

# 令和元年度に企画開発した体験プログラム

一社) 西尾市観光協会



### HIGHLIGHT

- ・西尾市在住の地元ガイドと交流しながらインスタント味噌汁づくりを体験
- ・100年以上の歴史を持つ味噌蔵を見学できます
- ・3種類程度の味噌を食べ比べして熟成年や材料による違いを楽しめます
- ・味噌と日本人の関係や味噌ができるまでを一気に学べます
- ・地元の米を使ったおにぎりと特製の味噌漬けを軽食に（オプション）

### 地域資源のストーリー

愛知県は1200年の歴史を持つ豆味噌のふるさとと言われており、西尾は豆味噌の生産が盛んな地域の一つです。みそばーく（はと屋）の歴史は古く、160年以上の歴史があり、こだわりの素材と麴を使った昔ながらの製法で味噌を作り続けています。現在のオーナーは9代目で、歴代の中には西尾城主になった人物いらっしゃるということです。

### 価格情報

#### ■ 価格（税抜）

- 1名参加 ¥10,500 JPY
- 2名参加 ¥6,500 JPY
- 3名参加 ¥5,600 JPY
- 4名以上参加 ¥4,500 JPY

#### ■ 含まれるもの

- ・味噌蔵見学、味噌丸づくり体験費用
- ・味噌の食べ比べ（3種類程度）
- ・ガイド料金

#### ■ 含まれないもの

- ・軽食（おにぎり、漬物、味噌汁）
- ・送迎
- ・お土産代

#### ■ オプション／価格（税抜）

軽食（おにぎり、漬物、味噌汁）/500 JPY

### 言語対応

#### ■ 対応言語

Japanese  English  Chinese  Other

#### ■ 通訳ガイドの有無

Yes  No

#### ■ 通訳ガイドの対応言語やその他ガイド情報

西尾市内に在住の地元ガイドです。

#### ■ 言語補完ツール

### 受け入れ情報

#### ■ 実施期間・実施回数

通年・毎週(木)午前

#### ■ 所要時間・開始時間・開催頻度

2時間・10:00・1回/日

#### ■ 催行人数（最大/最小）

2人～10人



#### ■ アクセス

- ・名鉄名古屋駅から吉良吉田行き電車乗車。名鉄「西尾駅」下車徒歩約10分。
- ・JR「新大阪駅」から東海道新幹線東京行き乗車。「名古屋駅」にて名鉄「名古屋駅」に乗り換え。
- ・JR「東京駅」から東海道新幹線博多行き乗車。「名古屋駅」にて名鉄「名古屋駅」に乗り換え。

## 体験詳細

旨味が強く濃厚な味が特徴の豆味噌を使ったインスタント味噌汁づくりを体験することができます。

健康食品としても注目されている味噌。その中でも、最も長い歴史を持つ豆味噌は、大豆を原料としており、植物性タンパク質・大豆イソフラボンと、女性が喜ぶ成分が豊富。グルテンフリーなので、ダイエットやアレルギーの人にもおすすめです。地元ガイドと一緒に味噌ができるまでの動画を見た後、100年以上使われてきた杉の仕込み桶がある味噌蔵を見学します。その後キッチンスタジオにて熟成年や材料の違う3種類程度の味噌を食べ比べ、この工場で作られた味噌を使ってインスタント味噌汁「味噌丸」づくりを楽しみましょう。味噌丸づくりを楽しんだ後は、おにぎりや味噌漬けと一緒に味噌汁をいただきます（オプション）。

## SCHEDULE

- ①10:00 - 10:15 味噌づくりの動画を鑑賞
- ②10:15 - 10:35 味噌蔵見学
- ③10:35 - 11:30 味噌食べ比べ・味噌丸づくり体験
- ④11:30 - 11:50 軽食
- ⑤11:50 - 12:00 フリータイム（買い物）

