

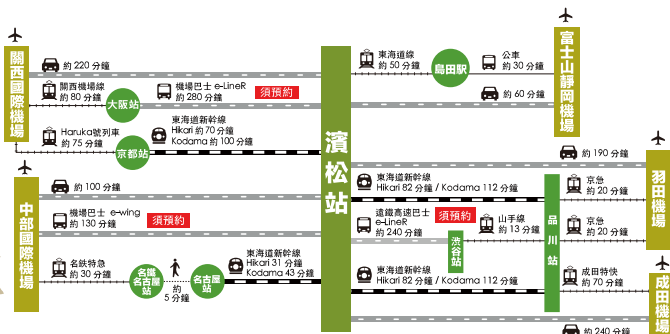
濱松的
食 X 農
體驗之旅

依山、
傍湖、鄰海

點擊此處下載小冊子 ▶ https://www.inhamamatsu.com/event/foodfarming_japanese.pdf



Access



濱松的
食 X 農
體驗之旅

依山、
傍湖、鄰海



1 TAKIYA 捕魚法

傳承超過100年以上的傳統漁法

【期間】
5月~9月

預約、洽詢

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

須預約

經營者	TAKIYA 工會	網頁	https://takiyayou.jp
地址	濱松市西區雄踏町宇布見 9985-3	停車場	<TAKIYA 工會> 大型巴士3輛 / 自用轎車 30輛 <弁天島海濱公園> 收費大型巴士8輛 / 自用轎車 400輛
語言	日文 (口譯: 中文、英文)	備註	提供中、英文介紹影片
出港地點	TAKIYA 工會 / 弁天島海濱公園 <small>※從 濱松 弁天島步行 3 分鐘</small>	開始時間	第一班次 日落後 (會隨季節不同) / 第二班次 23:00 左右~(最多 48 人)
預約期限	中文、英文預約受理至 5 天前	取消費用	2 天前至當天取消 1 艘 ¥10,000
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> 1 艘船最多 4 人 孩童共乘限 <2 大人 + 3 小孩 / 3 大人 + 2 小孩> 之組合。 有時會因天候不佳而不得不停止捕魚。 僅在小筏上用餐的方案 (大人 ¥3,000/人、小孩 ¥1,500/人) 		

上限 80人	所需時間 90分鐘	費用 ¥30,000 / 艘 口譯服務 ¥15,000~
-----------	--------------	---------------------------------

上限 80人	所需時間 180分鐘	費用 ¥33,000 / 艘 口譯服務 ¥15,000~
-----------	---------------	---------------------------------

TAKIYA 捕魚法

體驗在濱名湖傳承超過100年的獨特傳統漁法。太陽下山後在黑暗中一邊用燈光照亮水裡，一邊用魚叉或魚網來捕捉獵物。



TAKIYA 捕魚法 + 在 TAKIYA 享用晚餐

體驗 TAKIYA 捕魚的樂趣後，到漂浮在湖中的小筏「TAKIYA 亭」享用捕到的戰利品。



上限 20人	所需時間 180分鐘	費用 附帶口譯 ¥50,000 / 艘~ + (人數 × ¥1,000)
-----------	---------------	--

日落遊湖 + TAKIYA 捕魚法 + 在 TAKIYABASE 用餐

在捕完魚後，您可以在湖中配有桌子、椅子和沙發的獨特木筏 TAKIYABASE 上享用晚餐。



2 拖網捕魚體驗與 BBQ 烤肉

【期間】5月~10月

預約、洽詢

info@inhamamatsu.com
(日文、中文、英文)

須預約

設施名稱	館山寺陽光海灘 出租度假別墅 Reserve	網頁	https://hamanako-tw.com/experience/seine-fishing.html
地址	濱松市西區館山寺陽光海灘	停車場	大型巴士 4 輛 / 自用轎車 150 輛
開始時間	10:00	公休日	8/13~16、8/29~31
預約期限	7 天前	語言	日文 (口譯: 中文、英文)

