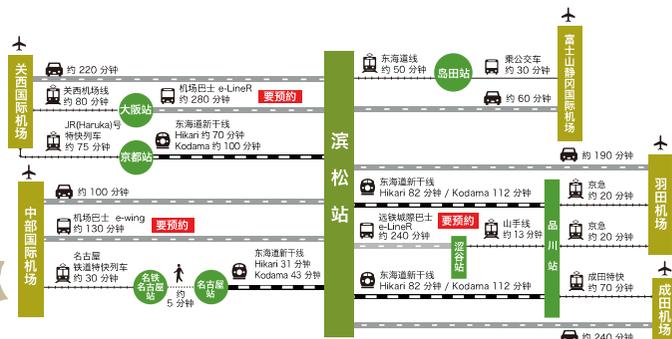


体验 山、湖、海
美食&渔农
滨松之旅

点击此处下载小册子 ▶ https://www.inhamamatsu.com/event/foodfarming_simplifiedchinese.pdf



Access



体验 山、湖、海
美食&渔农
滨松之旅

湖与海



1 TAKIYA 捕鱼法

超过 100 年上传承下来的传统渔法

【期间】
5月~9月

预约、咨询

TEL 053-592-2260 (日文)
info@inhamamatsu.com (中文·英文)

须预约

事业主	TAKIYA 工会	网页	https://takiyaryou.jp ※可在网站预约
地址	滨松市西区雄踏町宇布见 9985-3	停车场	<TAKIYA 工会> 大型巴士 3 台 / 家用轿车 30 台 <弁天岛海滨公园> 收费大型巴士 8 台 / 家用轿车 400 台
语言	日文 (口译: 中文·英文)	备注	提供中文、英文介绍短片
出港地点	TAKIYA 工会 / 弁天岛海滨公园 ※从JR弁天岛步行3分钟	开始时间	第一部 日落后至 (会随季节而不同) / 第二部 23:00 左右 (-48 人为止)
预约期限	中文·英文预约受理到 5 天前截止	取消费用	2 天前至当天取消 1 艘 ¥10,000
注意事项	· 1 艘船最多 4 人 儿童共乘限 <2 大人 + 3 儿童 / 3 大人 + 2 儿童> 的组合。 · 有时会因天气不佳而不得不停止捕鱼。 · 仅限在小筏上用餐 (大人 ¥3,000 / 人、儿童 ¥1,500 / 人)		

最多 80 人

所需时间 90 分钟

费用 ¥30,000 / 艘
口译服务 ¥15,000~

TAKIYA 捕鱼法

体验在滨名湖传承超过 100 年的独特传统渔法。太阳下山后在黑暗中，一边用灯光照亮水里，一边用鱼叉或鱼网来捕捉猎物。



最多 80 人

所需时间 180 分钟

费用 ¥33,000 / 艘
口译服务 ¥15,000~

TAKIYA 捕鱼法 + 在 TAKIYA 享用餐

体验 TAKIYA 捕鱼的乐趣后，到漂浮在湖中的小筏「TAKIYA亭」上享用捕到的战利品。使用鱼叉或鱼网来捕捉猎物。



最多 20 人

所需时间 180 分钟

费用 附带口译 ¥50,000~ / 艘
+ (人数 × ¥1,000)

日落遊湖 + TAKIYA 捕鱼法 + 在 TAKIYABASE 用餐

在捕完鱼后，您可以在湖中配有桌子、椅子和沙发的独特木筏 TAKIYABASE 上享用晚餐。



2 拖网捕鱼与 BBQ 烤肉

【期间】
5月~10月

预约、咨询

info@inhamamatsu.com
(日文·中文·英文)

须预约

设施名称	馆山寺阳光海滩 / 出租渡假别墅 Reserve	网页	https://hamanako-tw.com/experience/seine-fishing.html
地址	滨松市西区馆山寺阳光海滩	停车场	大型巴士 4 台 / 家用轿车 150 台
开始时间	10:00	公休日	8/13~16 · 8/29~31

20人~35人止

所需时间 180 分钟

费用 附带口译
20人~25人止 ¥235,000 / 1 网
26人~35人止 追加费用 ¥12,000 / 人

拖网捕鱼 + BBQ

连结着海和湖的汽水湖「滨名湖」中，有丰富的鱼类栖居于此。即使在日本也是屈指可数。透过本活动，您可以与当地渔夫一起体验拖网捕鱼，且一边学习滨名湖生态系统的知识。享受完拖网捕鱼乐趣后，还可接着享受自己捕获的鱼，及当地新鲜蔬菜、肉类的 BBQ 的乐趣。



