

R5.4.27

赤穂の塩づくりの歴史に触れる旅行商品の販売について

人生を味わい深くするものという意味のフランスのことわざ「Sel de la vie（人生の塩）」をキーワードに、日本遺産に認定された赤穂の塩づくりの歴史について“楽しむ”ことから入り、裾野を広げ、体験を通して日本遺産のストーリーに触れ、理解を深めてもらうため、市内事業者と連携し、他の観光資源と組み合わせた旅行商品を造成しました。

1 塩から始まる瀬戸内赤穂のファームtoテーブル（日帰り商品）

自分の手で塩を作り赤穂の製塩技術に触れ、農場で自ら収穫した三つ葉と自作の塩とを使った料理を食し、赤穂の歴史文化を体験できる旅行商品。農場から食卓までの体験に塩をプラスして赤穂ならではのコト体験ができる。

(1) プラン内容

- ・塩づくり体験（赤穂市立海洋科学館・塩の国、入館料別途）
- ・新鮮野菜（三つ葉）の収穫体験（なべしまファーム）
- ・塩と三つ葉を使ったランチ（煉瓦屋R）

(2) 申込先、料金

- ・神姫観光(株) 079-224-1881
- ・料金 大人4, 980円、小人（小学生以下）2, 980円

2 瀬戸内赤穂で過ごす海辺のリトリート（宿泊商品）

住み慣れた土地を離れ、瀬戸内海に面した静かな街、赤穂で、ゆっくりとした時間を過ごし、仕事や人間関係で疲れた心や体を癒す宿泊型リトリート商品。

※リトリートとは・・・非日常的な気分を味わえる場所へ行き、心身をリラックスさせることを目的とした過ごし方。

(1) プラン内容

- ・旅館での塩づくり体験（呑海楼、銀波荘）
- ・自作の塩も味わえる季節の料理（呑海楼、銀波荘）
- ・カフェで堪能する塩スイーツ（AMAMI TERRACE）
- ・プラン限定の特別御朱印（伊和都比売神社、初穂料別途）

(2) 申込先、料金

- ・呑海楼 0791-42-6601
料金21, 800円～（大人4名利用時、1室1名あたり）
- ・銀波荘 050-2018-0878
※7月下旬から8月末日までの期間限定プラン



旅の詳細とお申し込みはこちら

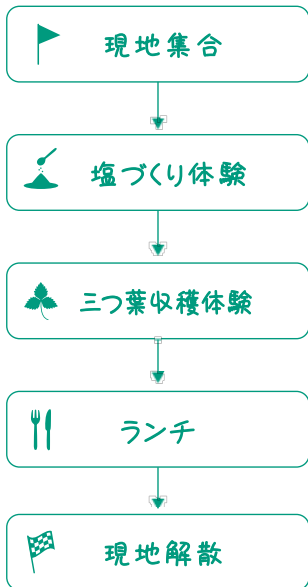
塩から始まる瀬戸内赤穂の ファームテーブル



「収穫から食卓まで」を体験できる日帰り旅行プラン



☆ スケジュール ☆



古くから日本第一の塩のまちといわれてきた赤穂ならではの「ファームテーブル」を体験しませんか？塩づくり体験、新鮮野菜（三つ葉）の収穫体験、塩と三つ葉を使った絶品料理でランチを満喫する日帰りプラン。

赤穂の伝統的な製塩技術に触れながら、世界でたった一つの自分だけの塩を作ります。

手づくりの塩は旨みが強くまろやかで格別な味わいです。美味しい料理を作るために欠かせない調味料を自分で作る贅沢さをお楽しみください。

収穫体験は、兵庫県でも数少ない三つ葉の農園へ。この農園は、赤穂を流れる清流・千種川の豊富なミネラルを含んだ水を使って水耕栽培をしています。収穫したての三つ葉は、みずみずしくて香り豊かです。



海からの贈り物でのんびり
赤穂は、穏やかな瀬戸内海に面した静かなまちです。都会の喧騒から離れて、島影が美しい瀬戸内海を眺めながら、ただ何もしない時間。ゆったりとしたAko Timeに身を委ね、心身ともリフレッシュできる旅をしませんか。

瀬戸内赤穂で過ごす
海辺のリトリート

宿泊旅行プラン

☆☆
2DAYS



赤穂温泉 呑海楼



赤穂温泉 銀波荘
(設定期間:
2023年7月下旬~
8月末日 予定)

旅の詳細と
お申し込みはこちら



瀬戸内海の海辺の宿で過ごす自分だけの時間

宿泊してのんびり赤穂に滞在したからこそできる体験があります。海に沈む夕陽、海とともに煌めく朝陽、瀬戸内海と一体になったオーシャンビューはなにもにもかえがたく…

このプランだからこそそのスペシャルな体験を

早朝の凜とした伊和都比売神社と赤穂の塩にまつわる限定御朱印、旬の食材と自作の塩で楽しむ美味しい料理、瀬戸内海の景色とともに堪能するAMAMI TERRACEの幸せの塩スイーツ。このプランでの宿泊者だけが楽しめる「スペシャル」が盛り込まれています。



一泊二日のスケジュール