定額 20~35人	所需時間 180分鐘	費用 附帶口譯 20~25 人 ¥235,000/1 網 26~35 人 追加費用 ¥12,000/ 人
--------------	---------------	--

拖網捕魚體驗與 BBQ 烤肉

即使在日本數量也是屈指可數「連結著海和湖的汽水湖「濱名湖」中，有豐富的魚貝類棲息於此。透過本活動，您可與當地漁夫一起體驗拖網捕魚，一邊學習濱名湖生態系的知識，享受完捕魚樂趣後，可接著享受 BBQ 的樂趣。燒烤剛捕到的魚和肉類鮮蔬。



3 參觀鰻魚養殖場

【期間】

4月~9月 (會依鰻魚的狀況有所變更)

預約、洽詢

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

須預約

設施名稱	天保有限公司	網頁	http://www.unagi-tenpo.com
地址	濱松市西區白洲町 3353-1	停車場	大型巴士 2 輛 / 自用轎車 15 輛
開始時間	12:00	公休日	週三、第 4 個週六、週日 (有時會臨時公休)
備註	提供英文宣傳小冊	語言	日文 (口譯: 英文、中文)

定額 2~30人	所需時間 120分鐘 (平日 12:00~)	費用 ¥3,500~ 口譯服務 ¥12,000~
-------------	---------------------------	--------------------------------

用餐 (喜歡的餐點) + 參觀鰻魚養殖場 + 捉鰻魚

品嚐濱名湖引以為傲的美味鰻魚。餐點有「鰻魚飯」或「白燒鰻定食」等，可依店家的菜單挑選。用餐後，由鰻魚專家帶領參觀並介紹廣大的鰻魚養殖場，並用淺顯易懂的方式開心學習有關鰻魚的知識。
※白燒鰻不可使用酒精。
※費用會因鰻魚的進貨價而浮動。



可點用您喜歡的餐點!

4 濱名湖牡蠣養殖場見習體驗

【期間】
12月中旬~3月初
1月下旬~3月的週六
(視牡蠣的產量而定，會有所變更)

預約、洽詢

info@inhamamatsu.com
(日文、中文、英文)

須預約

設施名稱	八木田牡蠣商店 / 牡蠣小屋 Hiroshi / 水邊的旅館「井上」	網頁	https://www.inhamamatsu.com/japanese/experience/oyster-farm-experience.php
地址	濱松市西區舞阪町	停車場	自用轎車 15 輛 (水邊的旅館「井上」)
營業時間	14:00 (13:30 以前辦理旅館入住手續)	公休日	1 週一、週二和 1/1~3
備註	※部分	語言	日文 (口譯: 英文、中文)

定額 5~10人	所需時間 1 210分鐘 2 210分鐘	費用 依體驗內容而不同
-------------	-------------------------	----------------

1 牡蠣養殖場參觀 + 牡蠣小屋 + 住宿	附帶口譯	¥25,000 / 人
2 牡蠣養殖場參觀 + 牡蠣剝殼體驗 + 住宿	附帶口譯	¥28,000 / 人

這是一個為期2天1夜旅遊方案，您可以品嚐到日本全國知名種有價值高，礦物質豐富且飽滿肥美的濱名湖牡蠣。遊客將從日本傳統旅館的私人碼頭登船乘坐約5分鐘，與導遊一起實地參觀養殖場中的牡蠣棚架。參加此旅遊方案的遊客可以在牡蠣小屋品嚐吃鮮甜美味的牡蠣，或者可以直接和牡蠣養殖者學習牡蠣剝殼技術及如何品嚐到牡蠣的最佳風味。晚餐則是由坐落在美麗的濱名湖湖畔的日式旅館「井上」，提供您採用各種當地時令食材烹調而成的精緻日式料理。
※剝殼體驗僅提供於某些特定日期。