3 参观鳗鱼养殖场

【期间】
4月~9月 (会依鳗鱼的情况有所变更)

预约、咨询

TEL 053-487-1896 (日文)
info@inhamamatsu.com (中文·英文)

须预约

设施名称	天保 股份有限公司	网页	http://www.unagi-tenpo.com
地址	滨松市西区白洲町 3353-1	停车场	大型巴士 2 台 / 家用轿车 15 台
开始时间	12:00	公休日	周三、第4个周六、周日 (有时会临时公休)

2~30人止

所需时间 120 分钟 (平日 12:00~)

费用 ¥3,500~
口译服务 ¥12,000~

用餐 (喜欢的菜单) + 参观鳗鱼养殖场 + 捉鳗鱼

品尝滨名湖引以为傲的美味鳗鱼。餐点有「鳗鱼饭」或「白烧鳗定食」等，可以根据店家的菜单挑选。用餐后，由鳗鱼专家带领参观并介绍广大的鳗鱼养殖场，并用浅显易懂的方式开心学习有关鳗鱼的知识。
※白烧鳗可以不用酒精。
※费用会因鳗鱼的进货价而有所变更。



可点用您喜欢的菜单!

4 滨名湖生蚝养殖场见习体验

【期间】
12月中旬~3月初
1月下旬~3月的週六
(视生蚝的产量而定，会有所变更)

预约、咨询

info@inhamamatsu.com
(日文·中文·英文)

须预约

设施名称	八木田生蚝商店 / 生蚝小屋 Hiroshi 水边的旅馆「井上」	网页	https://www.inhamamatsu.com/japanese/experience/oyster-farm-experience.php
地址	滨松市西区舞坂町	停车场	家用轿车 15 台 (水边的旅馆「井上」)
开始时间	14:00 (13:30 以前办理入住手续)	公休日	1 周一、周二和 1/1~3

5~10人止

所需时间 1 210 分钟 2 210 分钟

费用 体验内容不同会有所变化

1 生蚝养殖场参观 + 生蚝小屋 + 住宿	附带口译 ¥25,000
2 生蚝养殖场参观 + 生蚝剥壳体验 + 住宿	附带口译 ¥28,000

这是一个为期 2 天 1 夜旅游方案。您可以品尝到日本全国知名稀有价值高、矿物质丰富且饱满肥大的滨名湖生蚝。游客将从日本传统旅馆的私人码头搭乘乘坐约 5 分钟，与导游一起实地参观养殖场中的生蚝棚架。参加此旅游方案的游客可以在生蚝小屋品尝试吃鲜甜美味的生蚝，或者可以直接和生蚝养殖户学习生蚝去壳技术及如何品尝到生蚝的最佳风味。晚上则是由坐落在美丽的滨名湖湖畔的日式旅馆「井上」，提供您採用各种当地时令食材烹调而成的精致日式料理。 ※剥壳体验仅提供与某些特定日期。



5 生蚝剥壳体验 & 蒸生蚝

【期间】
1月下旬~3月的週六
(根据生蚝的状况会有所变更)

预约、咨询

TEL 053-592-0485 (日文)
080-1611-6447 (英文)

须预约

设施名称	八木田生蚝商店	网页	https://yegitaoyster1922jimdofree.com
地址	滨松市西区舞坂町舞坂 18-1	停车场	家用轿车 1 台
营业时间	10:00 ~ 15:00	开始时间	15:00 (可商谈)

最多 6 人

所需时间 90 分钟

费用 ¥2,500 (生蚝剥壳体验 + 蒸生蚝 3 颗)

生蚝剥壳 + 蒸生蚝

由生蚝师傅直接传授，体验剥壳后即可现蒸生蚝来品尝。可一窥拥有 90 年历史，属于生蚝渔夫的智慧与技巧。还可在店里购买生蚝与带壳生蚝等当地海产品，享受购物的乐趣。



▲ 蒸生蚝

酿造厂作业



6 体验压榨酱油

【期间】整年

预约、咨询

TEL 053-586-2053 (日文)
info@inhamamatsu.com (中文·英文)

