ※季節変動あり	言語	日本語	備考	英語案内マップあり		
入園料	大人 (16歳以上) ¥700、子供 (15歳以下) ¥350 (団体) 大人 (16歳以上) ¥600、子供 (15歳以下) ¥350						

14人
まで

所要時間 <いちご狩り> 30分 (移動時間込み約 50分) ※団体は (15人～) 応相談
料金 HPをご確認ください ※団体は約 300人まで

いちご狩り

ビニールハウスとガラス温室で、立ったまま収穫可能な高設栽培のいちご (鐘姫、紅ほっぺ、かおり野) の食べ放題が楽しめます。※当日できる品種には差があるので、品種を指定したイチゴ狩りはできません。



フルーツ狩り

フルーツパークでは、季節毎に色々なフルーツの収穫が楽しめます。詳細はHPをご覧ください。

19 みかん狩り

【期間】 10月上旬～12月上旬

予約
お問合わせ TEL 053-486-1482 (日本語)
info@inhamamatsu.com (英語)

要予約

施設名	とくら園	ホームページ		予約期限	7日前まで		
住所	浜松市西区深森町 304-435	駐車場	大型バス 8台 / 自家用車 40台	車椅子	○	ベビーカー	○
営業時間	8:30～16:30	言語	日本語	備考	英語・繁体語 案内POPあり		

80人
まで

所要時間 60分
料金 年齢により異なります。

大人 (12歳以上)	¥1,100
子ども (3歳～11歳まで)	¥700
2歳以下	無料

みかん狩り

景色の良いみかん畑で、みかんの食べ放題 (60分) をお楽しみいただけます。



● おすすめコース

浜名湖の温泉地館山寺温泉のすぐ近くの農園です。

みかん60分食べ放題を満喫した後は、館山寺温泉にて、浜名湖ブランドのうなぎや限定の「社職カバ」の昼食もおすすすめです。とくら園→館山寺温泉 (車で約10分) ※昼食は各自ご予約ください。



※表示価格は、すべて税込です。

浜松の 食 x 農 体験ツアー Map

- 1 たきや漁
たきや組合
- 2 地引網とバーベキュー
龍山寺サンビーチ
貸し別荘リザーブ
- 3 養鰻場見学
株式会社 天保
- 4 浜名湖産牡蠣づくり宿泊プラン
八木田牡蠣商店 / 牡蠣小屋ひろし /
水辺のおやどいとうえ
- 5 牡蠣剥き体験&蒸し牡蠣
八木田牡蠣商店
- 6 醤油搾り体験
明治屋醤油
- 7 トリイソース工場見学・
ソースづくり・料理体験
トリイソース
- 8 杜氏が案内する酒蔵見学
花の舞酒造
- 9 菜園料理家と蔵人を訪ねる旅
花の舞酒造 /
農家レストラン 農+(ノーツィス)

- 10 里山ステイ &
里のお母さんと作る家庭料理
阿多古屋
- 11 道の駅で里の食作り体験
道の駅 くま水車の里
- 12 TAXI 観光 <餃子づくりプラン>
浜太郎 / 明治屋醤油 / 花の舞酒造
- 13 浜松餃子作りと
鍾乳洞「竜ヶ岩洞」見学
竜ヶ岩洞食堂 ふるさと
- 14 うなぎも収穫体験と
スイーツの試食
うなぎも王国&カフェ
- 15 茶歌舞伎で日本文化を学ぶ
①村松商店 / ②曹洞宗 龍山寺
- 16 漁師町の伝統食体験
舞阪町内の施設
- 17 いちご狩り・メロン狩り
かしまハーベスト
- 18 いちご狩り・フルーツ狩り
はままつフルーツパーク時之栖
- 19 みかん狩り
とくら園