5 牡蠣剝殼體驗 & 蒸牡蠣

【期間】1月下旬~3月的週六

(會依牡蠣的產量有所變更)

預約、洽詢

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

須預約

設施名稱	八木田牡蠣商店	網頁	https://yagitaoyster1922.jmdofree.com
地址	濱松市西區舞阪町舞阪 18-1	停車場	自用轎車 1 輛
營業時間	10:00~15:00	開始時間	15:00~(可商談)
預約期限	2 天前	語言	日文、英文

上限 6人	所需時間 90分鐘	費用 ¥2,500 (牡蠣剝殼體驗 + 蒸牡蠣 3 顆)
----------	--------------	---------------------------------

牡蠣剝殼 + 蒸牡蠣

由牡蠣師傅直接傳授剝殼牡蠣，體驗完就可現蒸牡蠣來品嚐。可一窺擁有 90 年歷史，屬於牡蠣漁夫的智慧與技巧。還可在店面購買生牡蠣與帶殼牡蠣等當地海產品，享受購物的樂趣。



▲蒸牡蠣

蔵作



6 體驗壓榨醬油

【期間】整年

預約・洽詢

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

須預約

設施名稱	明治屋醬油	網頁	https://hamanako-tw.com/experience/meiija-shoyu.html	預約期限	10天前
住所	濱松市濱北區小松 2276	停車場	大型巴士 1 輛 / 自用轎車 10 輛	輪椅	△
營業時間	平日 8:30 ~ 15:00 週六 9:00 ~ 13:00	公休日	週日、假日	備註	有提供英文資料
語言	日文 (口譯: 英文・中文)				

上限 10人
所需時間 約 180 分鐘 (因人數而異)
費用 無口譯 ¥4,400
口譯服務 ¥12,000

參觀工廠 + 體驗壓榨醬油 + 用豆腐沾醬油

附贈紀念品 (*1) (*1) 自己壓榨以火燒過後 100 毫升的醬油，以傳統染色方法製成的「濱松」字樣印章。

來到創業於 1875 年的濱松老字號醬油釀造廠 透過參觀工廠並體驗壓榨醬油，更加深入了解日本飲食文化的醬油相關知識 這座使用已超過 100 年的木造工廠 亦是相當值得一看的日式建築 可將自己壓榨的醬油 (100ml) 當成伴手禮帶回家 您也可到與工廠相鄰的店面中 購買各種醬油和醬料等產品。

*為保護釀造醬油不可或缺的麵 當天早上請不要吃納豆。



7 醬料製造工廠參觀 + 輕食製作體驗

【期間】整年

預約・洽詢

info@torii-sauce.com (英文)

須預約

設施名稱	Torii 醬料製造	網頁	www.torii-sauce.jp	預約期限	至前一天中午 12:00 截止
地址	浜松市中區相生町 20-3	停車場	自用轎車 8 輛	輪椅	△
開始時間	週二 14:00	公休日	每日 (週二除外)	語言	英文

定額 1~8人
所需時間 90 分鐘
費用 ¥30,000 / 組

參觀工廠 + 品嚐比較各式醬料 + 輕食製作體驗

附贈紀念品 (*1) (*1) 您自己的瓶裝醬汁和傳統圖樣

本方案將帶您參觀當地一家傳統醬料製造公司 該公司對其配料和製法非常講究 並繼續生產製作傳統醬料 公司的第三代社長親自帶領您參觀醬料製造廠 您將可以體驗搭配食物品嚐各式醬料，而後挑選自己喜歡的醬料，裝瓶和貼標籤。您可以替該公司社長對自家醬料的熱愛 他夢想將在海外誕生在 日本成長茁壯的獨特佐料調配成與健康的日本料理相符合的醬料 並將其再次推向海外市場。

*此方案只有提供英語。



8 釀酒師帶領的釀酒廠參觀學習

【期間】整年

預約・洽詢

info@inhamamatsu.com (日文・中文・英文)

