

あうん
創作料理 阿雲

陶芸作家が焼いた器に盛り付けられる
四季折々の山海の幸をゆっくり堪能

明治時代初期に建てられた廻船問屋をそのまま利用し、地元で獲れた新鮮な魚介や季節の食材を使った手作り料理でもてなしてくれる隠れ家のような軒。器にもこだわり陶芸作家が焼いた作品に盛り付けられた料理は舌だけでなく目でも楽しませてくれる。ツアーでは手間暇掛けた名物鯛飯と鯛のあら炊きをゆっくり味わおう。

TEL0569-35-8421
愛知県常滑市本町2-124
営/11:30~13:30
17:30~21:30LO(要予約)
休/月曜 P/有
HP→Simple HPよりリンク



昼食



ツアーでは鯛飯と鯛のあら炊きの他、季節に合わせた料理が登場する



手入れの行き届いた和風の庭



屋根は船底のように湾曲した造り



廻船問屋の建物をそのまま使用している



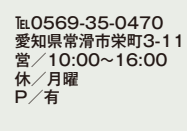
「煎茶セット」600円。自分で淹れたお茶でゆったりとした時間を過ごす

◆常滑屋◆

郷土料理、カフェ、ギャラリーなど様々な時間を過ごせるお店。中でも名物の「常滑ちらし」は地元で獲れた魚や食材をふんだんに使った優しい味わいが人気。器にもこだわっており、地元の職人が焼いた器は料理をより美しく見せている。



2階は焼き物や洋服などのギャラリー



数量限定の「常滑ちらし」1,260円

◆だんご茶屋◆



「串団子」1本70円。焼きたてを味わおう

焼き物のまち常滑
散策スポット



8つの焼成室を持つ大型の登り窯。上には10本の横瓦煙突が残る



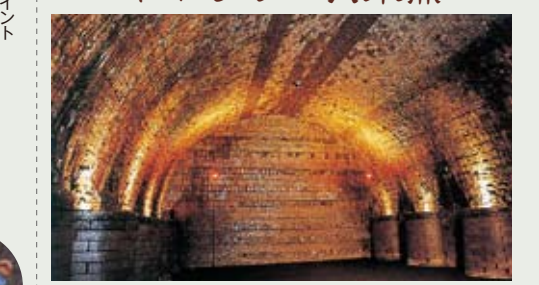
常滑は古くは焼き物の生産地であった



土管などの焼き物が埋め込まれている坂道は撮影ポイント

常滑焼の奥深さを是非体感してみてください。
●Simpleツアー参加者限定企画！
常滑自由散策時に、希望者のみ陶芸体験を実施。思い出に残る焼き物を作ろう！体験料2,500円(約2時間)
※準備の都合によりツアー1週間前までの予約に限るため、ツアー参加申込み時に併せて予約してください。また10名以上に実施予定

◆ギャラリー共栄窯◆



昔使用していた窯、土管などを焼いていたのでとても広い

土管工場だった建物を改装し、常滑で活躍する陶芸家の作品を中心に展示販売するギャラリー。昭和46年まで使用していた窯は一見の価値有。初心者から上級者まで参加できる陶芸教室も実施している。

TEL0569-34-7721
愛知県常滑市北条2-88
営/10:00~17:00
休/水曜 P/有

えびせんべいの里

試食で選ぶ自分好みの味
風味豊かなできたて海老煎餅

良質な素材にこだわり、昔ながらの海老煎餅の味を守り続けている製造工場。製造エリアでは次々と流れてくる煎餅の様子をガラス越しに見学できる。また販売エリアでは種類豊富に煎餅が並び、ほとんどの商品の試食が可能なので、味を確かめながら購入しよう。館内には無料コーヒースタッフの休憩スペースもあるので、ゆっくり時間を過ごそう。

TEL0120-26-2248
愛知県多摩美浜町大字北方宇吉田52-1
営/8:00~17:00
休/無休 P/有
HP→Simple HPよりリンク



定番人気の「はまかせ」、「はません えびうす焼」、「多幸 たこの唐揚げ」など商品は豊富に揃う



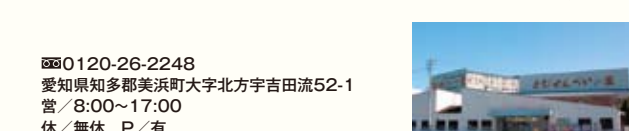
工場でききたばかりの煎餅が並ぶ



次々と煎餅ができてがる



飲み物が無料の休憩コーナー



花が見られる隣接の「ハーツガーデン」

Simple '09 オリジナルバスツアー第3弾!

