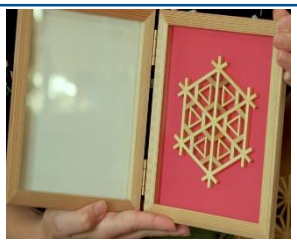
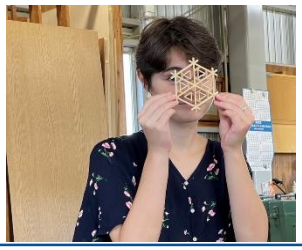
①木の幾何学模様の美　日本の伝統木工技術･組子　【A】

【カテゴリー】 ■Tradition □Nature □Outdoor activity ■Craftsmanship □Cuisine □Other





【コンテンツ概要：組子とは？】
組子とは、釘を使わずに木を組み立て幾何学模様を施す技術で古く室町時代に書院造りとともに発展したとされ、日本家屋の部屋を仕切る襖や部屋の装飾用として作られる日本の伝統技法のひとつです。一本の材木からわずか1.5ミリの木片に切り分け、切り込みや木材を接合するための突起を施して組み合わせ模様を作り出します。一つの模様に10万個以上の木片が使われることもあり、そのひとつひとつはすべて職人の手作業で組み上げられます。また、模様の種類は数百種類にもおよび、それらの組み合わせにより美しく個性的な作品が生まれます。

【おすすめポイント】
・３代続く伝統工芸の工房「指勘建具工芸」を訪問。伝統の技を職人自らわかりやすく説明。
・普段は公開していない自宅の作品も見ることができます。
・実際に組子制作にもチャレンジ。あなたオリジナルの組子作品を作り、お持ち帰り頂きます。

【スケジュール】所要時間２.5～３時間
①9:30am(13:00pm)　指勘建具工芸・工房へ集合
↓
②9:30-10:00　工房にて3代目　黒田裕次氏より
(13:00-13:30)　組子建具についてレクチャー
↓
③10:00- 10:45　組子制作体験（オリジナル写真立て）
(13:30- 14:15)　※お客様の作業の進み具合により所要時間は変わります
↓　※写真立てはお1人1つ制作、作品はお持ち帰り頂きます
④11:00 - 11:45　黒田氏の住居へ移動 2代目・3代目の
(14:30 - 15:15)　作品鑑賞

⑤12:00(15:30)　終了、解散

★集合・解散場所
指勘建具工芸　工房
住所：三重県三重郡菰野町小島4806-3
※上記住所が工房の場所です。
住居とは別です。
集合時間: ツアー開始5分前

【実施期間】　通年実施
毎月第三土曜日の午前又は午後（リクエストベース）

【最少催行人員】１名　**【対応可能人数】**　最大４人まで　団体対応・不可

【参加条件】 ■参加可能年齢　１０歳以上　（お子様は保護者同伴）

【料金情報】(貸切)
■2名まで1組56,000円 、3名以上1人につき28,000円追加
■料金に含まれるもの：　組子工房見学料、体験料、オリジナル写真立て代（1人1つ）
□料金に含まれないもの：工房までの移動費、ガイド代

【言語対応】 ■日本語 □英語 □中国語 □その他（　　）

【通訳ガイドの同行】 必須

【言語補完ツール】 なし

【キャンセルポリシー】
旅行開始日の7日前～2日前：30%
旅行開始日前日：50%
旅行開始日当日：100%

【天候による催行判断】なし

【注意事項】
・

【予約方法・問合せ先】
・予約方法：リクエストベースの事前予約制（２週間前までに申し込み）

・問合せ先　：アヤベックスジャパン株式会社 (アヤベックス株式会社大阪支店内)
担当者名：星
メールアドレス：pr@ayabex.com　電話番号:06-7222-0430
営業時間：平日：月～金、午前9時～午後5時
・問合せ方法：■メール
※アヤベックスジャパンにて予約・手配をご希望の場合は別途、手配手数料を頂戴いたします。

【プログラム実施】 **指勘建具工芸**
・住所：三重県三重郡菰野町小島4806-3
・電話：059-396-1786

【施設情報】
施設名：指勘建具工芸　・URL：https://www.sashikan.com/jp/index.html
・住所：三重県三重郡菰野町小島4806-3　・電話：059-396-1786
・営業時間：受付時間 AM9:00～PM5:00　・定休日：毎週日曜日・祝日
・Wifi：　□あり　□なし
・外国語パンフレット・メニュー　■あり（　　）□なし
・言語対応：■日本語　□英語　□中国語　□その他（　　）
・食文化対応　□可（　　）　□応相談　■不可
・バリアフリー対応　□あり　（　　）　■なし
・クレジットカード対応　□あり（　　）　■なし・現金のみ

※当タリフに掲載の情報は2023年11月現在の情報に基づいており、断りなく変更となる場合がございますので、ご利用の際は、各タリフに記載の問合せ先へご確認ください。

②木のカーブが描く美　日本の伝統工芸・桶　【A】

【カテゴリー】 ■Tradition □Nature □Outdoor activity ■Craftsmanship □Cuisine □Other

【コンテンツ概要：桶とは？】
桶とは「密閉型ではない木の容器」のことで、江戸時代の日本では人々のくらしに密接に関わり幅広く使用されていました。同じものと思われがちな樽（たる）は「密閉型の木の容器」のことを指し食料の運搬や貯蔵（熟成）の目的でヨーロッパでもワインの醸造などに使用されています。樹齢100年程度の木が使用され、桶の耐用年数は100年とも云われており、修理しながら長い年月使用されていたが、近年大量生産できるプラスチックにとって代わられ、30以上もの工程を全て手作りで作る桶職人は少なくなり、大変貴重な存在となっています。

【おすすめポイント】
- **創業は明治15年、4代目の職人と直にコミュニケーション。桶や木材について学びます。**
- **１つ１つ昔ながらの工程で作る桶の職人技を目の前で見学。**
- **実際に鉋（かんな）で木を削る体験にチャレンジいただきます。（※大人の方のみ）**
-

【スケジュール】所要時間１～１.5時間

①13:00pm　桶重・工房へ集合
↓
②13:00 – 13:30　工房にて４代目　服部 健氏より
桶について実演を交えながらレクチャー
↓
③13:30 - 13:45　鉋削り体験
↓
④13:45 - 14:00　あらかじめオーダーしておいた「花桶」の最後の仕上げ体験
※お客様の作業の進み具合により所要時間は変わります
↓　※花桶は1つ完成させお持ち帰り頂きます
⑤14:30　終了、解散

★集合・解散場所
桶重（おけじゅう）
住所：亀山市関町中町474-1
集合時間: ツアー開始5分前

【実施期間】　通年実施
スタート時間はお客様のご希望に対応可

【最少催行人員】1名　**【対応可能人数】**　最大４人まで　団体対応・不可

【参加条件】 ■参加可能年齢　１２歳以上

【料金情報】(貸切)
■小（持ち手の上までの高さ30㎝、桶本体の高さ11㎝、底の直径10.5㎝、口の直径12㎝）
1個につき￥23,000
■中（持ち手の上までの高さ36㎝、桶本体の高さ14㎝、底の直径13.5㎝、
1個につき￥34,000
■料金に含まれるもの：　工房見学料、体験料、花桶代（グループに１つ）
□料金に含まれないもの：工房までの移動費、ガイド代

【言語対応】 ■日本語 □英語 □中国語 □その他（　　）

【通訳ガイドの同行】 必須

【言語補完ツール】 なし

【キャンセルポリシー】
旅行開始日の7日前～2日前：30%
旅行開始日前日：５0%
旅行開始日当日：100%

【天候による催行判断】なし

【注意事項】
- 鉋削り体験は安全上の問題でお子様は体験できません。
- 鉋削り体験時、木をまたいで座りますのでスカートは不可です。また安全上の理由から短パンも避けてください。

【予約方法・問合せ先】
・予約方法：リクエストベースの事前予約制（14日前までに申し込み）

・問合せ先　：アヤベックスジャパン株式会社 (アヤベックス株式会社大阪支店内)
担当者名：星
メールアドレス：pr@ayabex.com　電話番号:06-7222-0430
営業時間：平日：月～金、午前9時～午後5時
・問合せ方法　：　■メール

【プログラム実施】 **桶重**
住所：三重県亀山市関町中町474-1
電話：0595-96-2808

【施設情報】
施設名：桶重（おけじゅう）
・URL：なし
・住所：三重県亀山市関町中町474-1
・電話：0595-96-2808
・営業時間：9:00～17:00
・定休日：不定休
・Wifi：　□あり　■なし
・外国語パンフレット・メニュー　□あり（　　）■なし
・言語対応：■日本語　□英語　□中国語　□その他（　　）
・食文化対応　□可（　　）　□応相談　■不可
・バリアフリー対応　□あり　（　　）　■なし
・クレジットカード対応　□あり（　　）　■なし・現金のみ

※当タリフに掲載の情報は2023年６月現在の情報に基づいており、断りなく変更となる場合がございますので、ご利用の際は、各タリフに記載の問合せ先へご確認ください。

③糸の交わりの美　日本の伝統工芸・伊賀くみひも　【A】

【カテゴリー】 ■Tradition □Nature □Outdoor activity ■Craftsmanship □Cuisine □Other

【コンテンツ概要：伊賀くみひもとは？】
くみひもとは日本伝統の工芸品で主に細い絹糸、または綿糸を組み上げた紐。編み物や織物と同じくテキスタイル技術の一種とされ、江戸時代では武士の刀の装飾として盛んに生産されてきました。現在は日本の伝統文化として海外からも注目される和装の帯締めなどの小物はもちろん、現在のライフスタイルに合ったストラップなど新たな伊賀くみひもも商品開発されています。伊賀くみひもの特徴は色とりどりに染められた絹糸の1本1本が光に映え、交わりあって輝く美しさとされています。

