

JAL × 読売旅行 共同企画

～ソムリエ米野 真理子さん同行～

熊本県の美酒美食を愉しむ旅 3日間

熊本県は焼酎のイメージが強いですが、豊かな水と米を活かした日本酒造、世界からも注目されている100%日本産葡萄を使用したワイン醸造も盛んです。当ツアーではワインソムリエ 米野真理子さんが同行して、酒蔵・ワイナリーなどを巡り、熊本の豊かな大地が育んだ「お酒」をご紹介します。

2日目夕食時には「熊本の夕べ」として、熊本県の日本酒・ワイン・焼酎 全蔵の飲み比べもお楽しみ頂けます。



ツアー概要 コースNO.24-369-455-3

- ツアー名: ～ソムリエ米野 真理子さん同行～ 熊本県の美酒美食を愉しむ旅 3日間
- 設定日: 2024年6月23日(日)～6月25日(火) 2泊3日
- 出発地: 羽田空港、伊丹空港、新千歳空港、仙台空港
- 旅行代金:
150,000円(羽田空港、伊丹空港 発着 ※1～4名様1室/おひとり様)
160,000円(仙台空港、新千歳空港 発着 ※1～4名様1室/おひとり様)
- ※国内線旅客取扱施設使用料が別途必要となります
- ※仙台空港発着は伊丹空港乗継、新千歳空港発着は羽田乗継となります



詳細、お申込みはこちらより

■ 行程

- <1日目>各空港(7:30～11:00発)→<航空機>→熊本空港＝【阿蘇中岳火口】＝【阿蘇神社】＝阿蘇内牧温泉【泊】阿蘇プラザホテル
※夕食は全国チーズコンクール入賞の阿部牧場経営「ASO MILK FACTORY」へ。「赤牛のチーズフォンデュ」などコース料理のご夕食。米野様セレクトのワインのペアリングをお楽しみください
- <2日目>ホテル＝【八千代座】＝【千代の園酒造】・・・【〇喜久家】(創業77年を誇る老舗にて昼食)＝【山鹿蒸溜所】＝【菊鹿ワイナリー】＝熊本市内【泊】熊本東急REIホテル
※ご夕食は、和食店「青柳」にて馬刺し、からし蓮根など地産地消の熊本の郷土料理をご賞味
※夕食時には熊本県の全蔵の日本酒、ワイン、焼酎をご用意致します。飲み比べをお楽しみください
- <3日目>ホテル・・・日本三名城【熊本城】＝熊本空港→<航空機>→各空港(13:30～18:00着)



- 催行最少人員: 10名 □ 添乗員: 1日目 熊本空港から3日目 熊本空港まで同行
- 利用バス: 熊本電気鉄道 等 □ 食事条件 朝2回、昼1回、夕2回

■ ツアー監修: 米野真理子氏 プロフィール



- 熊本県出身
- 青山学院大学文学部教育学科卒業後、ワイン、飲食を中心とした各種講座講師、コンサルタント、イベント企画、講演、映画と飲食に関するエッセイ執筆
- ワインと食をテーマに楽しく学ぶワインスクール、ピースコート主宰
- 一般社団法人日本ソムリエ協会理事 □ 一般社団法人日本ソムリエ協会認定ソムリエエクセレンス
- 一般社団法人日本ソムリエ協会認定 SAKE DIPLOMA
- ボルドー委員会認定ボルドー国際エデュケーター
- チーズプロフェッショナル □ 裏千家 助教授 茶名 宗真