

## “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 1 人最多至 100 人
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。
3. 舉辦地點：“勝市”中原水產股份有限公司（株式會社）。

聯絡電話：+81-993-72-2232（受理：上午 10 点至下午 4 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 15 人。如果預約的團體人數超過 15 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：烹調正統“鰹魚高湯”的行程（參觀鰹魚工廠包含）

1. 時間：約二小時～二小時半
2. 費用（含稅）：  
1 人：11,000 日元/人、2-5 人：6,600 日元/人、6-9 人：5,500 日元/人、10 人以上：4,400 日元/人
3. 內容：參觀鰹魚工廠，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”。
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 B：烹調正統“鰹魚高湯”的行程

1. 時間：約一小時～一小時半

2. 費用（含稅）

1人：8,800 日元/人、2-5人：4,400 日元/人、6-9人：3,850 日元/人、10人以上：3,300 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：約十五~三十分鐘

2. 費用（含稅）

1-9人：1,100 日元/人、10人以上：880 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

【“鰹魚高湯”旅遊 （照片是形象）】

