

醸^{かも}じて、醸^{かも}じて、めぐる奈良

- 【奈良漬】 奈良屋本店
- 【醤油・味噌】 井上本店
- 【日本酒】 春鹿醸造元

奈良にうまいもんなし？そんなの誰が言った？
御年合計377歳の知恵袋をお教えします。

2024年 8月 1/2/3
(木) (金) (土)

午前8時00分スタート【総歩行距離約4km】
想定所要時間3.5時間+ホテルにて昼食時間

ツアー参加料金 / おひとり様

日帰り参加

6,000円(込)

ご予約はこちら→



宿泊参加 (1泊朝食付)

15,360円(込)~

ご予約はこちら→



【主催/運営管理事務所】 ホテルアジュール・奈良
TEL: 0742-22-2577 FAX: 0742-26-8159
【共催】 なら・観光ボランティアガイドの会朱雀

食材を、おいしく食べるということ。

いまでは当たり前の「調味」という料理方法が編み出されたのが、ここ、奈良の地でした。伝統を受け継ぎ、革新を続ける食のプロフェッショナルの現場を充実のプログラムで巡ります。

ご案内するのは「京終～ならまち」エリア
貨物線や奈良安全索道の駅があり、奈良北東部、中南部、大阪などを結ぶ物流の拠点として栄えた京終を「おいしいもの」をキーワードにご案内。

Program.1

奈良漬

解説付き工場見学

奈良屋本店 京終工場

8:30~9:00 約30分予定

創業77年を数える奈良漬の名店、奈良屋。

受け継がれた製法を科学的に分析し、より美味しく、栄養価も高い奈良漬を作り続けています。ここでは、完全地産地消を目指し邁進している奈良屋本店 増田社長の、解説付き工場見学をお楽しみください。奈良漬は癖が強いと感じている方にこそ召し上がっていただきたい、認識を変えること間違いなしの奈良漬です。



人気NO.1!
奈良屋本店 奈良漬「うり」
をもれなくプレゼント!



井上本店 イゲタ醤油

9:35~10:15 約40分予定

創業160年を迎えるレンガ造りの醤油蔵、井上本店 イゲタ醤油。

”本物の醤油”をつくるため、「醸造は微生物が生み出す貴重な命の灯を使わせていただく行為である」という先代の哲学を引き継ぎ、長期熟成、天然醸造にこだわり作り続ける醤油蔵を、解説付きで巡ります。ここでしか見ることのできない特別な時間をお過ごしください。

※醸造状況により、見学できない箇所が発生する可能性があります。

Program.2

醤油・味噌

解説付き工場見学



Program.3

日本酒

奈良酒5種飲み比べ

春鹿醸造元(今西清兵衛商店)

10:35~11:15 約40分予定



室町時代、奈良市にある正暦寺で醪酒から清酒にする基礎技術が確立されたことから、奈良は日本清酒発祥の地と言われています。ことさらに出来が良く「南都諸白(なんともろはく)」と評された奈良の清酒の伝統を今に伝える酒蔵で、醸造方法と自慢のお酒についてのお話を聴きながら、辛口を中心としたお酒の飲み比べに舌鼓ください。

※アルコールが飲めない方、苦手な方の代替品の提供はございません。

「春鹿」を含む
ドリンクメニューから
好きなものを1杯サービス

ホテル帰館後はお食事時間

11:30~12:30 約60分予定

Program.4

喰らふ

特製献立のお昼ごはん

やっぱり食べてこそ真価を発揮する「奈良のうまいものたち」。散歩の疲れを癒すお料理に、ご紹介した調味食材を組み合わせた特製の献立をご用意いたします。

■奈良県産ヒノヒカリ×奈良屋本店の奈良漬

■三輪素麺×井上本店のめんつゆ

■食前酒に春鹿醸造元のお酒を などなど...

お食事終了後は自由解散です。ごゆっくりお楽しみください。

アジールさんぽってなに？



奈良と言えば？と聞かれて思い浮かべる、「奈良公園」や「大仏」「鹿」。奈良らしさ溢れるそれらもちろん素晴らしいけれど、折角来たのだからそれだけで終わってほしくない。まだ知られていない奈良の魅力を広く紹介するべく、ホテルアジール・奈良とならボランティアガイドの会 朱雀とがコラボした街歩きイベントです。季節ごとに開催し、現在過去に5回、様々な奈良の名所を紹介しています。

折角奈良に来るのなら、宿泊して満喫しませんか？

ホテルアジュール・奈良では、奈良の夜を楽しむ特別プランをご用意しております。

SPECIAL 1

通常15時からのところ

13時から
チェックインOK

SPECIAL 2

古からの酔い覚ましの妙薬
奈良の名産

柿
スイーツ
をお部屋にご用意

SPECIAL 3

奈良の夜を楽しむ
スタッフおすすめ

夜あそび
マップ

ご宿泊プラン販売箇所：公式HP・JTB・JR東海ツアーズ・楽天トラベル・じゃらんネット・Yahooトラベル・近畿日本ツーリスト
※ツアー内容を鑑み、お子様のご予約はできません。予めご了承ください。



第6回「醸して、醸して、めぐる奈良」

(総歩行距離約4km、約3.5時間+お食事時間)

【開催概要】

開催日 2024年8月1日(木) 2日(金) 3日(土) 計3日間

開催時間 【Aコース：散歩のみにてご参加の方】 8：00～約3.5時間+お食事時間1時間

【Bコース：宿泊付きにてご参加の方】 8：00～約3.5時間+お食事時間1時間

集合場所 ホテルアジュール・奈良 1階フロント

予約締切 2日前18：00まで(定員に達し次第終了)

参加料金 【A】6,000円(税込)～/人 【B】1泊朝食付き 15,360円(税込)/人～

最低人数 1名から実施いたします(最大各日10名) ※20歳以上限定

SNSもやっています！



【Instagram】



【Facebook】

【集合場所・アクセス】

ホテルアジュール・奈良 1階フロント

■JR奈良駅東口より徒歩5分

■近鉄奈良駅7番出口より徒歩7分

※駐車場はご宿泊者様のみ(8台/有料/予約不可)



注意事項

※ツアー内容の特性上、日帰り参加をご希望のお客様の予約確定にお時間を頂戴することがあります。

※料金にはガイド料、各工場見学代、飲み比べ代、お食事代、お土産代が、宿泊には追加で朝食代、限定特典代が含まれます。

※バス降車後、全行程徒歩を予定しております。(歩行距離約4km)必ず歩きやすいお履き物でご参加ください。

※お水、お茶等のご持参、及びツアー中の水分補給はご自身で適宜行ってください。

※事前の予告なくルートの内容が変更になる場合があります。

※醸造状況により、工場内に見学できない箇所が発生する可能性があります。

※体調が優れない場合は、参加はご遠慮ください。 ※小雨決行。荒天時は中止いたします。