## その他プラン情報

### ■参加条件

・7才以上

### ■ミーティングポイントと住所

みそばーく売店前  
愛知県西尾市吾妻町21番地1

### ■キャンセルポリシー

2日前まで：0%  
前日/当日：50%  
開始後及び無連絡キャンセル：100%

### ■注意事項の喚起

- ・味噌蔵は強い味噌のかおりがします。かおりに敏感な方はマスクをご持参ください
- ・ベジタリアンの味噌汁を用意できます。事前にご連絡ください。
- ・味噌は大豆（麦）からできていますが、発酵過程でアレルゲン変性するため、大豆アレルギーは発症しない可能性が高いです。ただし、稀に発症する場合がありますので、医師へ相談してください。
- ・味噌丸づくり体験では、衛生管理のためプラスチック製の手袋を使用します。ラテックスアレルギーの方は医師とご相談の上、ご参加ください。

### ■緊急対応の準備（no show、天候不良、遅刻etc.）

### ■保険対応

加入あり

### ■在庫管理

Yes  No

■カットオフ 3日前

### ■問い合わせ対応可能時間

9時～17時

### ■問い合わせ先

（一社）西尾市観光協会

## 施設設備情報

### ■wifi 環境

Yes  No

### ■web予約

Yes  No

### ■クレジット対応

Yes  No

### ■トイレ

洋式  和式  
 なし

### ■耐震設備

Yes  No

### ■非常食

Yes  No

### ■救命講習受講者

Yes  No

### ■消火設備

Yes  No

### ■防災マニュアル

Yes  No

### ■非常用電源

Yes  No

### ■避難マップ

Yes  No

### ■バリアフリー

Yes  No

### ■サイト情報（予約サイト等）

<http://nishiokanko.com/> (<https://attractive-j.com/engtop/>)

### ■食文化対応

ベジタリアン/ビーガン・ハラール・アレルギー対応可（事前申告制）

## 地域情報

### ■周辺の主要観光地、スポット、宿泊施設

「西尾歴史公園」から徒歩10分、「抹茶ミュージアム 西条園 和く和く」から徒歩約15分、「吉良温泉」からタクシーで約30分

### ■前後で体験可能なコンテンツ



### HIGHLIGHT

- ・公家を使用した本物の屋敷を貸切って抹茶点て体験ができる
- ・宇治と並ぶ抹茶の生産地・西尾の上質な抹茶を使用
- ・西尾市に在住の地元ガイドが地域の歴史を丁寧に解説
- ・屋敷からは四季折々の庭の景色を楽しめる
- ・静かな屋敷での抹茶点て体験と抹茶の効果でリラックス

### 地域資源のストーリー

東西の交流の地であった愛知県三河地方。「三河の小京都」とも呼ばれ、江戸時代に西尾藩六万石の城であった西尾城は、鎌倉時代初期に足利義氏が築城した西条城が始まりと伝えられています。六万石の城下町の威容を今に伝える歴史公園は、西尾城の一部を再建・復元し、四季折々の自然を楽しんだり、歴史的建造物などを見ながら歴史に思いを馳せることもでき、今でも市民の憩いの場となっています。

### 価格情報

#### ■ 価格（税抜）

- 1名参加 ¥12,000 JPY
- 2名参加 ¥8,000 JPY
- 3名参加 ¥6,000 JPY
- 4名以上参加 ¥5,000 JPY

#### ■ オプション／価格（税抜）

- ・着付け体験/¥10,000 JPY  
(ヘアセット、小物付き)
- ※先着5名まで

#### ■ 含まれるもの

- ・抹茶点て体験/和菓子
- ・ガイド料金

#### ■ 含まれないもの

- ・着付け体験
- ・お土産代
- ・送迎

### 言語対応

#### ■ 対応言語

- Japanese  English  Chinese  Other

#### ■ 通訳ガイドの有無

- Yes  No

#### ■ 通訳ガイドの対応言語やその他ガイド情報

西尾市内に在住の地元ガイドです。

#### ■ 言語補完ツール

説明用資料・写真・絵

### 受け入れ情報

#### ■ 実施期間・実施回数

通年・月4回（第1(水)(金)、第3(水)(金)）

#### ■ 所要時間・開始時間・開催頻度

2時間・9:45（オプションは9:00～）・1回/日

#### ■ 催行人数（最大/最小）

2人～10人



#### ■ アクセス

- ・名鉄名古屋駅から吉良吉田行き電車乗車。名鉄「西尾駅」下車徒歩約10分。
- ・JR「新大阪駅」から東海道新幹線東京行き乗車。「名古屋駅」にて名鉄「名古屋駅」に乗り換え。
- ・JR「東京駅」から東海道新幹博多行き乗車。「名古屋駅」にて名鉄「名古屋駅」に乗り換え。