须预约

设施名称	明治屋酱油	网页	https://hamanako-tv.com/experience/meiija-shoyu.html	中	预约期限	10天前
地址	滨松市滨北区小松 2276	停车场	大型巴士 1台 / 家用轿车 10台	轮椅	△	婴儿车 △
营业时间	平日 8:30 ~ 15:00 周六 9:00 ~ 13:00	公休日	周日、假日	备注	提供英文资料	
语言	日文 (口译: 中文·英文)					

最多 10人
所需时间 约 180 分钟 (因人数而异)
费用 无口译 ¥4,400
口译服务 ¥12,000

参观工厂 + 体验压榨酱油 + 用豆腐沾品各式酱油
附赠纪念品(※1)

(※1) 自己压榨以火过滤后100毫升的酱油, 以传统染色方法制成的「滨松注染原创手巾」
来到创业于1875年的滨松老字号酱油酿造厂, 透过参观工厂并体验压榨酱油, 更加深入了解支撑日本饮食文化的酱油相关知识。这座使用已超过100年的木造工厂, 也是相当值得一看的日式建筑, 可将自己压榨的酱油(100毫升)当作礼物带回家, 您也可以到与工厂相邻的店里, 购买各种酱油、酱料、等产品。
※为了保护酿造酱油不可或缺的菌, 当天早上请不要吃纳豆。



7 酱油制造工厂参观 + 轻食制作

【期间】整年

预约、咨询

info@torii-sauce.com (英文)

须预约

设施名称	Torii 酱油制造	网页	www.torii-sauce.jp	日	预约期限	至前一天中午 12:00 点止
地址	滨松市中区相生町 20-8	停车场	家用轿车 8台	轮椅	△	婴儿车 ○
开始时间	每周二 14:00	公休日	每周日 (周二除外)	语言	英文	

1~8人止
所需时间 90 分钟
费用 ¥30,000 / 组
VISA 银联 微信支付 支付宝

参观工厂 + 品尝比较各式酱料 + 轻食制作体验 + 附赠纪念品(※1)
*价格包括纪念品(您自己制作的瓶装酱油和传统围裙)

本《体验内容》将带您参观当地一家传统酱油制造公司, 该公司有着对其配料和制法非常讲究的传统生产酱油酿造法。公司的第三代社长亲自带领您参观酱油制造厂。您将可以体验搭配食品品尝各式酱料, 而后挑选自己喜欢的酱料, 装瓶和贴标签。您可以亲眼目睹该公司社长对自家酱油的热爱, 他梦想将具有日本传统饮食文化与独特佐料调配而成的健康日本酱油推向海外市场。
※此方案只有提供英语



8 酿酒师带你参观并介绍酿酒厂

【期间】整年

预约、咨询

info@inhamamatsu.com (日文·中文·英文)

须预约

设施名称	花之舞酿酒厂	网页	https://www.inhamamatsu.com/japanese/culture/hananoma.php	日	预约期限	7天前
地址	滨松市滨北区宫口 632	停车场	大型巴士 3台 / 家用轿车 20台	轮椅	△	婴儿车 △
营业时间	10:00 ~ / 13:00 ~	语言	日文 (口译: 中文·英文)	备注	介绍酿酒厂的视频附加字 (有中文)	

2~15人止
所需时间 120 分钟
费用 无口译 ¥5,500 附带口译 ¥12,000

参观酿酒厂 + 试喝 + 附赠纪念品(※1)

(※1) 带有原瓶标签的720毫升酒

参观创业于1864年, 滨松地区首屈一指的老字号酿酒厂「花之舞酿酒厂」。由酿酒师亲自为您介绍坚持使用最佳地产生原料和酿酒工程。您能够深入了解学习传统的日本清酒酿造法。您可以试饮难得品尝到的生原酒, 制作自己的标签, 拍照留念。另外 可以在工厂相邻的店里购买免税酒品。



9 从农场到餐桌

【期间】整年

预约、咨询

info@inhamamatsu.com (日文·中文·英文)

须预约

设施名称	农+ (NOTICE) / 花之舞酒造	网页	https://hamanako-tv.com/experience/farm-to-table.html	中	预约期限	7天前
地址	滨松市滨北区附近	集合场所	JR 滨松站集合	轮椅	△	婴儿车 △
开始时间	午餐 9:30~ 晚餐 14:30~	公休日	周一、周三	语言	日文 (口译: 中文·英文)	
备注	※部分					