【おすすめポイント】
・普段は非公開の匠の工房にて職人直々にレクチャー。匠の職人技の実演を目の前で見学。
・実際にくみひも作りを体験。オリジナルキーホルダーを製作しお持ち帰りいただきます。
・日本でもここでしか作っていない組みひもネクタイなど、オリジナルグッズの購入も可能

【スケジュール】所要時間１.5時間程度

①13:00pm　店舗へ集合
↓
②13:00 – 13:20　店舗にてくみひも概要説明
↓
③13:20 – 13:40　店舗にてくみひも体験キーホルダーづくり
↓
④13:45 - 14:30　工房へ移動し、くみひもの匠より作業実演見学
工房に保管してある作品の紹介
↓
⑤14:30　店舗へ移動し、体験制作したキーホルダーまたはブレスレットを受け取り終了、解散

★集合・解散場所
廣澤徳三郎工房
住所：伊賀市上野西大手町3635-1
集合時間: ツアー開始5分前

【実施期間】　通年実施　（但し、1月1日、1月2日は休業）
スタート時間はお客様のご希望に対応可

【最少催行人員】1名　**【対応可能人数】**最大５名まで　団体対応・不可

【参加条件】■参加可能年齢　７歳以上

【料金情報】(貸切)
■1人あたり5,600円
■料金に含まれるもの：　工房見学料、体験料、
□料金に含まれないもの：工房までの移動費、ガイド代

【言語対応】 ■日本語 □英語 □中国語 □その他（　　）

【通訳ガイドの同行】 必須

【言語補完ツール】 なし

【キャンセルポリシー】
旅行開始日の7日前～2日前：30%
旅行開始日前日：５0%
旅行開始日当日：100%

【天候による催行判断】なし

【注意事項】
- 特になし

【予約方法・問合せ先】
・予約方法：リクエストベースの事前予約制（２０日前までに申し込み）

・問合せ先　：アヤベックスジャパン株式会社 (アヤベックス株式会社大阪支店内)
担当者名：星
メールアドレス：pr@ayabex.com　電話番号:06-7222-0430
営業時間：平日：月～金、午前9時～午後5時
・問合せ方法：■メール

【プログラム実施】廣澤徳三郎工房
住所：伊賀市上野西大手町3635-1
電話：0595-21-1127

【施設情報】
施設名：廣澤徳三郎工房
・URL：http://www.ict.ne.jp/~toku-3/
・住所：伊賀市上野西大手町3635-1
・電話：0595-21-1127
・営業時間：10:00～17:00
・定休日：不定休
・Wifi：　■あり（但し、店舗のみ）　□なし
・外国語パンフレット・メニュー　□あり（　　）■なし
・言語対応：■日本語　□英語　□中国語　□その他（　　）
・食文化対応　□可（　　）　□応相談　■不可
・バリアフリー対応　□あり　（　　）　■なし
・クレジットカード対応　□あり（　　）　■なし・現金のみ

※当タリフに掲載の情報は2023年６月現在の情報に基づいており、断りなく変更となる場合がございますので、ご利用の際は、各タリフに記載の問合せへご確認ください。

④火と土から生まれた美　伊賀焼・長谷園　【A】

【カテゴリー】 ■Tradition □Nature □Outdoor activity ■Craftsmanship □Cuisine □Other

【コンテンツ概要：伊賀焼とは？】
伊賀焼（いがやき）は、優れた耐火性を持つ伊賀周辺の土を使用して三重県伊賀市周辺で作られている陶磁器です。遥か400万年前、古琵琶湖の時代に花崗岩が風化し湖底に堆積してできた亜炭等を含む陶土とその周辺に広がる赤松などの燃料となる緑の森が土と炎の芸術、伊賀焼を育んできました。また、その高い耐火性から、土鍋や耐熱食器などにも向いている陶器として有名です。

【おすすめポイント】
- **創業は1832年、現在の８代目主人から直接、お話しいただきます。**
- **普段は公開していない母屋でお抹茶とお菓子を伊賀焼の器でお召し上がり頂きながら、ご主人より土鍋や伊賀焼について話を聞きます。**
- **お菓子の伊賀焼の受け皿をお持ち帰り頂きます。**

【スケジュール】所要時間１時間程度

①13:00pm　長谷園へ集合
↓
②13:00 – 13:15　長谷社長より登り窯見学・伊賀焼について説明
↓
③13:15 - 13:45　資料館をご案内後、母屋へ移動し、お抹茶とお菓子を頂きながら社長のお話し
↓
④13:45 - 14:00　ご希望によりショッピングタイム
↓
⑤14:00　終了、解散

★集合・解散場所
長谷園　伊賀本店園
住所：三重県伊賀市丸柱569
集合時間: ツアー開始5分前

【実施期間】　通年実施
スタート時間はお客様のご希望に対応可

【最少催行人員】1名　**【対応可能人数】**　最大10名迄OK　団体対応・不可

【参加条件】■参加可能年齢　特になし　※ただしお子様は保護者同伴にて

【料金情報】(貸切)
■1人あたり17,000円
■料金に含まれるもの：ご案内費用・お抹茶・お菓子・お皿お土産込み
□料金に含まれないもの：工房までの移動費、ガイド代

【言語対応】 ■日本語 □英語 □中国語 □その他（　　）

【通訳ガイドの同行】 必須

【言語補完ツール】 なし

【キャンセルポリシー】
旅行開始日の7日前～2日前：30%
旅行開始日前日：50%
旅行開始日当日：100%

【天候による催行判断】なし

【注意事項】
お抹茶とお菓子を提供しますので、食材アレルギーがある方は必ず事前にお知らせください。

【予約方法・問合せ先】
・予約方法：リクエストベースの事前予約制（１４日前までに申し込み）

・問合せ先　：アヤベックスジャパン株式会社 (アヤベックス株式会社大阪支店内)
担当者名：星
メールアドレス：pr@ayabex.com　電話番号:06-7222-0430
営業時間：平日：月～金、午前9時～午後5時
・問合せ方法：■メール

【プログラム実施】 **長谷園　伊賀本店**
・住所：三重県伊賀市丸柱569
・電話：0595-44-1511

【施設情報】
施設名：長谷園　伊賀本店
・URL：https://www.igamono.co.jp/about/head_office.html
・住所：三重県伊賀市丸柱569
・電話：0595-44-1511
・営業時間：9:00～17:00
・定休日：お盆・年末年始⇒具体的な日にちはお問合せください
・Wifi：　□あり　■なし
・外国語パンフレット・メニュー　■あり（　　）□なし
・言語対応：■日本語　□英語　□中国語　□その他（　　）
・食文化対応　□可（　　）　□応相談　■不可
・バリアフリー対応　□あり　（　　）　■なし
・クレジットカード対応　■あり（　　）　□なし・現金のみ

※当タリフに掲載の情報は2023年６月現在の情報に基づいており、断りなく変更となる場合がございますので、ご利用の際は、各タリフに記載の問合せ先へご確認ください。

⑤リトリート「赤目四十八滝」忍者修行の渓谷でヒーリング＆メディテーション

【カテゴリー】 ■Tradition ■Nature ■Outdoor activity □Craftsmanship □Cuisine □Other

【コンテンツ概要：赤目四十八滝とは？】
赤目四十八滝は、滝川の清らかな流れと深い森がつくる深山幽谷。滝をつなぐ約3.3Kmの回遊路は遊歩道となっており桜、新緑、紅葉と四季折々の鮮やかな風景の中、滝を望むことができます。「平成の名水百選」「日本の滝100選」「森林浴の森100選」「遊歩100選」にも選ばれ、ハイキングや散策、森林浴など、さまざまに自然を楽しめます。また、赤目四十八滝のすべてを楽しんでも往復3時間程度で手軽に楽しむことができる。

【おすすめポイント】
- **忍者がかつて修行した場所での滝うたれ、ウォーキング、メディテーションで心をリフレッシュ。本物の忍者修行にふれることができます。**
- **専門のハイキングガイドが同行（ハイキングガイドは日本語）**
- **プライベートツアーなので、お客様のペースにあわせたハイキングができます。**

【スケジュール】所要時間４～４.5時間程度

①9:00～9:05am　近鉄名張駅集合、送迎車者にて赤目へ移動
↓
②9:30pm　赤目自然歴史博物館内のエコツアーデスクにて受付、ハイキング準備
↓
②10:00 – 10:30　ハイキングスタート
途中、ガイドがご案内しながら進みます
③10:30 - 11:00　大日滝到着。白装束に着替え
滝うたれ体験（※正式な滝行ではありません）
④11:30 - 12:00　千手滝にてメディテーション
↓
⑤12:30～13:30　ハイキング終了、山水園まで送迎、温泉入浴と着替え
↓
⑥13:30　近鉄名張駅へ送迎車にてお送り、終了

★集合・解散場所
近鉄名張駅　改札口
集合時間:ツアー開始5分前

★鉄道利用ではなく、専用車のご利用の場合、直接赤目自然歴史博物館内のエコツアーデスクへのご集合も可能です。

【実施期間】　４月～１１月実施

【最少催行人員】２名　**【対応可能人数】**同行ガイド含め最大８名まで　団体対応・不可
【参加条件】■山登りできる健康な方（急な岩山を15分～20分登りますので体力がある方）
お子様は自分の足で山登りができる方で保護者同伴