須預約

設施名稱	花之舞釀酒廠	網頁	https://www.inhamamatsu.com/japanese/culture/hananomai.php	預約期限	7 天前
住所	濱松市濱北區宮口 632	停車場	大型巴士 3 輛 / 自用轎車 20 輛	輪椅	△
開始時間	10:00 ~ / 13:00 ~	語言	日文 (口譯: 英文・中文)	備註	介紹釀酒廠的影片有字幕 (有中文)

定額 2~15人
所需時間 120 分鐘
費用 無口譯 ¥5,500 附帶口譯 ¥12,000

參觀釀酒廠 + 試喝 + 附贈紀念品 (*1) (*1) 貼有原創標籤的 720ml 的酒

參觀創業於 1864 年，濱松地區首屈一指的老字號釀酒廠「花之舞釀酒廠」。由釀酒師親自為您介紹堅持使用最佳原料與在地生產的釀酒工程。您能夠深入了解學習傳統的日本清酒釀法 您可以試飲難得品嚐到的生原酒，製作自己的標籤，拍照留念。另可於工廠相鄰的店面中購買免稅酒品。



9 從農場到餐桌

【期間】整年

預約・洽詢

info@inhamamatsu.com (日文・中文・英文)

須預約

設施名稱	農+ (NOTICE) / 花之舞釀酒廠	網頁	https://hamanako-tw.com/experience/iam-to-table.html	預約期限	7 天前
地址	濱松市濱北區	集合場所	JR 濱松站	輪椅	△
開始時間	中餐 9:30 ~、晚餐 14:30 ~	公休日	週一、週三	語言	日文 (口譯: 英文・中文)
備註	WiFi 部分				

定額 5~9人
所需時間 360 分鐘
費用 附帶口譯 中餐 ¥22,000 晚餐 ¥30,000 (包括交通費)

參觀清酒釀酒廠 + 大吟釀米稻田 + 在農家餐廳用餐

由農家餐廳的主廚與當地酒藏的藏人 (酒造中職酒職人) 合作的特別企劃 這場配對活動可讓您享受日本酒與料理的最佳組合 在參觀過培育大吟釀用的米的稻田和酒藏後 就會前往農家餐廳 在該處您可從主廚與藏人身上學到料理和酒的知識 更能盡情享受主廚親自栽培的蔬菜 當地的食材 以及藏人極其講究的美酒 (可選擇午餐或晚餐・釀酒師和口譯員同行)



山村 / 農場 / 烹飪

10 山村住宿和鄉村烹飪

【期間】整年

預約、洽詢

info@inhamamatsu.com
(中文、英文)

須預約

設施名稱	阿多古屋	網頁	https://www.inhamamatsu.com/japanese/experience/village-stay-cooking.php	預約期限	7天前
地址	濱松市天電區西藤平 288-1	停車場	自用轎車 10 輛	輪椅	△
營業時間	16:00	公休日	3月~11月 週四 12月~2月 週三、週四	語言	日文(口譯:中文、英文)
備註	<ul style="list-style-type: none"> 輪椅和嬰兒車可進入至門口。 如果樓梯難以使用,您可以入住一樓。 				

定額 2~7人
所需時間 烹飪時間 約 120 分鐘 ※後續用餐時間為自由
費用 因人數而異

團體費用(※附口譯)	
2人	¥56,000
3人	¥65,000
4人	¥80,000
5人	¥90,000
6人	¥108,000
7人	¥126,000

住宿 + 烹飪體驗

在清流阿多古川流淌的裏山,住在與人們生活息息相關的一棟古民家屋。使用當地產的當季食材和鄉村主婦一起做飯。

●用時令食材烹製的菜肴

示例:[春季] 山菜天婦羅,鹿肉茶咖哩,時令蔬菜沙拉,比敘新茶(附日式饅頭)