5~9人止
所需时间 360 分钟
费用 附带口译
午餐 ¥22,000
晚餐 ¥30,000
(※包括交通费) PayPal

实地参观清酒酿酒厂 + 大吟酿米稻田 + 在农家餐厅用餐

这是一个由农家餐厅的主厨和当地酒窖的酿酒师携手共创的特别项目。在这个项目中, 客人能够体验到日本清酒与料理的绝佳搭配。客人们在参观完酿造大吟酿的清酒和种植大米的田地后, 便会来到农家餐厅。客人们能够从主厨和酿酒师这里学到料理与酒的知识。此外还能品尝到主厨自己栽培的蔬菜和当地的食材, 以及酿酒师用尽浑身解数酿造的可口美酒。
(可选择午餐或晚餐·酿酒师和口译员同行)



山村 / 农园 / 烹饪

10 山村住宿和乡村烹饪

【期间】整年

预约、咨询

info@inhamamatsu.com
(日文·中文·英文)

须预约

设施名称	阿多古屋	网站	https://www.inhamamatsu.com/japanese/experience/village-stay-cooking.php	预约期限	7天前
地址	滨松市天龙区西藤平 288-1	停车场	自家用轿车 10台	轮椅	△ 婴儿车 △
开始时间	16:00	公休日	3月~11月 周四 12月~2月 周三·周四	语言	日文(口译:中文·英文)
备注	· 轮椅和婴儿车可进入至门口。 · 如果楼梯难以使用,您可以入住一楼。				

2~7人止
所需时间 烹饪时间 约 120 分钟 ※后续用餐时间为自由
费用 因人而异

团体费用 (※附带口译)			
2名	¥56,000	5名	¥90,000
3名	¥65,000	6名	¥108,000
4名	¥80,000	7名	¥126,000

住宿 + 体验

在清流阿多古川流淌的山村里有着一栋与人们生活息息相关的古民家。在山村里可以使用当地产的季节食材体验与乡村主妇一起学习做晚饭。

●用时令食材烹制的菜肴
 示例:【春季】山菜天妇罗、鹿肉茶咖哩、季节蔬菜沙拉、喝新茶(附馒头)
 ※选单有可能随时更改。



11 在休息站体验动手制作山村食物

【期间】整年

预约、咨询

TEL 053-929-0636 (日文)
info@inhamamatsu.com (中文·英文)

须预约

设施名称	熊水车之里 休息站	网页	http://kunmajp/suisha	预约期限	3天前
地址	滨松市天龙区熊 1976-1	停车场	大型巴士 3台 / 自家用轿车 50台	轮椅	○ 婴儿车 ○
营业时间	10:00 ~ 16:00	公休日	3月~11月 周四 12月~2月 周三·周四	语言	日文·中文(口译:英文)
备注	提供英文、繁体中文说明传单 电动车(EV) 充电站				

最多30人
所需时间 ① 45分钟 ② 45分钟 ③ 60分钟
费用 体验内容不同会有所变化

费用 (※无口译)	
①手打荞麦面	¥3,600 (300克) ~ 每增加 100克, 则另加¥1,200(※1)
②制作五平饼	¥9,400 (约26个份) / ¥4,700 (约13个份)
③蒟蒻制作	¥3,550 (10~13个) ※期间: 10月~4月

(※1) 估计: 每人 100克

制作山村食物

可体验制作山村流传的传统食物(手打荞麦面、五平饼制作、蒟蒻制作选一)
 ※对荞麦过敏的人请注意。



3~10人止
所需时间 120 ~ 210分钟
费用 ¥3,000 口译服务 ¥1,200

制作山村食物 + 山村漫步 + 学习山村「食」的智慧

体验制作山村流传的传统食物(手打荞麦面、五平饼制作、蒟蒻制作选一)后,悠哉地在山林中漫步的同时感受大自然与当地的生活,还可以在喜欢的地方吃点心囉!(有附季节小点心)然后,听当地妈妈们说说山村流传的「食」的智慧(日文),实际观察、接触并体会!