【料金情報】(貸切)
■1組6名まで67,000円　※１名追加ごとに10,000円加算
■料金に含まれるもの：ハイキング専門ガイド代、渓谷入山料・天然温泉入浴券(山水園)
白装束・足袋・沢靴・タオル（滝うたれ・入浴着替え時を含む）
傷害保険
□料金に含まれないもの：集合場所まで、解散場所からの移動費・ガイド代

【言語対応】　■日本語 ■英語 □中国語 □その他（　　）

【通訳ガイドの同行】　必須でない

【言語補完ツール】　あり（ポケトーク）

【キャンセルポリシー】
旅行開始日の7日前～2日前：30%
旅行開始日前日：50%
旅行開始日当日：100%

【天候による催行判断】あり
台風接近時、防風警報・川の増水などの場合のみ）
ありの場合➡キャンセル
判断時期➡前日夕方５時決定
但し、荒天の状況によっては当日中止の場合あり

【注意事項】
・急な山道を15分～20分程度山登り頂きますので、山歩きができる健康な方が対象です。
・注意すべき持病がある人は医師の同意を得た上でお申込みください。
　また必ず事前にご連絡ください（場合によっては参加をお断わりする場合があります）
・ハイキング時、白装束など滝うたれに必要な荷物は各自ご持参いただきます。

【持ち物】・水着・白いTシャツ（白装束の下につけていただきます）
　　・スニーカー又はトレッキングシューズ・動きやすい服装（滝までの移動用）

【予約方法・問合せ先】
・予約方法：リクエストベースの事前予約制（１４日前までに申し込み）

・問合せ先　：特定非営利活動法人赤目四十八滝渓谷保勝会
　担当者名：エコツアーガイド　姫野
　（責任者：事務局総括　ゼネラルマネージャー　玖村）
　メールアドレス：ecotour@akame48taki.com
　電話番号：0595-41-1180
　営業時間：午前9時～午後5時
・問合せ方法　：■メール
※お客様のご要望に応じて内容変更やカスタマイズもご相談可能。その他のプランもありますのでお問い合わせください。

【プログラム実施】特定非営利活動法人赤目四十八滝渓谷保勝会
〒518-0469　三重県名張市赤目町長坂671-1
TEL.0595-41-1180

【施設情報】
施設名：赤目自然歴史博物館内エコツアーデスク　・URL:https://www.akame48taki.com/
・住所：三重県名張市赤目町長坂671-1　　電話：0595-41-1180
・営業時間：9:00～17:00　　・定休日：12月28日～1月2日
12月～3月 第2木曜日までの毎週木曜日
・Wifi：　■あり ※但し、赤目自然歴史博物館内のみ、ハイキングルートは携帯電話はつながりません
・外国語パンフレット・メニュー　■あり（　　）□なし
・言語対応：■日本語　■英語　□中国語　■その他（ポケトーク　　）
・食文化対応　□可（　　）　□応相談　　□不可
・バリアフリー対応　　□あり　（　　）　■なし
・クレジットカード対応　■あり（　　）　□なし・現金のみ

※当タリフに掲載の情報は2024年１月現在の情報に基づいており、断りなく変更となる場合がございますので、ご利用の際は、各タリフに記載の問合せ先へご確認ください。

⑥高田本山専修寺特別プログラム　国宝専修寺の美を体感　【A】

【カテゴリー】 ■Tradition □Nature □Outdoor activity □Craftsmanship □Cuisine ■Other（Art）

【コンテンツ概要：高田本山専修寺とは？】
専修寺（せんじゅじ）は、全国に600余ヶ寺ある真宗高田派の本山寺院です。宗祖親鸞聖人の教えをまっすぐに受け継ぐ寺院で境内の御廟には宗祖のご遺骨をお守りしています。
三重県初の国宝建造物、如来堂・御影堂（みえいどう）に加え、国宝の法宝物や国指定の重要文化財を数多く伝え、境内ではお浄土に咲くとされる蓮の花を夏の初めから終わり近くまで、35種類100鉢以上を楽しむことができます。

【おすすめポイント】
- **僧侶のご説明で国宝・御影堂、如来堂の見学と特別な人のみが立ち入ることができる内陣の天井にある天井絵を見学。**
- **リニューアルオープンした宝物館において、開山親鸞聖人の真筆関連の書物など専修寺が受け継いできた多数の宝物を鑑賞。**
- **対面所にて声明（特別読経）を特別に唱えます。**
- **拓本製作とお呈茶体験**

【スケジュール】所要時間２～２.5時間程度

①13:30pm　勅使門にて僧侶のお出迎え
↓
②13:30 – 14:30　御影堂、如来堂をプライベートでご案内
主に仏教建築についてご紹介、
御影堂の内陣の天井絵などをご見学
また、宝物館において宝物を鑑賞
↓
③14:30 - 14:45　対面所にて声明を唱えます
↓
④14:45- 15:15　拓本製作
↓
⑤15:15–15:30　お呈茶とお菓子を頂き、プログラム終了。

★集合・解散場所
高田本山専修寺
住所：三重県津市一身田町2819
集合時間: ツアー開始10分前

【実施期間】　3月～7月、9月～11月のみ

【最少催行人員】２名　**【対応可能人数】**　最大４名まで　団体対応：　不可

【参加条件】 ■参加可能年齢　６歳以上

【料金情報】(貸切)
■1組4名まで 45,000円
■料金に含まれるもの：案内料、声明（特別読経）ご寄付、拓本製作代、お呈茶とお菓子代
□料金に含まれないもの：集合・解散場所からの移動費、ガイド代

【言語対応】 ■日本語 □英語 □中国語 □その他（　　）

【通訳ガイドの同行】 必須

【言語補完ツール】 なし

【キャンセルポリシー】
旅行開始日の7日前～2日前：30%
旅行開始日前日：50%
旅行開始日当日：100%

【天候による催行判断】なし

【注意事項】
・境内のご案内は靴を脱いで頂きます。
・お抹茶とお菓子を提供しますので、食材アレルギーがある方は必ず事前にお知らせください。

【予約方法・問合せ先】
・予約方法：リクエストベースの事前予約制（１４日前までに申し込み）

・問合せ先　：アヤベックスジャパン株式会社 (アヤベックス株式会社大阪支店内)
担当者名：星
メールアドレス：pr@ayabex.com　電話番号:06-7222-0430
営業時間：平日：月～金、午前9時～午後5時
・問合せ方法：■メール

【プログラム実施】高田本山専修寺
住所：三重県津市一身田町2819
電話：059-232-4171

【施設情報】
施設名：高田本山専修寺　・URL：http://www.senjuji.or.jp/en/
・住所：三重県津市一身田町2819　・電話：059-232-4171
・拝観時間：御影堂・如来堂　6:00～１５：３０　・定休日：なし
・Wifi：　□あり　■なし
・外国語パンフレット・メニュー　■あり（各文化財に多言語QRコードによる案内）□なし
・言語対応：■日本語　□英語　□中国語　□その他（　　）
・食文化対応　□可（　　）　□応相談　■不可
・バリアフリー対応　■あり　（　　）　□なし
・クレジットカード対応　■あり（　　）　□なし・現金のみ

※当タリフに掲載の情報は2022年10月現在の情報に基づいており、断りなく変更となる場合がございますので、ご利用の際は、各タリフに記載の問合せ先へご確認ください。

⑦－１真珠を極める　ミキモト真珠島特別プログラム　【A】

【カテゴリー】 ■Tradition □Nature □Outdoor activity □Craftsmanship □Cuisine □Other

【コンテンツ概要：ミキモト真珠島】
鳥羽湾に浮かぶ緑豊かなミキモト真珠島は1893年、御木本幸吉が世界で初めて真珠の養殖に成功した島で、1951年に開島して以来国内外から多くのお客様をお迎えしています。
約7000坪の島内には、真珠の全てがわかる真珠博物館や、昔ながらの白い磯着姿の海女が繰り広げる潜水実演などを見学できます。

【おすすめポイント】
・博物館スタッフによるプライベート案内。非公開収蔵品見学などを含みます。
・貝むき体験
・海女の実演見学（海女と一緒の船に乗船し、実演を間近で見学できます。）

【スケジュール】所要時間２～２.5時間程度

①13:30pm-15:00 ミキモト真珠島真珠の博物館にて
博物館スタッフのプライベート案内
↓
②15:00 – 15:10　貝むき体験
お1人様１つ貝開け体験、
真珠はお持ち帰りいただきます。
↓
③15:20　桟橋到着。海女と一緒に船に乗船 (貸切)
15:30– 15:40　海女の実演見学、海女の乗る船から間近で実演をご覧いただきます。
↓
④16:00　実演終了後、ご希望者にはショップへご案内。
プログラム終了。

★集合・解散場所
ミキモト真珠島
住所：三重県鳥羽市鳥羽1-7-1
集合時間: ツアー開始5分前

【実施期間】　ＧＷやお正月、夏休みなどの繁忙期と、１２月第２火曜日から３日間を除く。
スタート時間は13時30分が基本。（他の時間は応相談）

【最少催行人員】２名　**【対応可能人数】**　最大４人まで　団体対応：　不可

【参加条件】 ■参加可能年齢　７歳以上

【料金情報】(貸切)
■16歳以上1人あたり28,000円税込、小人（7歳～15歳）1人あたり25,000円税込
■料金に含まれるもの：入場料、スケジュールに含まれる体験一式
□料金に含まれないもの：集合・解散場所からの移動費、ガイド代

