

“鰹魚高湯”旅遊指南

▷關於“鰹魚高湯”旅遊

“枕崎市”是日本出名的“鰹魚高湯（旨湯）”的故鄉。也是鰹魚節產量日本第一的城市。本地生產的“鰹魚高湯”的極等品質吸引了眾多日本各地的愛好者使用。我們爲了請大家品嚐“在地的鰹魚高湯”而計畫了這次的旅遊。（本旅遊需要事先報名預約行程。）

▷報名及聯絡方式

1. 參加人數：最少 2 人最多至 100 人 關於 C 行程，最少 1 人也能成行。
2. 截止日期：旅遊出發 7 天前截止報名 若在旅程出發前 3 天內取消預約的話，將需付解約金。關於 C 行程，在旅遊出發前 1 天爲止（不包含週末例假日）可接受報名或取消行程等手續。

3. 舉辦地點：“勝市”中原水產股份有限公司（株式会社）。

聯絡電話：+81-993-72-2232（受理：上午 9 点至下午 5 点* *週末，假日除外）

信箱：info@katsu-ichi.com

※備考：

“勝市”中原水產股份有限公司的會場最多只能接納 20 人。如果預約的團體人數超過 20 人，舉辦地點將變更到枕崎市內。

除了 A, B, C 行程以外，亦能配合人數，時間及預算來為您準備適合您的行程。請隨時與我們聯絡。

“鰹魚高湯”旅遊行程

▷行程 A：精緻全套“鰹魚高湯飯”行程* *主要推荐行程

1. 時間：約二小時
2. 費用（含稅）：3,240 日元 / 人（團體人數 10 人以上的價格。）※人數若只有 2~5 人，費用（含稅）為 4,320 日元 / 人。如果人數為 6~9 人，費用（含稅）為 3,780 日元 / 人。
3. 內容：有關鰹魚節的說明，體驗削鰹魚節，在枕崎市的餐廳參與利用鰹魚節做日式的“鰹魚高湯”及品嚐“鰹魚高湯飯”。
4. 亮点：由於使用本市特產的枕崎鰹魚節，因此您不但能品嚐到正宗的“鰹魚高湯”特有的風味及上等的“旨味”（美味），而且能獲知關於“鰹魚節”跟“鰹魚高湯”的知識，還能嘗到本市榮譽推荐的傳統道地飯“鰹魚高湯飯”。

▷行程 B：烹調正統“鰹魚高湯”的行程

1. 時間：約一小時
2. 費用（含稅）：2,160 日元 / 人（團體人數 10 人以上的價格。）※人數若只有 2~5 人，費用（含稅）為 3,240 日元 / 人。如果人數為 6~9 人，費用（含稅）為 2,700 日元 / 人。
3. 內容：有關鰹魚節的說明，體驗削鰹魚節，利用鰹魚節做日式的“鰹魚高湯”並品嚐。
4. 亮点：由於使用本市特產的枕崎鰹魚節，因此您不但能品嚐到正宗的“鰹魚高湯”特有的風味及上等的“旨味”（美味），而且能獲知關於“鰹魚節”跟“鰹魚高湯”的知識。

▷行程 C：輕鬆簡約“鰹魚高湯”的行程

1. 時間：約十五分鐘
2. 費用（含稅）：540 日元 / 人
3. 內容：含有體驗削鰹魚節，利用鰹魚節做簡單的“鰹魚高湯”及“味噌湯”並試喝品嚐
4. 亮点：由於使用本市特產的枕崎鰹魚節，因此您能品嚐到“鰹魚高湯”特有的風味及上等的“旨味”（美味）。

以上