12 滨松饺子出租车

<体验饺子制作 / 体验压榨酱油 / 参观酿酒>

【期间】整年

预约、咨询

info@inhamamatsu.com
(日文·中文·英文)

须预约

设施名称	滨太郎 / 明治屋酱油 / 花之舞酿酒厂	网站	https://hamanako-tw.com/experience/taxi_sighting3.html	预约期限	7天前
地址	滨松市内	停车场		轮椅	△ 婴儿车 △
开始时间	9:00	公休日	周六、周日·假日	语言	日文(口译:中文·英文)
备注	※部分				

4~9人止
所需时间 420分钟
费用 附带口译 4人 ¥27,000 / 人
5~9人 ¥25,000 / 人
(※包括交通费)

体验饺子制作 + 体验压榨酱油 + 参观酿酒厂

这是在翻译的陪同下,亲自制作滨松的名产「滨松饺子」的出租车旅行。在有100年历史的老字号酱油屋里,学习制作酱油的课程后,将会体验压榨酱油的制作。压榨后的酱油会经过高温杀菌,成为可以带回家的土特产。之后,将会到当地的酿酒厂「花之舞酿酒厂」的工厂参观和试饮。最后,会到滨松饺子的人气店铺「滨太郎」里体验饺子的制作。比较一下滨太郎自制的饺子调料与自己压榨的酱油的味道有什么不同,也别有一番乐趣。



13 滨松饺子 DIY 和参观大钟乳石洞

【期间】整年

预约、咨询

TEL 053-543-1155 (日文)
info@inhamamatsu.com (中文·英文)

须预约

设施名称	龙之岩洞故乡食堂	网站	https://ryugashido-furusatajmdofree.com	预约期限	7天前
地址	滨松市北区引佐町畑 193 龙之岩洞土特产故乡商店 2F	停车场	大型巴士 25台 / 自家用轿车 500台	轮椅	△ 婴儿车 △
开始时间	10:00	公休日	周二	语言	日文(口译:中文·英文)
备注	※部分				

5~60人止
所需时间 130分钟
费用 大人(16岁) ¥2,200
小孩(15岁) ¥1,100
口译服务 ¥2,000

未举办

参观游览大钟乳石洞 + 滨松饺子制作体验 + 用餐(饺子和天妇罗)

在这体验游中,首先您将使用当地种植的日本山药用为食材,自制当地人气料理「滨松饺子」。之后参观东海地区最大的观光石灰岩大钟乳石洞「龙之岩洞」,然后品尝天妇罗、日本山药用以及自制的滨松饺子。您还可以领到一支由当地生产的Inasa牛乳制成的小支甜筒日式冰淇淋囉!



14 鳗鱼地瓜采收体验与甜点试吃

【期间】9月~10月

预约、咨询

TEL 053-443-8352 (日文)
info@inhamamatsu.com (中文·英文)

须预约

设施名称	鳗鱼地瓜王国 & 咖啡厅	网页	http://www.unagiimo.com	预约期限	一个月前
地址	滨松市南区御本町 50	停车场	大型巴士 1台 / 自家用轿车 5台	轮椅	- 婴儿车 ○
营业时间	10:00 ~ 18:00	开始时间	10:00 ~ / 13:00 ~	公休日	周二
语言	日文				

10~30人止
所需时间 60分钟
费用 ¥2,200

采收体验 + 鳗鱼地瓜甜点试吃

采收使用滨名湖名产鳗鱼的头与骨头当作肥料,栽种而成的「鳗鱼地瓜」。最多可带5公斤自己所挖的地瓜带回去当作土特产。还可试吃「鳗鱼地瓜」制作的甜点。



※所有价格均含税。

15 透过茶歌舞伎学习日本的文化

【期间】整年 (4月中旬~6月止、12月除外) 预约、咨询 info@inhamamatsu.com (日文·中文·英文) 须预约

设施名称	①村松商店 ②曹洞宗 馆山寺 配有上门服务	网页	https://hamanako-tv.com/experience/tea_culture.html	中	预约期限	7天前
地址	滨松市西区	停车场	①大型巴士3台 / 家用轿车20台	轮椅	—	婴儿车 —
营业时间	10:00 ~ / 13:00~ (可商谈)	语言	日文 (口译: 中文·英文)	公休日	周二	
备注	提供英文、繁体中文说明传单					

2人~30人止	所需时间	① 120分钟 ② 90分钟
	费用	体验内容不同会有所变化

① 茶园和工厂参观 + 茶歌舞伎 (茶点, 纪念品)	2-6人	无附带口译 ¥7,000/人	口译服务 ¥12,000
② 坐禅 + 茶歌舞伎 (茶点, 纪念品) + 口译	7-30人	附带口译 7-20人 ¥80,000 / 组	26~30人有追加费用 ¥4,000 / 人

品茶同时猜出茶的种类「茶歌舞伎」。透过这项日本自古流传下来的风雅游戏, 来学习日本茶的文化。此外, 您可以直接向茶农学习从生产现场的独创性和奉献精神所产生的风味和口感, 以及日本茶的深奥。我们有小团组方案提供您更深入学习茶知识, 也有团体方案提供您寺庙坐禅的体验。*上门服务根据饭店、体验人数可洽谈

● 茶歌舞伎是什么?