【言語対応】 ■日本語 □英語 □中国語 □その他（　　）

【通訳ガイドの同行】 必須

【言語補完ツール】 なし

【キャンセルポリシー】
旅行開始日の7日前～2日前：30%
旅行開始日前日：50%
旅行開始日当日：100%

【天候による催行判断】あり※海女の実演台風、落雷、大雨、津波警報などの場合
ありの場合➡代替案で催行
判断時期➡前日夕方決定

【注意事項】
・海女実演の船に乗船時、桟橋を歩きますのでハイヒールは避けてください。

・ショップでのお買い物は免税手続きが可能です。免税手続きを受けられる場合は必ずパスポートの原本をお持ちください。（パスポートコピーでの対応はできません）

【予約方法・問合せ先】
・予約方法：リクエストベースの事前予約制（１４日前までに申し込み）

・問合せ先　：アヤベックスジャパン株式会社 (アヤベックス株式会社大阪支店内)
担当者名：星
メールアドレス：pr@ayabex.com　電話番号:06-7222-0430
営業時間：平日：月～金、午前9時～午後5時
・問合せ方法：■メール

【プログラム実施】 **ミキモト真珠島**
・住所：三重県鳥羽市鳥羽1-7-1
・電話：0599-25-2028

【施設情報】
施設名：ミキモト真珠島　・URL：https://www.mikimoto-pearl-island.jp/en/
・住所：三重県鳥羽市鳥羽1-7-1　・電話：0599-25-2028
・営業時間：当面の間　9:00～17:00　（月によって変動あり、HPにてご確認ください）
・定休日：12月第２火曜日から3日間(メンテナンス休業)
・Wifi：　■あり　□なし
・外国語パンフレット・メニュー　■あり（英・仏・独・西・伊・葡・韓・繁・簡）□なし
・言語対応：■日本語　■英語　□中国語　□その他（　　）
・食文化対応　□可（　　）　■応相談　□不可
・バリアフリー対応　■あり　（　　）　□なし
・クレジットカード対応　■あり（　　）　□なし・現金のみ

※当タリフに掲載の情報は2023年６月現在の情報に基づいており、断りなく変更となる場合がございますので、ご利用の際は、各タリフに記載の問合せ先へご確認ください。

⑦－２海の神秘を自分の手で　真珠取り出し体験（パール美樹）【A】

【カテゴリー】 ■Tradition □Nature □Outdoor activity □Craftsmanship □Cuisine □Other

【コンテンツ概要：真珠の養殖】
三重県における真珠養殖は1893年に御木本幸吉翁が、アコヤ貝による養殖法を発明して以来、英虞湾を中心に発達し、発祥の地としての名声を高めてきました。真珠養殖はその過程に応じていくつかの条件の異なる漁場が必要となりますが、アコヤ貝が体内の真珠を育てる大事な時期に水温が13度以上でプランクトンが豊富であり、潮の流れがよく、しかも波が穏やかであることが必要であり、英虞湾はその条件に適していることから数多くの真珠養殖場があります。

【おすすめポイント】
- **真珠の養殖筏の上で養殖真珠網をご見学と貝開け体験。**
- **貝開け体験**
- **取り出した真珠は金具などをつけオリジナルアクセサリーとしてお持ち帰り頂けます。**

【スケジュール】所要時間１.5時間程度

①13:00pm　パール美樹集合
↓
②13:00 – 13:30　養殖筏に移動し、真珠貝網見学
貝開け体験(お1人様、最大５個お選びいただきます)
↓
③13:30 – 14:00　真珠アクセサリーに加工（※ご希望に応じ）
お好きな金具デザインをお選びください
※ご希望により真珠のできるまでの工程などを説明
↓
④14:30　プログラム終了。

★集合・解散場所
パール美樹
住所：三重県志摩市志摩町御座65-1
集合時間:体験開始5分前

【実施期間】　通年
スタート時間はお客様のご希望に対応可

【最少催行人員】1名　**【対応可能人数】**　最大10人程度まで　団体対応：応相談

【参加条件】 ■参加可能年齢　特になし（但し、お子様は保護者同伴）

【料金情報】(貸切)
■1人あたり23,000円税込
■料金に含まれるもの：貝開け体験料、金具代（予算5,000円までのもの）
□料金に含まれないもの：集合・解散場所からの移動費、ガイド代

【言語対応】 ■日本語 □英語 □中国語 □その他（　　）

【通訳ガイドの同行】 必須

【言語補完ツール】 なし

【キャンセルポリシー】
旅行開始日の7日前～2日前：30%
旅行開始日前日：50%
旅行開始日当日：100%

【天候による催行判断】あり
※台風・津波警報発令などの場合
ありの場合➡キャンセル
判断時期➡前日夕方決定
天候の状況によっては当日中止の場合あり

【注意事項】
※悪天候の場合、筏の上での真珠取り出し体験が出来ない場合がありますのでご了承ください（陸上での真珠取り出し体験となります。）
・筏の上を歩きますので、ハイヒールやかかとのある靴は避けてください
・よごれても良い服装でお越しください。

【予約方法・問合せ先】
・予約方法：リクエストベースの事前予約制（１４日前までに申し込み）

・問合せ先　：アヤベックスジャパン株式会社 (アヤベックス株式会社大阪支店内)
担当者名：星
メールアドレス：pr@ayabex.com　電話番号:06-7222-0430
営業時間：平日：月～金、午前9時～午後5時
・問合せ方法：■メール

【プログラム実施】 **パール美樹**
住所：三重県志摩市志摩町御座65-1
電話：0599-88-3592

【施設情報】
施設名：パール美樹　・URL：https://isesima.info/pearl-miki/
・住所：三重県志摩市志摩町御座65-1　・電話：0599-88-3592
・営業時間：営業時間10:00～15:00【完全予約制】　・定休日：不定休
・Wifi：■あり　□なし
・外国語パンフレット・メニュー　□あり（　　）■なし
・言語対応：■日本語　□英語　□中国語　□その他（　　）
・食文化対応　□可（　　）　□応相談　■不可
・バリアフリー対応　□あり（　　）　■なし
・クレジットカード対応　■あり（VISA・マスター・JCB　※事前にご連絡ください）　□なし・現金のみ

※当タリフに掲載の情報は2023年６月現在の情報に基づいており、断りなく変更となる場合がございますので、ご利用の際は、各タリフに記載の問合せ先へご確認ください。

⑧-1海女文化と御食国体感・特別1日プログラム（英語ガイド付き）【A】

【カテゴリー】 ■Tradition □Nature □Outdoor activity □Craftsmanship ■Cuisine □Other

【コンテンツ概要：海女と海女小屋、神饌とは？】

海女とは素潜りでアワビやサザエ、海藻等をとる漁を生業とする女性の漁師のことで、海女漁は素潜りという独特の潜水技術による漁法で自然なる海の獲物を採り続け、長い時間、持続してきた素晴らしい漁法です。その持続性・継続性には大きな意味があり、地域ごとに厳しく漁期を定めたり漁獲できる貝の大きさを定めるなど、多くの約束事を決めて漁獲対象とする資源を「獲りすぎないよう」、「獲り尽くさないよう」に今も守り続け漁をしています。

海女小屋は、海女さん達が漁へ行く為の準備や火を焚いて漁で冷えた体を温めたり、疲れた体を休める小屋で、海女漁にとっては欠かせない場所となっています。

神饌（しんせん）とは神様にお供えする食事のことで伊勢神宮では約1500年間、１日も欠かすことなく毎朝・夕の二度、塩・鰹節・昆布等のお食事を天照大御神（あまてらすおおみかみ）に奉り感謝と祈りをささげている他、五穀豊穣の感謝祭等では特別なお食事をお供えします。

【おすすめポイント】

- **伊勢神宮と「食」にはかかせない塩・海女文化のつながりを知ることのできるプログラム**
- **現役の海女さん達の話をお聞きいただきながらお食事をお楽しみいただきます**
- **五穀豊穣の感謝祭「神嘗祭」の神饌をイメージした特別メニューのお食事**
- **今も使用している本物の海女小屋を訪問、海女漁や海の話等より詳しく知ることができます。**

【スケジュール】所要時間９時間程度

①8:00am　伊勢志摩地区のご宿泊ホテルへお迎え　★集合・解散場所 伊勢志摩地区のホテル 集合時間: ツアー開始5分前

↓

②9:00am-9:30am　御塩殿神社見学

↓

③9:45am-10:15am　岩戸の塩工房見学

↓

④10:45am-12:45am　伊勢神宮内宮見学（※お神楽奉納はご希望の場合のみ）

↓

⑤13:30pm-15:15　はちまんかまどあさり浜にて
五穀豊穣の感謝際でお供えされる
神饌をイメージした特別料理・海女さんの手焼きによる魚介類を含む「海女の神饌」をお楽しみいただきます

↓

⑥15:30 – 16:15　クジラ﨑の海女小屋を海女さんと訪問
※海女小屋へは軽自動車にて移動
海女小屋でお茶を飲みながら海女漁のお話しなど海女さんとの語らい

↓

⑦16:30　海女小屋訪問終了、はちまんかまどあさりへ車で戻り
プログラム終了

↓

⑧17:00　伊勢志摩地区のホテル帰着

【実施期間】　通年対応可（はちまんかまど定休日除く）
スタート時間はお客様のご要望により調整可能
【最少催行人員】２名以上　**【対応可能人数】**最大５名まで　　団体対応：不可※