※上述菜單的一部分可更換成烹調製作蕎麥麵或五平餅。 ※菜單有可能隨時更改。



11 路邊休息站體驗手作山村料理

【期間】整年

預約、洽詢

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

須預約

設施名稱	熊水車之里 休息站	網頁	http://kunma.jp/suisha	預約期限	3天前
地址	濱松市天龍區熊 1976-1	停車場	大型巴士 3 輛 / 自用轎車 50 輛	輪椅	○
營業時間	10:00 ~ 16:00	公休日	3月~11月 週四 12月~2月 週三、週四	語言	日文、中文(口譯:英文)
備註	備有英文及繁體中文的介紹海報、電動車(EV)充電站				

上限 30人
所需時間 ① 45 分鐘 ② 45 分鐘 ③ 60 分鐘
費用 依體驗內容而不同

費用(※無口譯)	
①手打蕎麥麵	¥3,600 (300g) 每增加 100g 則另加 ¥1,200
②五平餅製作	¥9,400 (約 26 份) ¥4,700 (約 13 份)
③蒟蒻製作	¥3,550 (10 ~ 13 個份) ※限定 10 月~4 月

製作山村食物

可體驗製作山村流傳的傳統料理(手打蕎麥麵、五平餅製作、蒟蒻製作選一)
※對蕎麥過敏的請避開手打蕎麥麵體驗。



定額 3~10人
所需時間 120 ~ 210 分鐘
費用 ¥3,000 口譯服務 ¥12,000

製作山村食物 + 山村漫步 + 學習山村「食」的智慧

體驗製作山村流傳的傳統食物(手打蕎麥麵、五平餅製作、蒟蒻製作選一)後,悠哉地於山林中漫步同時感受大自然與當地的生活。還可在中意的地點來個下午茶時間囉!(附季節小點心)然後,聽聽當地媽媽們說說山村流傳的「食」的智慧(日文)實際觀看、觸摸、且品味!



12 計程車觀光(體驗製作濱松餃子)

【期間】整年

預約、洽詢

info@inhamamatsu.com
(中文、英文)

須預約

設施名稱	濱太郎 / 明治屋醬油 / 花之舞釀酒廠	網頁	https://hamanaka-tw.com/experience/taxi_sighting3.html	預約期限	7天前
地址	濱松市內	停車場		輪椅	△
開始時間	9:00	公休日	週六、週日、假日	語言	日文(口譯:中文、英文)
備註	※部分				

定額 4~9人
所需時間 420 分鐘
費用 附帶口譯 4人 ¥27,000 / 人
5~9人 ¥25,000 / 人
(※包括交通費)

體驗壓榨醬油 + 參觀釀酒廠 + 體驗餃子製作

可親手製作濱松知名美食「濱松餃子」,有口譯人員隨行的計程車行程,在開業100年以上的老字號醬油店聆聽醬油製作的解說後,便展開醬油製作體驗。手工榨出的醬油經加熱殺菌後即可搗回,適合當作伴手禮。接著到在地酒廠「花之舞釀酒廠」參觀工廠並試飲酒品。最後前往高人氣的濱松餃子店「濱太郎」進行餃子製作體驗。品嚐濱太郎獨家餃子沾醬和自己榨出的醬油滋味有何不同也相當有趣。



13 濱松餃子DIY和參觀鐘乳石洞

【期間】整年

預約、洽詢

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

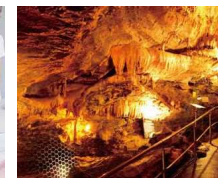
須預約

設施名稱	龍之岩洞食堂「故鄉」	網頁	https://hyugashido-urusoto.jimdofree.com	預約期限	7天前
地址	濱松市北區引佐町田畑 193 龍之岩洞 土産店 2F「故鄉」	停車場	自用轎車 500 輛 / 大型巴士 25 輛	輪椅	△
營業時間	10:00	公休日	週二	語言	日文(口譯:中文、英文)
備註	※部分				

定額 5~60人
所需時間 130 分鐘
費用 大人(16歲以上)
小孩(15歲以下)
口譯服務 ¥20,000

濱松餃子製作體驗 + 參觀大鐘乳石洞 + 用餐

在這體驗途中,首先您將使用當地種植的日本山藥為食材,自製當地人氣料理「濱松餃子」,之後參觀東海地區最大的觀光石灰岩鐘乳石洞「龍之岩洞」,然後品嚐天婦羅、日本山藥以及自製的濱松餃子。您還可以領到一支由當地生產的 Inasa 牛乳製成的小支甜筒義式冰淇淋囉!



