



お米 通常は17回以内の散布と決められている農薬を約3分の1の6回に減じ、化学肥料の使用も極力減らした、減農薬の加治川水系コシヒカリ。新潟県を通じて、使用農薬・使用化学肥料の種類や量などの情報公開をしているものです。

生産者 磯部農場 / 磯部 昭さん

加治川水系のコシヒカリを減農薬で生産し、1キロ560円〜で直販も行っていきます。玄米での購入も可能。新米は9月末から出てきます。

新潟県新発田市天王

新潟和牛A-5

牛と生活を共にしてきた新潟の地では、高度な肥育技術と良質の飼料で育てられた良質の和牛が産出されています。最上級A5クラスの新潟和牛は、焼き物、すき焼き、しゃぶしゃぶの調理法ならとりわけ、素材そのものの旨さを堪能できます。



●旬の味を楽しめるよう、ご旅行時期により食材と料理内容は変わります。記載のメニューと料理写真・食材内容は一例（イメージ）となります。また、季節・仕入れなどにより、料理や器などが異なる場合があります。

宮城県 作並温泉 「ゆづくしの宿一の坊」

大自然に育まれた食材王国みやぎの‘ごっつおう’（方言でごちそうの意味）が勢揃い。受け継がれる昔ながらの伝統野菜、栗駒高原でのびやかに育ったブランド豚。心をほっこりとあたためてくれる逸品食材が満載。

栃木県 那須温泉 「ホテルエピナール那須」

高原の地でいただく山と畑と海の恵み、滋味満点のおいしさです。新鮮な食材のおいしさを格別にしてくれるのは、高原の澄んだ空気です。他の地には真似の出来ない美味をご堪能下さい。

※上記の他、7コース設定有。

出発日：11月1日～3月31日

旅行代金：14,300円～112,500円

（エース宿泊プラン：おとな1名様）

最少催行人員：2名様