## 体験詳細

江戸時代まで西尾藩の六万石城下町の中樞をなしていた「西尾城」を一部復元し、かつての暮らしを伝える新たな歴史文化の発信地・西尾市歴史公園。このプランでは、西尾市をよく知る地元ガイドによる解説で公園内を見学し、西尾の歴史を学びながら歴史的な建物でお茶体験を行います。お茶体験を行うのは、江戸時代に建てられ京都から移築してきた歴史的建物「旧近衛邸」。開放的な茶室にて西尾のお茶を楽しみながら、日本庭園の景色を眺め、かつての公家の暮らしに思いを馳せてみてはいかがでしょうか。抹茶のリラックス効果とあわせて、心休まる時間を過ごすことができますでしょう。

## SCHEDULE

- ①9:00 - 9:40 着付け (オプション)
- ②9:45 - 9:55 西尾市歴史公園資料館見学
- ③9:55 - 10:25 公園内散策
- ④10:25 - 11:20 抹茶点て体験
- ⑤11:20 - 11:35 尚古荘散策
- ⑥11:35-12:00 着替え (オプション)

## その他プラン情報

- 参加条件  
・7才以上

- ミーティングポイントと住所  
西尾市歴史公園資料館  
西尾市錦城町231-1

- キャンセルポリシー  
2日前まで：0%  
前日/当日：50%  
開始後及び無連絡キャンセル：100%

- 注意事項の喚起  
・靴の脱ぎ履きが多くなっております。脱ぎ履きしやすい靴でお越しく下さい  
・オプションに着付けについて、以下ご注意ください。
  - ・身長、ヒップサイズ、足の大きさを事前に申告
  - ・雨天時は和傘の貸出あり

- 緊急対応の準備 (no show, 天候不良、遅刻etc.)

- 保険対応  
加入あり

- 在庫管理 Yes No ■カットオフ 3日前

- 問い合わせ対応可能時間 9時～17時

- 問い合わせ先  
(一社)西尾市観光協会

## 施設設備情報

- wifi 環境 Yes No ■web予約 Yes No

- クレジット対応 Yes No ■トイレ 洋式 和式 なし

- 耐震設備 Yes No ■非常食 Yes No

- 救命講習受講者 Yes No ■消火設備 Yes No

- 防災マニュアル Yes No ■非常用電源 Yes No

- 避難マップ Yes No ■バリアフリー Yes No

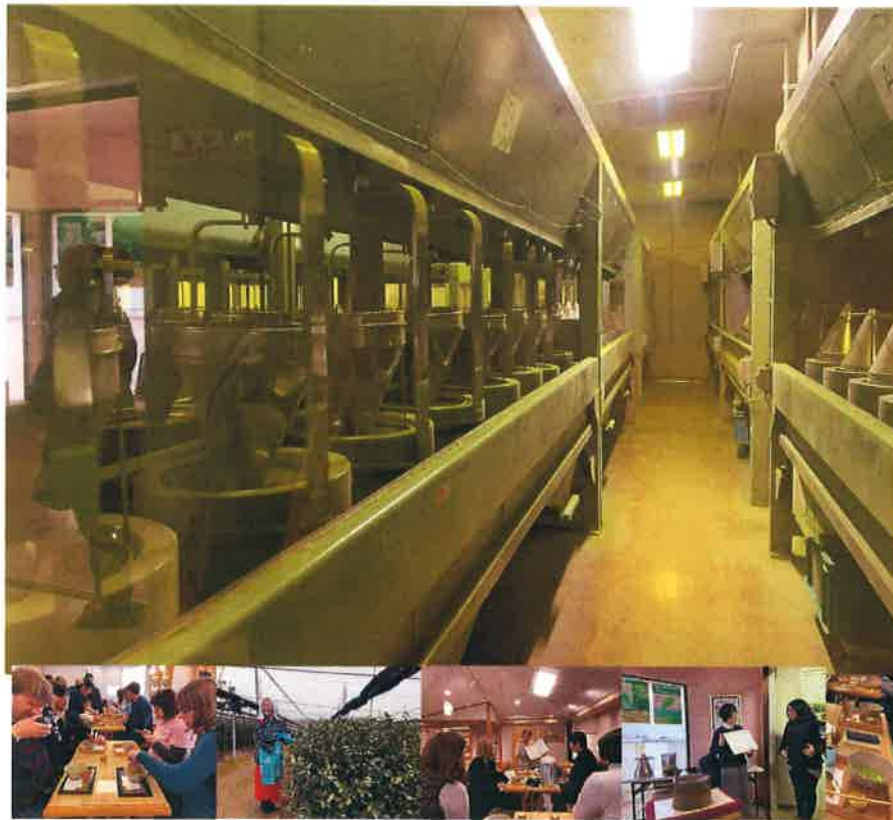
- サイト情報 (予約サイト等)  
<http://nishiokanko.com/> (<https://attractive-j.com/engtop/>)