未舉辦

14 鱈魚地瓜採收體驗與甜點試吃

【期間】9月~10月

預約、洽詢

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

須預約

設施名稱	鱈魚地瓜王國 & 咖啡廳	網頁	http://www.unagimo.com	預約期限	一個月前
地址	濱松市南區御本町 50	停車場	大型巴士 1 輛 / 自用轎車 5 輛	輪椅	○
營業時間	10:00 ~ 18:00	開始時間	10:00 ~ / 13:00 ~	公休日	週二
語言	日文				

定額 10~30人
所需時間 60 分鐘
費用 ¥2,200 PayPal

採收體驗 + 鱈魚地瓜甜點試吃

採收使用濱名湖名產鱈魚的頭與骨頭當作肥料,栽種而成的「鱈魚地瓜」。最多可帶 5 公斤自己所挖的地瓜當伴手禮帶回家。還可試吃使用「鱈魚地瓜」製作的甜點。



※所有價格均含稅。

15 透過茶歌舞伎學習日本文化

【期間】整年
(4月中旬~6月、12月除外)

預約、洽詢 info@inhamamatsu.com
(日文・中文・英文)

須預約

設施名稱	1村松商店 2寶洞宗 龍山寺	可配合出產	網頁	https://hamanako-tw.com/experience/tea_culture.html	預約期限	7天前	
地址	濱松市西區	停車場	1大型巴士3輛 / 自用轎車20輛	輪椅	-	嬰兒車	-
營業時間	10:00 ~ / 13:00 ~ (可商談)	公休日	週二	語言	日文 (口譯: 英文・中文)		
備註	備有英文及繁體中文的介紹海報						

定額 2~30人
所需時間 1 120分鐘 2 90分鐘
費用 依體驗內容而不同

1 茶園和工廠參觀 + 茶歌舞伎 (茶點, 紀念品)	2-6人	無口譯 ¥7,000/人 口譯服務 ¥12,000
2 坐禪 + 茶歌舞伎 (茶點, 紀念品) + 口譯	7-30人	附帶口譯 7-20人 ¥80,000 / 組 26~30人有追加費用 ¥4,000 / 人



即使初次接觸, 也能輕易樂在其中。



品茶並猜出茶種的「茶歌舞伎」透過這項自古流傳下來的風雅遊戲 來學習日本的文化。此外 您可以直接向茶農學習從生產現場的獨創性和奉獻精神所產生的風味和口感 以及日本茶的深奧 我們有小團體方案提供您更深入學習茶知識, 也有團體方案提供您寺廟坐禪的體驗。
*出差飯店 贈輸人數須先洽詢

● 茶歌舞伎是什麼?
喝茶並猜出茶的種類, 就像現在的「辨茶」, 只不過茶歌舞伎的歷史悠久, 從超過900年前起就一直受人喜愛。透過茶葉知名產地濱松當地的好茶, 玩富有日本歷史的遊戲, 並感受日本的文化及歷史。

16 體驗漁村的傳統餐點

【期間】11月~5月

預約、洽詢 TEL 090-1984-4539 (日文)
info@inhamamatsu.com (中文・英文)

須預約

經營者	日待御膳社團	網頁		預約期限	一個月前		
地址	舞阪町內的設施	停車場	自用轎車75輛 ※舞阪町協働中心	輪椅	-	嬰兒車	-
開始時間	11:30 ~	語言	日文 (口譯: 英文・中文)	備註	舉辦地點會因人數及情形而有不同。		