【参加条件】■参加可能年齢　特になし
※お食事にアルコールが含まれます。アルコール禁止年齢の未成年は子供メニューにて対応

【料金情報】(貸切)
■大人1人あたり78,000円～123,000円税込 ■子供メニュー1人あたり44,000円～93,000円税込
※大人、子供メニューともに参加人数により料金は変動します。
■料金に含まれるもの　：専用車チャーター（9名乗りタクシー1台）、英語ガイド代
特別メニューの料理代、海女小屋訪問料、
□料金に含まれないもの：伊勢神宮お神楽奉納代

【伊勢神宮お神楽奉納について】
・伊勢神宮のお神楽奉納は事前予約はできません。当日先着順となり貸切ではありません
・２５分～４０分間、正座して見学いただきます。
・費用：1組15,000円（当日、現金でお収めいただきます）

【言語対応】　■日本語 ■英語 □中国語 □その他（　　）

【通訳ガイドの同行】　必須でない

【言語補完ツール】　なし

【キャンセルポリシー】
旅行開始日の14日前～2日前：２0%
旅行開始日前日：５0%
旅行開始日当日：100%

【天候による催行判断】あり※台風・津波警報
ありの場合➡キャンセル
判断時期➡前日夕方決定が基本ですが
当日警報発令で中止となる場合もあり

【注意事項】
・料理内容は季節によりその時の旬の魚介類に変わります。
・食材アレルギーがある場合は、必ず事前にご連絡ください。
・炭火で調理するため、灰や火の粉が舞うことがございますのでよごれても良い服装でお越しください。

【予約方法・問合せ先】

・予約方法：リクエストベースの事前予約制（1ヶ月前までに申し込み）

・問合せ先　：アヤベックスジャパン株式会社 (アヤベックス株式会社大阪支店内)
担当者名：星
メールアドレス：pr@ayabex.com　電話番号:06-7222-0430
営業時間：平日：月～金、午前9時～午後5時

・問合せ方法：■メール

【プログラム実施】　アヤベックスジャパン株式会社
住所：京都府綾部市幸通り11
電話：0773-45-8088

【施設情報】

施設名：海女小屋はちまんかまど　・URL：https://amakoya.com/

・住所：三重県鳥羽市相差町819　・電話：0599-33-1023
・営業時間：午前10時～午後5時 【完全予約制】
・定休日：1/1～1/5、8/13～8/15、12/30～12/31、不定休
・Wifi：　■あり　□なし
・外国語パンフレット・メニュー　■あり（　　）□なし
・言語対応：■日本語　□英語　□中国語　□その他（　　）
・食文化対応　□可（　　）　■応相談　　□不可（
・バリアフリー対応　　■あり　（　　）　□なし
・クレジットカード対応　■あり（VISA、Master、JCB、AMEX、Diners）　□なし・現金のみ

«一般海女小屋体験メニュー（@4,500円～）の場合団体対応可能・食事のみ»
・最大受け入れ可能人数：着席時 100人、貸し切り対応可能（20人～50人、50人以上）
・駐車場あり、大型バス4台、乗用車20台対応可

※当タリフに掲載の情報は2023年６月現在の情報に基づいており、断りなく変更となる場合がございますので、ご利用の際は、各タリフに記載の問合せ先へご確認ください。

⑧－２海女文化と御食国体感プログラム（海女小屋はちまんかまど）

【カテゴリー】 ■Tradition □Nature □Outdoor activity □Craftsmanship ■Cuisine □Other

【コンテンツ概要：海女と海女小屋、神饌とは？】

海女とは素潜りでアワビやサザエ、海藻等をとる漁を生業とする女性の漁師のことで、海女漁は素潜りという独特の潜水技術による漁法で自然なる海の獲物を採り続け、長い時間、持続してきた素晴らしい漁法です。その持続性・継続性には大きな意味があり、地域ごとに厳しく漁期を定めたり漁獲できる貝の大きさを定めるなど、多くの約束事を決めて漁獲対象とする資源を「獲りすぎないよう」、「獲り尽くさないよう」に今も守り続け漁をしています。

海女小屋は、海女さん達が漁へ行く為の準備や火を焚いて漁で冷えた体を温めたり、疲れた体を休める小屋で、海女漁にとっては欠かせない場所となっています。

神饌（しんせん）とは神様にお供えする食事のことで伊勢神宮では約1500年間、１日も欠かすことなく毎朝・夕の二度、塩・鰹節・昆布等のお食事を天照大御神（あまてらすおおみかみ）に奉り感謝と祈りをささげている他、五穀豊穣の感謝祭等では特別なお食事をお供えします。

【おすすめポイント】

- **現役の海女さん達の話をお聞きいただきながらお食事をお楽しみいただきます**
- **五穀豊穣の感謝祭「神嘗祭」の神饌をイメージした特別メニューのお食事**
- **今も使用している本物の海女小屋を訪問、海女漁や海の話等より詳しく知ることができます。**

【スケジュール】所要時間３時間程度

①13:30pm-15:15　はちまんかまどあさり浜にて
五穀豊穣の感謝際でお供えされる
神饌をイメージした特別料理・
海女さんの手焼きによる魚介類を含む
「海女の神饌」をお楽しみいただきます

↓

②15:30 – 16:15　クジラ﨑の海女小屋を海女さんと訪問
※海女小屋へは軽自動車にて移動
海女小屋でお茶を飲みながら海女漁のお話しなど海女さんとの語らい

↓

③16:30　海女小屋訪問終了、はちまんかまどあさりへ車で戻ります
プログラム終了。

★集合・解散場所
はちまんかまどあさりはま
住所：三重県鳥羽市相差町819
集合時間: ツアー開始5分前

【実施期間】　通年対応可（定休日除く）
午後１時３０分スタート

【最少催行人員】２名以上　**【対応可能人数】**最大５名まで　団体対応：不可※
※一般体験メニューは団体可

【参加条件】■参加可能年齢　特になし
※お食事にアルコールが含まれます。アルコール禁止年齢の未成年は子供メニューにて対応

【料金情報】(貸切)
■大人1人あたり48,000円税込　■子供メニュー1人あたり18,000円税込
■料金に含まれるもの：特別メニューの料理代、海女小屋訪問料、
□料金に含まれないもの：集合・解散場所からの移動費、ガイド代

【言語対応】 ■日本語 □英語 □中国語 □その他（　　）

【通訳ガイドの同行】 必須

【言語補完ツール】 なし

【キャンセルポリシー】

旅行開始日の14日前～2日前：２0%
旅行開始日前日：５0%
旅行開始日当日：100%

【天候による催行判断】あり※台風・津波警報
ありの場合➡キャンセル
判断時期➡前日夕方決定が基本ですが
当日警報発令で中止となる場合もあり

【注意事項】

・料理内容は季節によりその時の旬の魚介類に変わります。
・食材アレルギーがある場合は、必ず事前にご連絡ください。
・炭火で調理するため、灰や火の粉が舞うことがございますのでよごれても良い服装でお越しください。

【予約方法・問合せ先】

・予約方法：リクエストベースの事前予約制（1ヶ月前までに申し込み）

・問合せ先　：**有限会社　兵吉屋・海女小屋はちまんかまど**
住所：三重県鳥羽市相差町819
メールアドレス：info@amakoya.com　FAX：0599-33-1022
営業時間：平日：午前10時～午後5時

・問合せ方法：■メール　または　■FAX

【プログラム実施】 **有限会社　兵吉屋・海女小屋はちまんかまど**
住所：三重県鳥羽市相差町819
電話：0599-33-1023

【施設情報】

施設名：海女小屋はちまんかまど　・URL：https://amakoya.com/
・住所：三重県鳥羽市相差町819　・電話：0599-33-1023
・営業時間：午前10時～午後5時 【完全予約制】
・定休日：1/1～1/5、8/13～8/15、12/30～12/31、不定休
・Wifi：　■あり　□なし
・外国語パンフレット・メニュー　■あり（　　）□なし
・言語対応：■日本語　□英語　□中国語　□その他（　　）
※英語及びフランス語による対応可能（スタッフの配置が必要なため、事前に要調整）
・食文化対応　□可（　　）　■応相談　□不可（
・バリアフリー対応　■あり　（　　）　□なし
・クレジットカード対応　■あり（VISA、Master、JCB、AMEX、Diners）　□なし・現金のみ

«一般海女小屋体験メニュー（@4,500円～）の場合団体対応可能・食事の実»
・最大受け入れ可能人数：着席時 100人、貸し切り対応可能（20人～50人、50人以上）
・駐車場あり、大型バス4台、乗用車20台対応可

※当タリフに掲載の情報は2023年６月現在の情報に基づいており、断りなく変更となる場合がございますので、ご利用の際は、各タリフに記載の問合せ先へご確認ください。

⑨海女文化から学ぶSDG’s (海女小屋体験施設さとうみ庵)

【カテゴリー】 ■Tradition □Nature □Outdoor activity □Craftsmanship ■Cuisine □Other

【コンテンツ概要：海女と海女小屋とは？】

海女とは素潜りでアワビやサザエ、海藻等をとる漁を生業とする女性の漁師のことで、海女漁は素潜りという独特の潜水技術による漁法で自然なる海の獲物を採り続け、長い時間、持続してきた素晴らしい漁法です。その持続性・継続性には大きな意味があり、地域ごとに厳しく漁期を定めたり漁獲できる貝の大きさを定めるなど、多くの約束事を決めて漁獲対象とする資源を「獲りすぎないよう」、「獲り尽くさないよう」に今も守り続け漁をしています。

海女小屋は、海女さん達が漁へ行く為の準備や火を焚いて漁で冷えた体を温めたり、疲れた体を休める小屋で、海女漁にとっては欠かせない場所となっています。

【おすすめポイント】

- **海女さん達の話をお聞きいただきながら海女さんが手焼きする新鮮な魚介類のお食事をお楽しみいただきます。**
- **今も使用しているリアル海女小屋を訪問、海女さんと語らいながら海女漁の話を聞きます。**

