

“鲣鱼高汤”旅游指南

▷关于“鲣鱼高汤”旅游

“枕崎市”是日本出名的“鲣鱼高汤（旨汤）”的故乡。也是鲣鱼节产量日本第一的城市。本地生产的“鲣鱼高汤”的极等品质吸引了众多日本各地的爱好者使用。我们为了请大家品尝“在地的鲣鱼高汤”而计划了这次的旅游。（本旅游需要事先报名预约行程。）

▷报名及联络方式

1. 参加人数：最少 2 人最多至 100 人 关于 C 行程，最少 1 人也能成行。
2. 截止日期：旅游出发 7 天前截止报名 若在旅程出发前 3 天内取消预约的话，将需付解约金。关于 C 行程，在旅游出发前 1 天为止（不包含周末例假日）可接受报名或取消行程等手续。
3. 举办地点：“胜市”中原水产有限公司（株式会社）。

联络电话：+81-993-72-2232（受理：上午 9 点至下午 5 点* *周末，假日除外）

信箱：info@katsu-ichi.com

※备考：

“胜市”中原水产有限公司的会场最多只能接纳 20 人。如果预约的团体人数超过 20 人，举办地点将变更到枕崎市内。

除了 A, B, C 行程以外，亦能配合人数，时间及预算来为您准备适合您的行程。请随时与我们联系。

“鲣鱼高汤”旅游行程

▷行程 A：精致全套“鲣鱼高汤饭”行程* *主要推荐行程

1. 时间：约二小时
2. 费用（含税）：3,240 日元 / 人（团体人数 10 人以上的价格。）※人数若只有 2-5 人，费用（含税）为 4,320 日元 / 人。如果人数为 6-9 人，费用（含税）为 3,780 日元 / 人。
3. 内容：有关鲣鱼节的说明，体验削鲣鱼节，在枕崎市的餐厅参与利用鲣鱼节做日式的“鲣鱼高汤”及品尝“鲣鱼高汤饭”。
4. 亮点：由于使用本市特产的枕崎鲣鱼节，因此您不但能品尝到正宗的“鲣鱼高汤”特有的风味及上等的“旨味”（美味），而且能获知关于“鲣鱼节”跟“鲣鱼高汤”的知识，还能尝到本市荣誉推荐的传统道地饭“鲣鱼高汤饭”。

▷行程 B:烹调正统 “鲣鱼高汤” 的行程

1. 时间：约一小时
2. 费用（含税）：2,160 日元 / 人（团体人数 10 人以上的价格。）※人数若只有 2-5 人，费用（含税）为 3,240 日元 / 人。如果人数为 6-9 人，费用（含税）为 2,700 日元/ 人人。
3. 内容：有关鲣鱼节的说明，体验削鲣鱼节，利用鲣鱼节做日式的“鲣鱼高汤”并品尝。
4. 亮点：由于使用本市特产的枕崎鲣鱼节，因此您不但能品尝到正宗的“鲣鱼高汤”特有的风味及上等的“旨味”（美味），而且能获知关于“鲣鱼节”跟“鲣鱼高汤”的知识。

▷行程 C: 轻松简约“鲣鱼高汤”的行程

1. 时间：约十五分钟
2. 费用（含税）：540 日元 / 人
3. 内容：含有体验削鲣鱼节，利用鲣鱼节做简单的“鲣鱼高汤”及“味增汤”并试喝品尝
4. 亮点：由于使用本市特产的枕崎鲣鱼节，因此您能品尝到“鲣鱼高汤”特有的风味及上等的“旨味”（美味）。

以上

