

基本情報	ツアー名	Kitakyushu, Fukuoka: Tanga Market Tour & Sushi-Making Class
	予約ページ	https://www.byfood.com/experiences/kitakyushu-food-culture-tanga-market-tour-sushi-making-1559 ※PR動画は4/24にbyFood Youtubeチャンネルにて公開予定
	催行会社等	ツアー管理: 株式会社ケイ・ビー・エス (KBS) https://kbs-group.co.jp/ ツアー運営: 株式会社平四郎 http://heishirou.com/
	対応言語	英語
ツアー内容	ツアー概要	訪日外国人向けに特別に企画された本ツアーでは、北九州の港町としての歴史と、地域特有の魚介文化が息づく「旦過市場」を訪問。活気あふれる市場で地元ならではの新鮮な食材に触れながら、日本の素顔や暮らし、食文化の奥深さを体感。 ツアーのハイライトは、地元で評判の寿司店「平四郎」での寿司作り体験。プロの職人に教わりながら、自らの手で北九州の海の恵みを握り、その場で味わう貴重な機会。日本ならではの“本物”の味と技を、五感で楽しむことで、旅の思い出に深く刻まれる、唯一無二の食体験をお届けします。
	ツアーのハイライト	■ <u>北九州特有の魚介類や食材の歴史を学ぶ</u> 旦過市場は、北九州で長い歴史を持つ地元密着型の市場です。ツアーでは、地元の新鮮な魚や特産物を実際に見ながら、ガイドがその食材の背景や北九州ならではの調理法、歴史についてわかりやすく解説します。 ■ <u>地元の人々とのふれあい</u> 市場内で働く人々との交流を通じて、地元の生活や文化に触れることができます。地元の人々の温かい人柄に触れることで、旅の深みと温かさが格段に増します。 ■ <u>寿司のプロから学ぶ「平四郎」での寿司作り体験</u> 小倉の人気寿司店「平四郎」にて、プロの寿司職人による丁寧なレクチャーを受けながら、本格的な寿司作りを体験します。ただ見て学ぶだけでなく、自らの手でシャリを切り、わさびをすり、旬の地魚を握る。五感をフルに使った体験を通じて、日本の寿司文化の奥深さ、そして北九州ならではの味の魅力を直に感じていただきます。 完成した寿司は、その場でご自身で試食。地元の味わいを自らの手で完成させた感動とともに味わう、忘れられない美食体験

		です。体験の最後には認定証も授与され、達成感とともに旅の思い出としてお持ち帰りいただきます。
	行程表	● 小倉駅集合 ※集合後は、モノレールで旦過市場まで移動 ● 旦過市場散策・食べ歩き ● 移動 ※旦過市場から平四郎までガイドとタクシー移動 ● 平四郎寿司体験 ● 現地解散
	所要時間	3時間
	出発時間・場所	15:00・小倉駅
	解散時間・場所	18:00・廻転寿司平四郎 スピナガーデン大手町店
	含まれるもの	・小倉駅～旦過市場までのモノレール運賃 ・旦過市場ツアー ・旦過市場～平四郎(寿司店)へのタクシー移動 ・寿司作り体験 ・寿司セット(12貫)
	含まれないもの	・旦過市場での食べ物や飲み物の購入 ・寿司店での追加の飲み物や食べ物の注文
料金	料金	1名で参加の場合:¥29,820 2名で参加の場合:¥14,943 3名で参加の場合:¥10,746 ※先着10名のみ50%割引適用価格
	最少催行人数～最大定員	1名～3名
	割引	先着10名のみ上記50%割引を提供