【スケジュール】所要時間２.5時間程度

■昼食プラン	■夕食プラン	
①10:00pm-10:15	①15:00pm-15:15	①さとうみ庵集合後、海女さんと一緒に海女小屋へ移動 ※お客様の専用車にて移動
↓	↓	
②10:15 – 10:45	②15:15 – 15:45	②リアル海女小屋にて 海女さんとの語らい
↓	↓	
③11:00 – 12:30	③16:00 – 17:30	③さとうみ庵へ戻り、 海女さんが手焼きする魚介類の食事

★集合・解散場所
海女小屋体験施設
さとうみ庵
住所：三重県志摩市
志摩町越賀2279
集合時間:
ツアー開始5分前

※夕食プランは3月～10月は17時スタート、19時終了も可能

【実施期間】 通年
昼食プラン：10時スタート
夕食プラン：15時～17時スタート　※時間はお客様のご希望に対応可

【最少催行人員】２名　**【対応可能人数】** 最大１４名まで　団体対応：　不可※
※一般体験メニューは団体可

【参加条件】 ■参加可能年齢　特になし　※但し子供は保護者同伴

【料金情報】
(リアル海女小屋訪問は貸切となります。食事の際グループに1人海女さんが専属でつきますがお席はプライベートルームではありません)
■1人あたり22,000円税込
■料金に含まれるもの：特別メニューの料理代、海女小屋訪問料
□料金に含まれないもの：集合・解散場所からの移動費、ガイド代

【言語対応】 ■日本語 □英語 □中国語 □その他（　　）
※英語、フランス語、スペイン語は別途、有料・リクエストベースで対応可

【通訳ガイドの同行】 必須

【言語補完ツール】 なし

【キャンセルポリシー】
旅行開始日の7日前～2日前：30%
旅行開始日前日：50%
旅行開始日当日：100%

【天候による催行判断】あり
台風接近時、防風・津波警報などの場合のみ）
ありの場合➡キャンセル
判断時期➡前日夕方５時決定
但し、天候の状況によっては当日中止の場合あり

【注意事項】
・料理内容は季節によりその時の旬の魚介類に変わります。
・食材アレルギーがある場合は、必ず事前にご連絡ください。
・炭火で調理するため、灰や火の粉が舞うことがございますのでよごれても良い服装でお越しください。

【予約方法・問合せ先】
・予約方法：リクエストベースの事前予約制（２日前までに申し込み）
・問合せ先　：海女小屋体験施設 さとうみ庵　・担当者名：桝屋（ますや）
メールアドレス：s-masuya@kanko-shima.com
info@kanko-shima.com
電話番号：0599-85-1212
営業時間：午前9時～午後5時
・問合せ方法：■メール

【プログラム実施】 海女小屋体験施設 さとうみ庵
住所：三重県志摩市志摩町越賀2279
電話：0599-85-1212

【施設情報】
施設名：海女小屋体験施設 さとうみ庵 ・URL：https://satoumian.com/
・住所：三重県志摩市志摩町越賀2279　・電話：0599-85-1212
・営業時間：11：00～20：30　【完全予約制】
・定休日：12/30～1/1、1/9～1/10
・Wifi：　■あり　□なし
・外国語パンフレット・メニュー　■あり（　　）□なし
・言語対応：■日本語　□英語　□中国語　□その他（　　）
・食文化対応　□可（　　）　■応相談　□不可
・バリアフリー対応　■あり（椅子テーブルタイプのみ）　□なし
・クレジットカード対応　■あり（VISA、Master、JCB、AMEX、Diners）　□なし・現金のみ

«一般海女小屋体験メニュー（@３,850円～）の場合団体対応可能・食事のみ　»
・最大受け入れ可能人数：最大77名（畳タイプ：16名、掘りごたつタイプ：24名
小部屋（畳タイプ）：5名 椅子テーブルタイプ：32名）
・駐車場あり、乗用車25台、大型バス駐車可能

※当タリフに掲載の情報は2023年６月現在の情報に基づいており、断りなく変更となる場合がございますので、ご利用の際は、各タリフに記載の問合せ先へご確認ください。

⑩“Umami”の源流　鰹節（かつおの天ぱく）　【A】

【カテゴリー】 ■Tradition □Nature □Outdoor activity □Craftsmanship ■Cuisine □Other

【コンテンツ概要：波切の鰹節/燻し小屋】
奈良王朝の時代から、鰹節の美味しさは珍重されており既にこの時代より波切の名は、木簡等に記され、王朝や神宮などに鰹節を献上していた記述が残っています。鰹漁業が盛んであったこと、更に鰹節の製造法として燻し技法が取入れられ波切の鰹節の製造は盛んになりました。燻し技法とは全て異なる魚質を見極め、火加減を手で調整しながらじっくりと燻すこのスタイルは旧式で全国でも10軒程度しか残っていません。
伊勢志摩地方の鰹節作りは、地域の里山から採った薪を使用しており、里山を守ることによって海を再生する。我々ご先祖様たちは何千年も昔からこの自然の循環を保ちながら鰹節作りをしてきました。また、この薪(ウバメガシ）の灰は藍染めの染料や、焼き物に使う天然灰(灰釉）としても利用され、伊勢志摩の鰹節作りは、こうした「循環」の中で生まれています。

【おすすめポイント】
・グループだけの貸切体験
・本物の鰹節を作る燻し小屋を見学。鰹節工房の代表から直接、鰹節の歴史や製法を説明
・かつおぶし削り体験と自分で削った鰹節で炊き立てのおかかご飯をご試食
・出汁の試飲、出汁と日本酒のコラボレーション「出汁割り燗」の試飲またはお神酒を体験

【スケジュール】所要時間１.５時間～２時間程度
※10時スタートの場合
①9:50am　　かつおの天ぱく燻し小屋集合
↓
②10:00 – 10:45　天ぱく代表より、鰹節の歴史や作り方
伊勢神宮とのかかわりなどを説明
↓
③10:45 – 11:00　かつお節削り体験
↓
④11:00 – 11:15　出汁の試飲、志摩の酒屋さんの解説による出汁割燗酒の試飲もしくは
G7の乾杯酒にてお神酒を体験
※お子様、お酒の飲めない人には甘酒を用意します
↓
⑤11:15 – 11:30　炊き立てのおかかご飯の試食
※プログラム終了後、ご希望の方はお買い物

★集合・解散場所
かつおの天ぱく燻し小屋
住所：三重県志摩市大王町波切393
集合時間:体験開始10分前
※燻し小屋所在地は、HP記載の事務所住所とは異なります。

【実施期間】 10月～5月 :①11：00～②15：00～ 、 6月～9月： ①AM10：00～のみ
毎週水曜日、日曜日　8/12～8/16 12/1～1/10を除く
【最少催行人員】２名　**【対応可能人数】** 最大２０人程度まで　団体対応：応相談
【参加条件】 ■参加可能年齢　１０歳以上

【料金情報】(貸切)
■1人あたり11,000円税込
■料金に含まれるもの：燻し小屋見学料、各種試食・試飲代・お土産代
□料金に含まれないもの：集合・解散場所からの移動費、ガイド代

【言語対応】 ■日本語 □英語 □中国語 □その他（　　）

【通訳ガイドの同行】 必須

【言語補完ツール】 なし

【キャンセルポリシー】
旅行開始日の２日前：３0%
旅行開始日前日：５0%
旅行開始日当日：100%

【天候による催行判断】あり
※台風・津波警報発令などの場合
ありの場合➡キャンセル
判断時期➡前日夕方決定
天候の状況によっては当日中止の場合あり

【注意事項】
■いぶし小屋内は、煙がもくもくしています
喘息をお持ちの方など煙によって体調を崩される場合もありますので必ずご確認ください。
■いぶし小屋内は冷暖房がありません
夏場はとても蒸し暑く、冬場は非常に寒くなっています。
■アレルギーをお持ちの方は必ず事前にご連絡ください
プログラムにはお出汁やおかかご飯等の試飲・試食を含みますので大豆や魚類をはじめ、
食品に対するアレルギーをお持ちの場合は、必ず事前にご連絡ください。

【予約方法・問合せ先】
・予約方法：リクエストベースの事前予約制（20日前までに申し込み）

・問合せ先　：アヤベックスジャパン株式会社 (アヤベックス株式会社大阪支店内)
担当者名：星
メールアドレス：pr@ayabex.com　電話番号:06-7222-0430
営業時間：平日：月～土、午前9時～午後5時
・問合せ方法：■メール

【プログラム実施】かつおの天ぱく まるてん有限会社
住所：三重県志摩市大王町波切2545-15（事務所）
電話：0599-72-4633（事務所）

【施設情報】
施設名：かつおの天ぱく燻し小屋　・URL：https://katuobushi.com/
・住所：三重県志摩市大王町波切393（燻し小屋）　・電話：0599-72-4633（事務所）
・営業時間：9:00～17:00　※事務所営業時間【完全予約制】
・定休日：毎週水曜日、日曜日　8/12～8/16 12/1～1/10
・Wifi：　■あり（※導入予定）　□なし
・外国語パンフレット・メニュー　■あり（　　）□なし
・言語対応：■日本語　□英語　□中国語　□その他（　　）
・食文化対応　□可（　　）　□応相談　■不可
・バリアフリー対応　□あり　（　　）　■なし
・クレジットカード対応　□あり（　　）　■なし・現金のみ

