

# とっとりジビエ料理と 鳥取県産ワインを味わう モニターツアー

県西部コース



鳥取は、  
国産ジビエの宝庫です。  
日本海と山々に囲まれ、豊かな自然を誇る鳥取県。その山々にはシカやイノシシが生息しています。シカは主に、鳥取県南東部にある標高1,510mの氷ノ山をはじめとした緑豊かな中国山地で育ちます。天然水の恵みを受けたどんぐりや栗などを豊富に食べて育っており、成長がよく、深い味わいがあるとされています。さらに高い解体処理技術により臭いがなく、大変おいしいとの評価を受けています。

大山北壁と日本海を独占する最高の眺めを独り占め。  
ホテル最上階のフロアを1日組様限りで貸切り。—大山参道ホテル 頂—



レザーウォレットでレザークラフト  
地産地消の高級本革で作るレザークラフトに挑戦していただきます。

コインケース(イメージ)

大山ワイナリー見学



1日 昼食 鳥取県産ジビエを使ったランチコース料理



1日 夕食 とっとりジビエ + 地産食材を使用したカジュアルフレンチ料理



◆夕食メニュー◆  
境港サーモンのタルタル・トマトジュレのカクテル仕立て・オードブルパリエ(トルティーヤ)・スペイン風オムレツ、菜の花のキッシュ・ロース、魚介のプロヴァンス煮込みの「カナッペ」[地元野菜のピクルス]・サラダ[合鴨のロースト、自家製鶏ハム、真鯛のカルパッチョ、水蛭のマリネ]・山陰海の幸のフィヤベース[境港サーモン、海老、フグ、シジミ等]・締めは生ハムで大山産イノシシの焼肉の赤ワイン煮込み・大山産イノシシのベルシャード風グリル・プチデザートアソート

※実際のメニューは、当日の食材調達状況により変更になる場合があります。※上記メニューはあくまでイメージです。

鳥取県産シカ肉の味わい  
ととりのシカは、広大な自然の中で育った野生のシカ。運動量が多いため、締まったきめ細やかな肉質で、野山の恵みを受けて育つため、味の深みがあります。シカ肉は、赤身に脂肪がほとんど含まれていないため、さっぱりとクセのない味わいで繊細な香り。なめらかでやわらかい食感。近年、評価が高まっています。

鳥取県産イノシシの味わい  
鳥取県産のイノシシ肉は脂が甘くてしっとりとした肉質。お客様にも好評です。鳥取県の山々に育つ木の実や葛(くず)などを食べるイノシシは、赤身が鮮やかで、甘みを感じる良質な脂を蓄えています。11月から年明けまでが食べ頃で、肉はきれいな紅色、脂は香りがよく、甘みがのります。

■出発日  
令和4年 12月3日(土) 12月10日(土)  
■旅行代金(お一人様) 2名~3名1室利用時  
42,000円(税込)  
※このモニターツアーには、食のみや鳥取県モニターツアー造成事業に基づき、助成金(1,35,000円)がモニターツアー経費に適用されています。  
この旅行は2名~3名様にてお申し込み下さい。

- 募集人員/各出発日3名 ※抽選の上、参加者を決定させていただきます。
- 食事条件/朝食1回、昼食2回、夕食1回 ●利用航空会社/ANA
- 利用タクシー会社/日ノ丸ハイヤー・日本交通 ●宿泊施設/大山参道ホテル 頂
- 添乗員/同行いたしません(現地係員がご案内いたします)
- 申込金/旅行代金の全額 ●募集締切日/令和4年10月26日(水)
- 抽選結果発表/令和4年10月28日(金)以降に当選者へメールにてお知らせ

参加条件 ①年齢が20歳以上の方(ワインの試飲あり)  
②羽田空港に公共交通機関等でご集合できる方(飲酒運転禁止)

お申込方法 お申し込みはこちら

- 1 右記「お申し込みはこちら」2次元コードから抽選申し込み
- 2 抽選を行い結果をメールでご連絡(当選者のみ)
- 3 当選者に旅行申込書類一式を送付
- 4 当選者は専用ページで旅行代金決済(クレジットカード決済のみ)
- 5 ツアーの最終案内書送付
- 6 ツアー出発
- 7 ツアー帰着
- 8 WEBアンケート回答~お疲れさまでした~