- 食文化対応

## 地域情報

- 周辺の主要観光地、スポット、宿泊施設  
「みそばーく」から徒歩5分

- 前後で体験可能なコンテンツ



### HIGHLIGHT

- ・茶畑見学～工場見学～抹茶点て体験を一気に体験できるのはここだけ
- ・茶畑で茶摘み衣装を着て記念撮影ができます
- ・普段は入れない老舗の抹茶工場を見学できます
- ・地元ガイドと交流しながらカジュアルな抹茶点てを体験
- ・地元ガイドならではの抹茶の解説が聞けます

### 地域資源のストーリー

抹茶の生産量において宇治と一二を争う西尾。抹茶は武家文化のひとつである「茶道」で使われてきたお茶であり、現在でも特別なお茶として日本人が大切にしている文化の一つです。摘んできた茶葉を蒸して乾燥させたものを「碾茶（テンチャ）」といい、これを石臼で挽いて粉末状にしたものが抹茶です。煎茶のように茶葉を揉む工程はなく、玉露同様に丁寧な栽培・製造方法で作られています。

### 価格情報

#### ■ 価格（税抜）

- 1名参加 ¥11,000 JPY
- 2名参加 ¥7,000 JPY
- 3名参加 ¥6,000 JPY
- 4名以上参加 ¥5,000 JPY

#### ■ オプション/価格（税抜）

#### ■ 含まれるもの

- ・茶摘み娘衣装体験、茶畑見学、抹茶工場見学、抹茶点て体験/和菓子
- ・ガイド料金

#### ■ 含まれないもの

- ・お土産代
- ・送迎

### 言語対応

#### ■ 対応言語

- Japanese  English  Chinese  Other

#### ■ 通訳ガイドの有無

- Yes  No

#### ■ 通訳ガイドの対応言語やその他ガイド情報

西尾市内に在住の地元ガイドです。

#### ■ 言語補完ツール

### 受け入れ情報

#### ■ 実施期間・実施回数

通年・毎週(月)(火)

#### ■ 所要時間・開始時間・開催頻度

2時間・9:00・1回/日

#### ■ 催行人数（最大/最小）

2人～14人



#### ■ アクセス

- ・名鉄名古屋駅から吉良吉田行き電車乗車。名鉄「西尾駅」下車徒歩約10分。
- ・JR「新大阪駅」から東海道新幹線東京行き乗車。「名古屋駅」にて名鉄「名古屋駅」に乗り換え。
- ・JR「東京駅」から東海道新幹線博多行き乗車。「名古屋駅」にて名鉄「名古屋駅」に乗り換え。

## 体験詳細

宇治と並ぶ抹茶の生産地・西尾で、どのようにして上質な抹茶が生産されているのかを五感で体験できるプランです。

西尾市は日本の抹茶生産高の約20%を占め、京都宇治と並ぶ抹茶の一大産地となっています。健康や美容にいい成分がたくさん含まれている抹茶。特に「西尾の抹茶」はうまみ成分であるテアニンを豊富に含むため、リラックス効果も抜群です。