参加者募集!!



五感で楽しむ春の知多
酔の里とえびせんべいの里を見学し
常滑焼のまちをたつぷり散策

今回は春の魅力満載の知多半島を五感で楽しむ旅。まず博物館「酔の里」で身体に良いお酢について学び、「えびせんべいの里」ではできたての海老煎餅を味わう。昼食は歴史ある廻船問屋を利用した隠れ家で、新鮮な魚介を使った創作料理を堪能する。自由時間は今回もたっぷり。焼き物のまち常滑で陶芸体験に挑戦したり常滑焼の器でスイーツを楽しんだり、春の知多を五感で楽しみませんか。

江戸で人気を博した
にぎり寿司との相性抜群
お酢の歴史を作ってきた
ミツカンのルーツを探る

昔と今のお酢の作り方が紹介されている。
様々な効果をもたらす酢について学ぼう



黒い建物が並ぶ川沿いの景色は、創業当時から変わらない



ミツカンでは様々なお酢を発売している。
博物館の受付では商品の購入も可能

健康に良いお酢の製造方法など見学してください。



四代目により考案されたミツカンのマーク



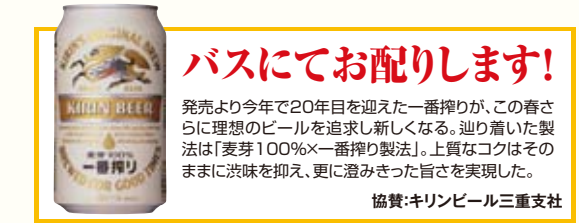
案内スタッフの
カークハトリックさん

博物館「酔の里」®

お酢の力を見て飲んで体感しよう!
身体のことを考えたお酢の総合ミュージアム

ミツカンが手掛ける日本唯一のお酢総合博物館。創業当時の面影を残す建物に入ると、半田で誕生した粕酢の歴史や昔と今の酢の作り方、実際に発酵中のお酢などを見学できる。またお酢が全国に広まるきっかけとなった江戸時代に流行したにぎり寿司についての紹介もあり、1時間の見学でお酢が好きになること間違い無し。

TEL0569-24-5111
愛知県半田市市中村町2-6
営/9:00~16:00 土・日曜、祝日9:00~15:30
※12:00~13:00は休憩
休/第3日曜、年末年始、お盆
料金/見学無料(要予約) P/22台
HP→Simple HPよりリンク



バスにてお配りします!

発売より今年で20年目を迎えた一番搾りが、この春さらに理想のビールを追求し新しくなる。通りぬいた製法は「麦芽100%×一番搾り製法」。上質なコホはそのままに洗味を抑え、更に澄みきった旨さを実現した。

協賛:キリンビール三重支社

※内容は変わる場合があります ※お酒は20歳以上の方に限りです

ツアーのおすすめポイント

- 博物館「酔の里」を見学
- 「阿雲」オリジナル昼食堪能
- 陶芸家水上先生との特別企画
- 焼き物のまち常滑をゆっくり自由散策
- 記念写真ご送付

参加者募集
5月10日(日)

※定員になり次第受付終了
■旅行代金
大人8,300円
(「阿雲」昼食代含む)

- 定員/35人 最少催行人員:25名
- 昼食/常滑「阿雲」オリジナル昼食
- 問合せ・ご予約/
・三交旅行 伊勢志摩営業所 TEL0596-24-3101
(9:30~18:00 休/土・日曜、祝日)
・伊勢旅広場 TEL0596-24-3103
(9:30~18:00 休/日祝日)
※Simple HPにて詳細案内中
- 事業企画/月刊Simple
- 旅行実施/
三交旅行株式会社 伊勢志摩営業所
観光庁長官登録旅行業第231号
三重県伊勢市神田久志本町字須賀崎1509-4

焼き物のまち常滑 自由散策	常滑「阿雲」にて昼食 オリジナル昼食
えびせんべいの里 工場見学と販売	博物館「酔の里」 お酢の工場見学
19:20 津駅東口	7:50 津駅東口
20:00 松阪駅北口	7:10 松阪駅北口
20:40 伊勢駅前	6:30 伊勢駅前
20:50 神久庫車	6:20 神久庫車

※募集状況により出発時間が遅くなる場合があります。また到着時間は交通状況により変動します
※神久庫車乗車の方は、今回駐車場の利用ができません。ご注意ください
※旅行契約は、三交旅行が契約の締結を承諾し、お申込金または旅行代金を受領した時に成立するものとします
※旅行開始日の前日から起算して10日前に当たる日以降に契約を解除する場合は、取消料が発生します