※当タリフに掲載の情報は2023年６月現在の情報に基づいており、断りなく変更となる場合がございますので、ご利用の際は、各タリフに記載の問合せ先へご確認ください。

⑪生活に密着した木と漆の美　日本の伝統工芸（尾鷲わっぱ）　【A】

【カテゴリー】 ■Tradition □Nature □Outdoor activity ■Craftsmanship □Cuisine □Other

【コンテンツ概要：尾鷲わっぱ】
古くより良質のヒノキの産地である尾鷲。その尾鷲産の厳選されたヒノキのみを使用し作られる尾鷲わっぱは元来、山で働く人々の生活の一部として山の男達のお弁当箱として使われていました。昔ながらの手法で厳選素材を手間隙かけて削り、丁寧に曲げ、桜の木の皮を用いて縫い合わせ、幾重にも漆を摺り込んでいきます。45もの工程をすべて手作業でたった一人で仕上げるため、一つのわっぱの完成には1ヶ月以上の期間を要します。漆も天然素材にこだわり、一切の混ざり物の無い一級品を使用。気難しい天然素材ゆえに、その仕上がりは手にする者を魅了する深い色合いに仕上がります。100年も使用できるほど丈夫な「尾鷲わっぱ」は人工的な素材では味わうことの出来ない「温もり」と「愛情」は、天然素材ならではのものであり、四代目ぬし熊はより多くの方に愛されるために、伝統を守りつつも現在の暮らしにマッチする新しい漆器の創作にも取り組んでいます。

【おすすめポイント】
・創業明治20年、4代目職人と直にコミュニケーション。尾鷲わっぱの特徴について学びます。
・１つ１つ昔ながらの工程で作る尾鷲わっぱの職人技を目の前で見学。
・ヒノキを曲げる作業と桜の木の皮を縫い合わせる工程にチャレンジ。（※大人の方のみ）

【スケジュール】所要時間２時間

①13:00pm　ぬし熊・工房へ集合
↓
②13:00 – 13:30　工房にて４代目　世古氏より
わっぱについて実演を交えながら説明
↓
③13:30 - 14:30　わっぱまげ体験・桜の木の皮の縫い合わせ体験
※体験に使ったわっぱ（漆塗りなし）をプレゼント
↓
④14:30 - 15:00　ショッピング　※オリジナル檜のお箸プレゼント
↓
⑤15:00　プログラム終了

★集合・解散場所
ぬし熊
住所：三重県尾鷲市向井493-15
集合時間:体験開始5分前

【実施期間】通年実施

【最少催行人員】1名　**【対応可能人数】**　最大10名程度まで　団体対応：不可

【参加条件】■参加可能年齢　特になし（お子様は保護者同伴）

【料金情報】(貸切)
■１３歳以上1人あたり14,000円税込、6歳～12歳1人あたり5,600円税込
■料金に含まれるもの：工房見学料、体験料
□料金に含まれないもの：集合・解散場所からの移動費、ガイド代

【言語対応】 ■日本語 □英語 □中国語 □その他（　　）

【通訳ガイドの同行】 必須

【言語補完ツール】 なし

【キャンセルポリシー】
旅行開始日の7日前～2日前：30%
旅行開始日前日：50%
旅行開始日当日：100%

【天候による催行判断】なし

【注意事項】
・わっぱづくり作業体験をしますので、動きやすく汚れてもよい服装でお越しください。
・工房はお手洗いの数が少ない為、できるだけ事前にお済ませください

【予約方法・問合せ先】
・予約方法：リクエストベースの事前予約制（2ヶ月前までに申し込み）

・問合せ先　：アヤベックスジャパン株式会社 (アヤベックス株式会社大阪支店内)
担当者名：星
メールアドレス：pr@ayabex.com　電話番号:06-7222-0430
営業時間：平日：月～土、午前9時～午後5時
・問合せ方法：■メール

【プログラム実施】 **ぬし熊**
住所：三重県尾鷲市向井493-15
電話：0597-22-9960

【施設情報】
施設名：ぬし熊　・URL：https://nushikuma.com/
・住所：三重県尾鷲市向井493-15　・電話：0597-22-9960
・営業時間：9:00～１８:00
・定休日：不定休
・Wifi：　□あり　■なし
・外国語パンフレット・メニュー　■あり（英語）　□なし
・言語対応：■日本語　□英語　□中国語　□その他（　　）
・食文化対応　□可（　　）　□応相談　■不可
・バリアフリー対応　□あり　（　　）　■なし
・クレジットカード対応　■あり（VISA・　　）　□なし・現金のみ

※当タリフに掲載の情報は2023年６月現在の情報に基づいており、断りなく変更となる場合がございますので、ご利用の際は、各タリフに記載の問合せ先へご確認ください。

⑫日本刀の美　玉鋼製(たまはがね)小刀づくり（熊野刀鍛冶）　【A】

【カテゴリー】 ■Tradition □Nature □Outdoor activity ■Craftsmanship □Cuisine ■Other（Art）

【コンテンツ概要：玉鋼と日本刀】
日本刀は、日本固有の鍛冶製法で作られた鉄製の刀剣類のことを言い、様々な種類がありその姿や形は時代や戦闘形式の変化に合わせて変化してきました。また、武器として用いられるだけでなく天皇や武士の権威の象徴、信仰の対象、美術工芸品としての側面もあり、武器として使用されなくなった現代では美術工芸品や文化財として扱われている。
「日本刀」の材料として使われる「玉鋼」（たまはがね）は、「たたら製鉄」法によって生産される鋼。砂鉄を原料、木炭を燃料として粘土製の炉を用いて比較的低温度で還元することによって、純度の高い鉄が精製されます。日本では西洋から大規模な製鉄技術が伝わった近代初期にまで国内における鉄生産のほぼすべてがこの方法で行なわれていました。

【おすすめポイント】
- **東紀州唯一の刀匠の資格を持つ刀鍛冶職人より刀づくりや日本刀の歴史や鑑賞方法について学びます。**
- **工房で刀づくり作業の見学と焼き入れ作業の体験にチャレンジ。（※大人の方のみ）**

【スケジュール】所要時間３時間程度

①13:00pm　刀鍛冶工房へ集合
↓
②13:00 – 14:30　母屋にて刀匠　角谷健一郎氏より
刀づくりや日本刀の鑑賞について説明
実際に日本刀を持ち鑑賞
↓
③14:30 - 15:30　工房にて作業見学（火づくり～土取り）
↓
④15:30 - 16:00　焼き入れ体験
プログラム終了

★集合・解散場所
刀鍛冶　千景（角谷健一郎宅）
住所：三重県
集合時間:体験開始5分前

※焼き入れ後、研磨・磨き上げ作業が必要となり、作品はその日にお持ち帰りいただけません。
角谷氏により最終仕上げを行い、２日後までに日本国内の滞在先へ発送いたします。
（到着日は滞在先により変わります）

【実施期間】通年実施 （ 但し、12月30日～1月10日、8月13日～8月15日を除く）
スタート時間はお客様のご希望に対応可

【最少催行人員】1名　**【対応可能人数】**体験は最大3名まで　団体対応：不可
※小刀づくり体験なし同行者（見学のみ）は6名程度まで対応可）料金はお問合せください
【参加条件】■参加可能年齢　１０歳以上

【料金情報】(貸切)
■1人あたり38,000円税込
■料金に含まれるもの：体験料・材料費・作品代（桐箱入り）・送料（日本国内のみ）
□料金に含まれないもの：集合・解散場所からの移動費、ガイド代

【言語対応】 ■日本語 □英語 □中国語 □その他（　　）

【通訳ガイドの同行】 必須

【言語補完ツール】 なし

【キャンセルポリシー】
旅行開始日の7日前～2日前：30%
旅行開始日前日：５0%
旅行開始日当日：100%

【天候による催行判断】なし

【注意事項】
・工房では火の近くで作業して頂きますので、化繊以外の服装でご参加ください。
（体験中に火の粉が飛んでくる場合がございます）
・汚れてもよい服装・靴でご参加ください。

【予約方法・問合せ先】
・予約方法：リクエストベースの事前予約制（20日前までに申し込み）

・問合せ先　：アヤベックスジャパン株式会社 (アヤベックス株式会社大阪支店内)
担当者名：星
メールアドレス：pr@ayabex.com　電話番号:06-7222-0430
営業時間：平日：月～土、午前9時～午後5時
・問合せ方法：■メール

【プログラム実施】 刀鍛冶　千景（かたなかじ　ちかげ　すみやけんいちろう）
・住所：三重県熊野市五郷町湯谷
・電話：0597-83-0155

【施設情報】
施設名：刀鍛冶　千景（角谷健一郎）　・URL：なし
・住所：三重県熊野市五郷町湯谷　　・電話：0597-83-0155
・営業時間：10:00～15:00
・定休日：不定休
・Wifi：　■あり　□なし
・外国語パンフレット・メニュー　□あり（　　）■なし
・言語対応：■日本語　□英語　□中国語　□その他（　　）
・食文化対応　□可（　　）　□応相談　■不可
・バリアフリー対応　□あり　（　　）　■なし
・クレジットカード対応　□あり（　　）　■なし・現金のみ