喝茶并猜出茶的种类, 就像现在的「辨茶」。只不过茶歌舞伎的历史悠久, 从800年前起就一直受人喜爱。透过此活动来辨别茶叶的好坏, 来确定茶的知名度, 玩富有日本历史的游戏, 并感受日本的文化及历史。



16 体验渔村的传统料理

【期间】11月~5月 预约、咨询 TEL 090-1984-4539 (日文) info@inhamamatsu.com (中文·英文) 须预约

事业主	待日御膳会	网页		预约期限	一个月前
地址	舞坂町内的设施	停车场	家用轿车75台 * 舞坂町活动中心	轮椅	× 婴儿车 ×
营业时间	11:30 ~	语言	日文 (口译: 中文·英文)	备注	举办地点会因人及情况而有不同。

15人~25人止	所需时间	120分钟
	费用	¥2,500 口译服务 ¥12,000~

渔村漫步 (有导游) + 制作「胜手卷」寿司 + 待日御膳

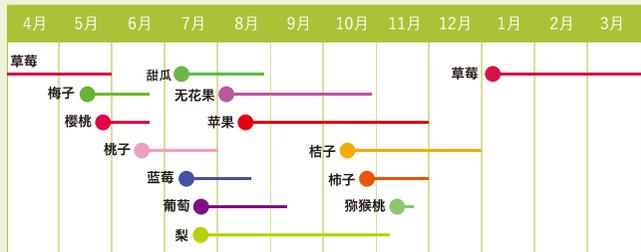
到充满渔村风情的街区漫步后, 以传统方式品尝妈妈们做的传统食物「待日御膳」, 并学习了它的历史与背景。还可体验制作忙碌的渔村中特有的渔夫伙食「胜手卷」寿司。



采收水果

在滨松和滨名湖地区, 由于阳光充足和气候温和, 一年四季都可以种植和收获各种水果。

● 水果采摘年度时间表



17 采收草莓 / 哈密瓜

【期间】采收草莓 / 1月中旬 ~ 5月中旬 采收哈密瓜 / 7月中旬 ~ 8月底 预约、咨询 TEL 053-487-0875 (日文) info@inhamamatsu.com (中文·英文) 须预约

设施名称	Kashima Harvest	网页	http://www.kashimaharvest.jp	日	预约期限	7天前
地址	滨松市西区吴松町 3624	停车场	大型巴士1台 / 家用轿车20台	轮椅	—	婴儿车 —
营业时间	11:00 ~ 15:00 最终受理	语言	日文 (口译: 中文·英文)	备注	提供英文、繁体中文说明传单	

最多40人	所需时间	60分钟
	费用	采收时期会有所变动
		1/2 ~ 2/29 ¥2,200
		3/1 ~ 3/31 ¥1,870
		4/1 ~ 5月中旬 ¥1,540
		儿童 (3~5岁) ¥1,870
		2岁以下 免费

采收草莓

使用土耕栽培, 种植出的草莓安全放心, 是静冈县具有代表性的完熟草莓「章姬」, 为您提供60分钟吃到饱。此品种的草莓因细致鲜嫩, 故很少在市场上贩售, 十分珍贵。



最多10人	所需时间	90分钟 (包括草莓采摘体验时间)
	费用	上记是采收草莓的费用 + ¥864 口译服务 ¥12,000

采收草莓 + 农园提供品尝时光

60分钟享用草莓吃到饱, 再前往草莓园舒适的空间, 轻松品尝草莓茶和甜点。



最多40人	所需时间	30~40分钟
	费用	¥2,750 口译服务 ¥12,000~

哈密瓜 + 哈密瓜试吃

从温室里所培育甜味强烈的哈密瓜中挑选出一颗您最喜欢的哈密瓜, 并将其采收作为您的纪念品。体验完后, 您可以在葡萄架的树荫下享用1/2切块大小的冷食哈密瓜。



18 采收草莓、采收水果

【期间】12月下旬 ~ 5月底 (其他水果请参阅网站) 预约、咨询 TEL 053-428-5211 (日文) info@inhamamatsu.com (中文·英文) 须预约