西尾市に在住の地元ガイドから、約800年続く西尾の抹茶の歴史と上質な抹茶を生産する方法について学びましょう。まずは施設のすぐ近くにある茶畑を間近で見学。茶摘み娘衣装を着て茶畑で写真撮影ができます。茶葉から抹茶を製造する過程に必要な碾茶までの工程を手掛ける製茶にて、茶葉を石臼で挽く製造工場の見学をして抹茶についての理解を深めます。実際に挽いた抹茶は、その場で味を比較することができます。最後に「西尾の抹茶」を使ったカジュアルな抹茶点を体験を行い、「西尾の抹茶」の美味しさを味わうとともに日本人のお茶の心を学びましょう。

## SCHEDULE

- ①9:00 - 9:15 抹茶の製造工程の動画を鑑賞
- ②9:20 - 9:55 茶畑見学と茶摘み娘衣装を着て記念撮影
- ③10:00 - 10:30 工場見学
- ④10:30 - 11:15 抹茶点て体験

## その他プラン情報

■参加条件  
・7才以上

### ■ミーティングポイントと住所

西尾観光案内所  
愛知県西尾市花ノ木町4丁目64（西尾コンベンションホール内）

### ■キャンセルポリシー

2日前まで：20%  
前日/当日：50%  
開始後及び無連絡キャンセル：100%

### ■注意事項の喚起

・茶畑は屋外になります。少雨決行のため雨具をご持参ください

### ■緊急対応の準備（no show、天候不良、遅刻etc.）

### ■保険対応

加入あり

### ■在庫管理

Yes  
No

### ■カットオフ

3日前

### ■問い合わせ対応可能時間

9時～17時

### ■問い合わせ先

（一社）西尾市観光協会

## 施設設備情報

### ■wifi 環境

Yes No

### ■web予約

Yes No

### ■クレジット対応

Yes No

### ■トイレ

洋式 和式  
なし

### ■耐震設備

Yes No

### ■非常食

Yes No

### ■救命講習受講者

Yes No

### ■消火設備

Yes No

### ■防災マニュアル

Yes No

### ■非常用電源

Yes No

### ■避難マップ

Yes No

### ■バリアフリー

Yes No

### ■サイト情報（予約サイト等）

<http://nishiokanko.com/> (<https://attractive-j.com/engtop/>)

### ■食文化対応

## 地域情報

### ■周辺の主要観光地、スポット、宿泊施設

「西尾歴史公園」から徒歩約30分、「抹茶ミュージアム 西条園 和く和く」から徒歩約5分、「吉良温泉」からタクシーで約30分

### ■前後で体験可能なコンテンツ



### 価格情報

- 価格（税抜）
- 1名参加 ¥11,000JPY
- 2名参加 ¥7,000 JPY
- 3名参加 6,000 JPY
- 4名以上参加 5,000 JPY

### ■ オプション／価格（税抜）

- 含まれるもの
- ・味噌蔵見学、味噌丸づくり体験費用
- ・味噌の食べ比べ（3種類程度）
- ・五平餅体験
- ・ガイド料金

- 含まれないもの
- ・送迎
- ・お土産代

### 言語対応

- 対応言語
- Japanese  English  Chinese  Other
- 通訳ガイドの有無
- Yes  No

- 通訳ガイドの対応言語やその他ガイド情報
- 西尾市内に在住の地元ガイドです。

### ■ 言語補完ツール

### 受け入れ情報

- 実施期間・実施回数
- 通年・毎週(木)午後
- 所要時間・開始時間・開催頻度
- 2時間・13:30・1回/日
- 催行人数（最大/最小）
- 2人～10人



### ■ アクセス

- ・名鉄名古屋駅から吉良吉田行き電車乗車。名鉄「西尾駅」下車徒歩約10分。
- ・JR「新大阪駅」から東海道新幹線東京行き乗車。「名古屋駅」にて名鉄「名古屋駅」に乗り換え。
- ・JR「東京駅」から東海道新幹博多行き乗車。「名古屋駅」にて名鉄「名古屋駅」に乗り換え。

### HIGHLIGHT

- ・中部地方の伝統的な食べ物である五平餅を地元の人と一緒に作る
- ・築100年の古民家で日本の古き良き家庭の文化を体験
- ・五平餅の味噌ソースが作られている100年以上の歴史を持つ味噌蔵を見学