※当タリフに掲載の情報は2023年６月現在の情報に基づいており、断りなく変更となる場合がございますので、ご利用の際は、各タリフに記載の問合せ先へご確認ください。

⑬-1 熊野古道・伊勢路を歩く（馬越峠）【A】

【カテゴリー】 □Tradition ■Nature ■Outdoor activity □Craftsmanship □Cuisine □Other

【コンテンツ概要：熊野古道・伊勢路とは】

■世界遺産・熊野古道：日本のほぼ中央にある紀伊山地には、「熊野三山」「高野山」「吉野・大峯」という三つの霊場があり、 自然崇拝に根ざした神道、中国から伝来し日本で独自の展開を見せた仏教、その両者が結びついた修験道など、多様な信仰の形態が育まれてきました。2004年7月にこの三つの霊場とそれらを結ぶ参詣道、そして自然と人の営みが長い時間をかけて形成した文化的景観が、人類共有の財産としてユネスコに認められ、「紀伊山地の霊場と参詣道」として世界遺産に登録されました。

■熊野古道伊勢路・馬越峠道：伊勢にお参りした巡礼の人々が熊野大社を目指して歩き続けた道が熊野古道・伊勢路です。その伊勢路の中間地点の馬越峠道はいにしえの道が今なお石畳として残っています。峠道の森林も地域の人たちによって守られていることで当時の景観を今でも楽しむことができます。

【おすすめポイント】

- **熊野古道に精通したハイキングガイド（日本語）が同行。熊野古道・馬越峠の歴史や特徴などをご案内します。**
- **プライベートツアーなので、お客様のペースにあわせたハイキングができます。**

【スケジュール】所要時間6時間程度

①10:00am　道の駅海山集合
準備体操・水などの準備

↓

②10:15am　馬越峠登り口よりハイキングスタート
途中、ガイドがご案内しながら進みます

↓

③10:15 - 16:00　夜泣き地蔵 … 馬越一里塚 … 馬越峠 … 桜地蔵 …
展望東屋 … 馬越公園 …馬越不動滝 …

↓

④16:00　尾鷲神社到着、終了

★集合・解散場所
道の駅海山
住所：三重県北牟婁郡
紀北町相賀1439-3
集合時間: ツアー開始10分前

◎ハイキング経験者向き（石畳、石段、山道、舗装路あり）歩行距離約4.5Km、最大標高325m

【実施期間】　通年実施
スタート時間はお客様のご希望に対応可

【最少催行人員】２名　**【対応可能人数】**　最大４名～５名まで　団体　対応・不可

【参加条件】■参加可能年齢　１０歳以上　自力歩行可能な人

【料金情報】(貸切)
■1人あたり11,000円
■料金に含まれるもの：ハイキング専門ガイド代（日本語）昼食代（お弁当）、保険料、参加記念品代、企画費
□料金に含まれないもの：集合場所まで、解散場所からの移動費、ガイド代

【言語対応】 ■日本語 □英語 □中国語 □その他（　　）
※英語ガイドは別途有料、リクエストベースで対応可

【通訳ガイドの同行】 必須

【言語補完ツール】 なし

【キャンセルポリシー】
旅行開始日の7日前～2日前：30%
旅行開始日前日：50%
旅行開始日当日：100%

【天候による催行判断】あり
※台風接近時などの場合
判断時期➡前日夕方決定
少雨決行を基本としますが、天候の状況によっては時間短縮などの場合あり

【注意事項】
・ハイキングに適した歩きやすい服装、トレッキングシューズや運動靴で参加ください。
・注意すべき持病がある人は医師の同意を得た上でお申込みください。また必ず事前にご連絡ください。（場合によっては参加をお断わりする場合があります。）

【予約方法・問合せ先】
・予約方法：リクエストベースの事前予約制（20日前までに申し込み）

・問合せ先　：アヤベックスジャパン株式会社 (アヤベックス株式会社大阪支店内)
担当者名：星
メールアドレス：pr@ayabex.com　電話番号:06-7222-0430
営業時間：平日：月～土、午前9時～午後5時
・問合せ方法：■メール

【プログラム実施】 くまの体験企画
住所：三重県尾鷲市林町9-28
電話：090-7865-0771

【施設情報】
施設名：道の駅　海山　・URL：https://michinoeki-miyama.com/
・住所：三重県北牟婁郡紀北町相賀1439-3　・電話：0597-32-3553
・営業時間：９:00～18：00　・定休日：１/1のみ
・Wifi：　□あり　■なし
・外国語パンフレット・メニュー　□あり（　　）■なし
・言語対応：■日本語　□英語　□中国語　□その他（　　）
・食文化対応　□可（　　）　□応相談　■不可
・バリアフリー対応　□あり　（　　）　■なし
・クレジットカード対応　□あり（　　）　■なし・現金のみ

※当タリフに掲載の情報は2023年6月現在の情報に基づいており、断りなく変更となる場合がございますので、ご利用の際は、各タリフに記載の問合せ先へご確認ください。

⑬- 2 熊野古道・伊勢路を歩く(松本峠とまち歩き)【英語ガイド付き】【A】

【カテゴリー】 □Tradition ■Nature ■Outdoor activity □Craftsmanship □Cuisine □Other

【コンテンツ概要：熊野古道・伊勢路とは】

■世界遺産 熊野古道：日本のほぼ中央にある紀伊山地には、「熊野三山」「高野山」「吉野・大峯」という三つの霊場があり、 自然崇拝に根ざした神道、中国から伝来し日本で独自の展開を見せた仏教、その両者が結びついた修験道など、多様な信仰の形態が育まれてきました。2004年7月にこの三つの霊場とそれらを結ぶ参詣道、そして自然と人の営みが長い時間をかけて形成した文化的景観が、人類共有の財産としてユネスコに認められ、「紀伊山地の霊場と参詣道」として世界遺産に登録されました。

■熊野古道・松本峠道：伊勢から熊野を目指す巡礼者たちが歩いた熊野古道・伊勢路の最後の峠が松本峠です。巡礼者たちはここからはるか彼方の熊野三山と七里御浜を眺めながらやっとたどり着いた熊野の地で今まで歩いた長い道のりを思い出しながら何を思い、祈ったのでしょうか。当時の巡礼者の見た山と海の景観を楽しむことができるルートです。

【おすすめポイント】

・熊野古道に精通した英語ハイキングガイドが同行。熊野古道・松本峠の魅力をご案内。
・ハイキングの後のまち歩きではこの土地ならではのおやつや地元の人とふれあいを体感。
・プライベートツアーなので、お客様のペースにあわせたハイキングができます。

【スケジュール】所要時間６時間程度

①9:00am　鬼ヶ城センター駐車場集合
準備体操・水などの準備

↓

②9:15am−11:30 鬼ヶ城 ・・ 鬼ヶ城センター ...松本峠 登り口
松本峠 ... 展望東屋 ... 降り口
途中、ガイドがご案内しながら進みます

↓

③11:30 - 13:45　まち歩き
本町通り界隈のお店に立ち寄り地元のおやつタイム、
その後、熊野古道おもてなし館にて昼食

↓

④13:45—15:00　獅子岩 ... 七里御浜 ... 花の窟神社 ... お綱茶屋 ... 花の窟屋駐車場にて終了

★集合・解散場所
鬼ヶ城センター駐車場
住所：三重県熊野市木本町
1835-7番地
集合時間: ツアー開始10分前

◎ハイキング初心者向き（石畳、石段、山道、舗装路あり）歩行距離約５Km、最大標高135m

【実施期間】　春：３月～５月、秋１０月～１２月上旬

【最少催行人員】２名　**【対応可能人数】**　最大４名～５名まで　団体対応・不可

【参加条件】■参加可能年齢　１０歳以上　自力歩行ができる人

【料金情報】(貸切)
■1人あたり24,000円
■料金に含まれるもの：英語ガイド料、昼食代、おやつ代、保険料、参加記念品代、企画費
□料金に含まれないもの：集合場所まで、解散場所からの移動費

【言語対応】 ■日本語 ■英語 □中国語 □その他（　　）

【通訳ガイドの同行】 必須でない

【言語補完ツール】 なし

【キャンセルポリシー】
旅行開始日の7日前～2日前：30%
旅行開始日前日：50%
旅行開始日当日：100%

【天候による催行判断】あり
※台風接近時などの場合
判断時期➡前日夕方決定
雨天決行を基本としますが、天候の状況によっては時間短縮などの場合あり

【注意事項】
・ハイキングに適した歩きやすい服装、トレッキングシューズや運動靴で参加ください。
・注意すべき持病がある人は医師の同意を得た上でお申込みください。また必ず事前にご連絡ください。（場合によっては参加をお断わりする場合があります。）

【予約方法・問合せ先】
・予約方法：リクエストベースの事前予約制（20日前までに申し込み）

・問合せ先　：アヤベックスジャパン株式会社 (アヤベックス株式会社大阪支店内)
担当者名：星
メールアドレス：pr@ayabex.com　電話番号:06-7222-0430
営業時間：平日：月～土、午前9時～午後5時
・問合せ方法：■メール

【プログラム実施】 くまの体験企画
住所：三重県尾鷲市林町9-28
電話：090-7865-0771

【施設情報】
施設名：鬼ケ城センター　・URL：https://onigajyo.mie.jp/
・住所：三重県熊野市木本町1835-7番地　・電話：0597-89-1502
・営業時間：9:00～17:00　・定休日：年中無休
・Wifi：　■あり　□なし
・外国語パンフレット・メニュー　□あり（　　）■なし
・言語対応：■日本語　□英語　□中国語　□その他（　　）
・食文化対応　□可（　　）　□応相談　■不可（団体用のベジタリアンメニューあり・要問合せ）
・バリアフリー対応　□あり　（　　）　■なし
・クレジットカード対応　■あり（　　）　■なし・現金のみ

※当タリフに掲載の情報は2023年6月現在の情報に基づいており、断りなく変更となる場合がございますので、ご利用の際は、各タリフに記載の問合せ先へご確認ください。