设施名称	滨松果园时之栖	网页	http://www.tokinomusumika.com/hamamatsu/	日	预约期限	<采收草莓> 请提前一天*网上预约
地址	滨松市北区都田町 4263-1	停车场	大型巴士20台 / 家用轿车约800台	轮椅	○ 婴儿车 ○	
营业时间	9:00 ~ 18:00 * 季节的不同会有变动	语言	日文	备注	提供英文说明地图	
入园费	大人 (16岁以上) ¥700、儿童 (15岁以下) ¥350 (团体) 大人 (16岁以上) ¥600、儿童 (15岁以下) ¥350					

最多14人	所需时间	<采收草莓> 30分钟 (包含移动时间约50分钟) * (15人~) 为团体 需洽谈
	费用	请至网站确认 团体大约300人为止

采收草莓

可在塑料大棚 & 玻璃温室中, 站着采摘高架栽培的草莓 (章姬、红颜、香野), 享用最新鲜的草莓吃到饱。*当天可供采收的品种会有差异, 因此恕无法指定采摘草莓的品种。

采收水果 果园每个季节均有各样水果可供采收。详情请看网站。



19 采收桔子

【期间】10月上旬~12月上旬 预约、咨询 TEL 053-486-1482 (日文) info@inhamamatsu.com (中文·英文) 须预约

设施名称	Tokura 园	网页		预约期限	7天前
地址	滨松市西区深萩町 304-435	停车场	大型巴士8台 / 家用轿车40台	轮椅	○ 婴儿车 ○
营业时间	8:30 ~ 16:30	语言	日文	备注	提供英文、繁体中文说明传单

最多80人	所需时间	60分钟
	费用	* 取决于年令。

大人 (12岁以上)	¥1,100
儿童 (3岁~11岁)	¥700
2岁以下	免费

采收桔子

享受景色优美的桔子园, 桔子吃到饱 (60分钟)。



● 建议行程

滨名湖温泉胜地馆山寺温泉旁边的农园。

60分钟 桔子随便吃到饱, 午餐建议您到馆山寺温泉, 享用滨名湖知名的鲈鱼饭或冬季限定的「生蚝盖饭」。

Tokura园→馆山寺温泉 (开车约10分钟)

*午餐自行预约。



*所有价格均含税。

体验
美食&渔农
滨松之旅

Map

- 1 TAKIYA 捕鱼法
TAKIYA 工会
- 2 拖网捕鱼与 BBQ 烤肉
馆山寺阳光海滩 / 出租度假别墅 Reserve
- 3 参观鲑鱼养殖场
天保 股份有限公司
- 4 滨名湖生蚝养殖场见习体验
八木田生蚝商店 / 生蚝小屋 Hiroshi
水边的旅館「井上」
- 5 生蚝剥壳体验 & 蒸生蚝
八木田生蚝商店
- 6 体验压榨酱油
明治屋酱油
- 7 酱油制造工厂参观 + 轻食制作
Torii 酱油制造
- 8 酿酒师带你参观并介绍酿酒厂
花之舞酿酒厂
- 9 从农场到餐桌
农 + (NOTICE) / 花之舞酒窖

- 10 山村住宿和乡村烹饪
阿多古屋
- 11 路边休息站体验手作山村料理
熊水车之里 休息站
- 12 滨松饺子出租车
< 体验饺子制作 / 体验压榨酱油 / 参观酒窖 >
浜太郎 / 明治屋酱油 / 花之舞酒窖
- 13 滨松饺子 DIY 和参观大钟乳石洞
龙之岩洞故乡食堂
- 14 鳗鱼地瓜採收体验与甜点试吃
鳗鱼地瓜王国 & 咖啡厅
- 15 和茶农学习、
赏玩日本文化体验茶园
① 村松商店 / ② 曹洞宗 馆山寺
- 16 体验渔村的传统料理
得日御膳会
- 17 採收草莓 · 哈密瓜
Kashima Harvest
- 18 採收草莓、採收水果
滨松果回时之栖
- 19 採收桔子
Tokura 园



*smartIC:ETC 专用交流道
*IC, JCT: 交流道

