

ここが  
特徴です

## 地場産の 農産物・畜産物・水産物 を使用した夕食

地場産食材の使用頻度を以下の3つのコースにわけました。

※下記の☆印は、お食事内容の優劣を評価するものではなく、「地場食材の使用頻度」を表現したものです。

☆☆☆  
極める  
コース

その土地の食材を  
“100%使用”  
した夕食

※福島県飯坂温泉のみ  
(掲載ページ:P25~29)

☆☆  
満喫  
コース

その土地の食材を  
“ふんだんに使用”  
した夕食

(例)お膳だと品数の半分程度

☆  
味わう  
コース

その土地の食材を  
“一部とりいれた”  
夕食

(例)お膳だと品数の2~3品程度



## 地場産以外の 農産物・畜産物は 国産を使用

(水産物を除く)

「国産」とは…

ご提供するお食事の「食材」は日本国内で生産されたものを使用  
しています。調味料や飼料などは含まないので、予めご了承下さい。



## 福島・飯坂温泉で生まれた「極める」コース



俳聖・松尾芭蕉も訪れた東北の3名湯、飯坂温泉では福島県が選んだ郷土料理のエキスパート「食のたくみ」とホテル料理人、農協観光がガッツリタッグを組んで、「これぞ地産地消メニュー決定版」と誇れる逸品を開発。素材、調理法にこだわり尽くしたグレード最高峰「極めるコース」をお楽しみください。

新鮮! 安心!

## 地元農産物直売所で お買物!

旅の途中では新鮮・安全な素材豊富な生産者直売所をご利用ください。宿から近く、ご利用に便利な直売所を多数ご紹介しております。



グループ旅行は  
お任せ!

## 安全、安心な食の旅は農協観光にお任せ下さい!

お気に入りの宿を見つけたら、すぐ相談!! コース・見積もりは最寄りの支店・JA旅行センターが承ります。



## JA地産地消プラン

※本パンフ掲載プランは全て該当します。

旅行先で「地場産農畜産物」を使った安全・安心、新鮮な「地産地消メニュー」をお召し上がりいただき、直売所に立ち寄り、旅行先の食を存分にお楽しみいただける、当社オリジナルのプランです。

1

地元の  
農畜産物を  
プロの料理人が調理



2

いよいよ味見!  
(レシピ・お品書きをプレゼント)



3

翌日直売所で  
お買物!  
※レシピにのっている  
食材を購入しましょう  
※食材が販売されて  
いない場合があります



4

ご家庭で  
クッキング!  
※直売所で購入した食材を使って  
クッキングしましょう! 最高のお土産に!



マークが  
目印!



## JA持参地消プラン

※本パンフ掲載プランの一部施設が該当します。

生産者の方々のためのプランです。

生産者の方々の日ごろ愛情を込めて作っている「安全・安心、新鮮な農畜産物」を事前に宿泊先へ送り「旅行先の宿泊・食事施設」のプロの料理人が調理する当社オリジナルのプランです。そのままでもおいしい食材がプロの手技にかかるとうなるか、お楽しみに!

1

地元で収穫



2

お客様が発送



3

プロの料理人が調理



4

いよいよ味見!