### 地域資源のストーリー

愛知県は1200年の歴史を持つ豆味噌のふるさとと言われており、西尾は豆味噌の生産が盛んな地域の一つです。みそばーく（はと屋）の歴史は古く、160年以上の歴史があり、こだわりの素材と麴を使った昔ながらの製法で味噌を作り続けています。現在のオーナーは9代目で、歴代の中には西尾城主になった人物もいます。



## 体験詳細

築100年の古民家で地元の方と一緒に五平餅を作り、五平餅に使われる味噌が作られている味噌蔵も見学し、数種類の味噌を食べ比べます。「五平餅」は、中部地方の伝統的な食べ物の一つで、もち米を楕円形にのばして平らにし、竹の串を刺し、繰り返し味噌だれを塗って、炭火で炙って仕上げたものです。日本では昔からよく使われている土製のコンロ・七輪を使用し、伝統的な方法で五平餅を作り、味わうことで日本の昔ながらの生活を体験できます。五平餅の味噌たれは、地元の味噌蔵で作られた豆みそが材料です。このまめ味噌を作っている蔵を見学し、味噌食べ比べを試すことで、自分好みの味噌を見つけてください。

## SCHEDULE

- ①13:30 - 13:45 味噌づくりの動画を鑑賞
- ②13:45 - 14:05 味噌蔵見学
- ③14:05 - 15:05 味噌の食べ比べ・五平餅づくり体験
- ④15:05 - 15:20 フリータイム（買い物）

## その他プラン情報

### ■参加条件

・7才以上

### ■ミーティングポイントと住所

みそばーく売店前  
愛知県西尾市吾妻町21番地1

### ■キャンセルポリシー

2日前まで：0%  
前日/当日：50%  
開始後及び無連絡キャンセル：100%

### ■注意事項の喚起

- ・味噌蔵は強い味噌のかおりがします。かおりに敏感な方はマスクをご持参ください
- ・味噌は大豆（麦）からできていますが、発酵過程でアレルゲン変性するため、大豆アレルギーは発症しない可能性が高いです。ただし、稀に発症する場合がありますので、医師へ相談してください。

### ■緊急対応の準備（no show, 天候不良、遅刻etc.）

### ■保険対応 加入あり

### ■在庫管理

Yes  No

### ■カットオフ

3日前

### ■問い合わせ対応可能時間

9時～17時

### ■問い合わせ先

（一社）西尾市観光協会

## 施設設備情報

### ■wifi 環境

Yes  No

### ■web予約

Yes  No  
( )

### ■クレジット対応

Yes  No

### ■トイレ

洋式  和式  
 なし

### ■耐震設備

Yes  No

### ■非常食

Yes  No

### ■救命講習受講者

Yes  No

### ■消火設備

Yes  No

### ■防災マニュアル

Yes  No

### ■非常用電源

Yes  No

### ■避難マップ

Yes  No

### ■バリアフリー

Yes  No

### ■サイト情報（予約サイト等）

<https://attractive-j.com/engtop/>

### ■食文化対応

ベジタリアン/ビーガン・ハラール・アレルギー対応可（事前申告制）

## 地域情報

### ■周辺の主要観光地、スポット、宿泊施設

「西尾歴史公園」から徒歩10分、「抹茶ミュージアム 西条園 和く和く」から徒歩約15分、「吉良温泉」からタクシーで約30分

### ■前後で体験可能なコンテンツ

<分かりにくい項目について>

■ **通訳ガイドの対応言語やその他ガイド情報**

全国通訳案内士や地域通訳案内士といった資格や、外国人から評価の高いおすすめガイドが担当、等の情報を入れてください

■ **トイレ**

洋式と和式両方ある場合は両方 ✓

■ **耐震設備**

建物的にまずくなければOK

■ **非常食**

乾パン一つでも備蓄があれば

■ **消火設備**

消火器一つでもあれば

■ **避難マップ**

施設やHPにあれば

■ **救命講習受講者**

1人でも受講者がいれば

■ **非常用電源**

何かしらの発電設備があれば

■ **バリアフリー**

車椅子対応等していれば

■ **食文化対応**

ハラールやムスリムフレンドリー、ベジタリアン等にどこまで対応できるか

■ **周辺の主要観光地、スポット、宿泊施設**

日帰り圏内で当該プランと組み合わせが可能なものであればOK