この企画は、弊社及び運送・宿泊・観光・食事施設が取り組みをしています。新型コロナウイルス感染症拡大防止の対応ガイドラインに従い、お客様・関係者の皆様の安全を第一に考え、ツアーを実施いたします。皆様のご協力をお願いします。

特別な配慮が必要な方は  
お客様のご状況によっては、当初の案内書に含まれていない特別な配慮、措置が必要になる可能性があります。詳細は別途お渡しする「旅行取引条件書」の「3.お申し込み条件」を確認の上、特別な配慮・措置が必要となる可能性がある方は、ご相談させていただきますので、必ずお申し出ください。

国内旅行保険加入のすすめ  
お客様が国内旅行行程中、急激かつ偶然な外来の事故でけがをした場合、多額の治療費、移送費などが発生することがあります。また、事故の場合、加害者への賠償金請求や賠償金回収が困難な場合があります。これらの移送費、また、死亡・後遺障害等を保証する国内旅行保険にお客様自身でご加入されることをお勧めします。

日次	行程 (◎入場観光・○下車観光)	区 分	取消料(お一人様)
9:25発	羽田空港	8:20頃、各自チェックイン。ANA283便にて米子空港へ →	
10:45~11:15	米子空港	出発前ガイダンス後、モニターツアースタート。	
11:45~12:45	米子市 ONZE	昼食 鳥取県産ジビエを使ったランチコース料理	
15:00~16:00	○北条ワイン	醸造所見学(ぶどう畑の見学又は園場作業体験)	
17:00~18:00	大山参道ホテル頂	チェックイン(お部屋より、大山や米子市街地の眺望をご堪能)	
18:00~19:30	大山参道ホテル 頂	夕食 ワインも絡めたジビエ+地産食材料理をご堪能 ※夕食は、出張シェフによるジビエのカジュアルフレンチ料理	
9:00発	ホテル	朝食はルームサービス	
9:20~10:50	◎レザーウォルフ	本革製品作り体験(コインケース作りを体験 ※予定)	
11:00~12:00	○大山ワイナリー	ワイナリー見学(ぶどう畑の見学又は園場作業体験)	
12:30~14:00	米子全日空ホテル	昼食 山陰の魚介料理+白ワインでお楽しみ	
14:30~16:00	○米子市内	ソムリエによるワイン教室	
16:15~17:30	米子空港	チェックイン後、ANA388便にて羽田空港へ →	
19:00到着	羽田空港	到着	

★米子空港から2日目米子空港まで貸切タクシー移動

旅行条件(要約)

本旅行は次の条件に基づきます。  
この旅行は(株)農協観光(観光庁長官登録旅行業第939号、以下「当社」といいます。)企画・募集する旅行であり、この旅行に参加されるお客様は当社と募集型企画旅行契約を締結することになります。  
チラシ作成基準日:令和4年9月26日

区分	取消料(お一人様)
①次項以外の募集型企画旅行契約	
旅行開始日	①21日前までに解除の場合 無
前日から	②20日(日曜日)旅行にあっては10日目にあたる日
起算日から	以降に解除する場合(③~⑥に掲げる場合を除く)
かかる日	③7日目にあたる日に解除する場合(④~⑥に掲げる場合を除く)
④旅行開始日の前日に解除する場合	旅行代金の 30%
⑤旅行開始当日に解除する場合(⑥に掲げる場合を除く)	旅行代金の 40%
⑥旅行開始後の解除または無連絡不参加の場合	旅行代金の 50%
	旅行代金の 100%

その他の旅行条件は、下記によるほか、別途お渡しする取引条件説明書、契約書面、確定書面(最終旅行日程表)及び当社旅行契約募集型企画旅行契約の部にあります。

詳しい旅行条件を説明した書面をお渡しますので、事前にご確認の上お申し込み下さい。

お問い合わせ 旅行企画・実施

観光庁長官登録旅行業第939号

山陰支店 鳥取エリアセンター

〒680-0834 鳥取市永楽温泉町214 鳥取県JA会館別館1階  
総合旅行業務取扱管理者 / 中尾吉徳 TEL 070-1587-9316

インターネットで検索

農協観光 山陰エリア 検索 クリック!

農協観光 山陰エリア 検索 クリック!

ボンド保証会員

旅行業公正取引協議会 会員

※総合旅行業務取扱管理者とは、お客様の旅行を取り扱う支店での取引に関する責任者です。このご旅行に関してご不明な点がございましたらご遠慮なく上記の取扱管理者におたずね下さい。