定額 15~25人
所需時間 120分鐘
費用 ¥2,500 口譯服務 ¥12,000~

漁村漫步(有導遊) + 製作「勝手卷」壽司 + 待日御膳

到充滿漁村風情的街區漫步後, 以傳統方式當媽媽們做的傳統餐點「待日御膳」, 並學習其中的歷史與背景。還可體驗製作忙碌漁村中特有的漁夫伙食「勝手卷」壽司。

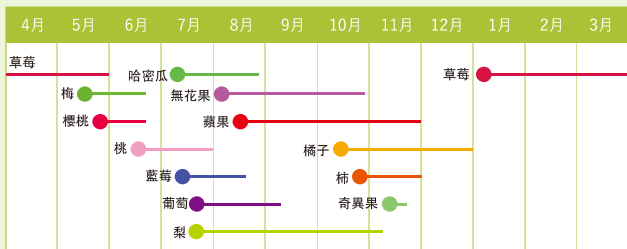


採水果

在濱松和濱名湖地區, 由於陽光充足和氣候溫和, 一年四季都可以種植和收穫各種水果。



● 水果採摘年度時間表



17 採草莓·採哈蜜瓜

採草莓: 1月中旬~5月中旬
採哈蜜瓜: 7月中旬~8月底

預約、洽詢 TEL 053-487-0875 (日文)
info@inhamamatsu.com (中文・英文)

須預約

設施名稱	Kashima Harvest	網頁	http://www.kashimaharvest.jp	預約期限	7天前		
地址	濱松市西區吳松町 3624	停車場	大型巴士1輛 / 自用轎車20輛	輪椅	-	嬰兒車	-
營業時間	11:00 ~ 15:00 最晚入場時間	語言	日文 (口譯: 中文・英文)	備註	備有英文及繁體中文的介紹海報		

上限 40人	所需時間 60分鐘	費用 會依採收時期有所更動	
大人 (6歲以上)	1/2 ~ 2/29	3/1 ~ 3/31	4/1 ~ 5月中旬
孩童 (3~5歲)	¥2,200	¥1,870	¥1,540
2歲以下	¥1,870	¥1,540	¥1,210
			免費

採草莓

堅持使用土耕栽培, 種植出安心且安全的靜岡縣代表性完熟草莓「章姬」, 提供您60分鐘吃到飽。此品種的草莓因細緻鮮嫩, 故鮮少於市場上販售, 十分珍貴。



上限 10人	所需時間 90分鐘 (包括草莓採摘體驗時間)	費用 上述採草莓的費用 + ¥880 口譯服務 ¥12,000~
--------	------------------------	-------------------------------------

採草莓 + 於農園的品茗時光

享用60分鐘草莓吃到飽後, 前往草莓園中的舒適空間, 在那裡品嚐草莓茶與甜點。



上限 40人	所需時間 30~40分鐘	費用 ¥2,750 口譯服務 ¥12,000~
--------	--------------	-------------------------

採哈蜜瓜 + 哈蜜瓜試吃

從溫室裏所培育甜味強烈的哈蜜瓜中挑選出一顆您最喜歡的哈蜜瓜, 並將其採收作為您的紀念品。體驗完之後 您可以在葡萄架的樹蔭下享用1/2切塊大小的冷食哈蜜瓜。



18 採草莓、採水果

【期間】12月下旬~5月底
(其他水果請參閱網站)

預約、洽詢 TEL 053-428-5211 (日文)
※可由網站預約能 (中文・英文)

須預約

設施名稱	濱松果園時之柵	網頁	http://www.tokinounika.com/hamamatsufp/	預約期限	<採草莓> <一天前> ※網路預約		
地址	濱松市北區都田町 4263-1	停車場	大型巴士20輛 / 自用轎車約800輛	輪椅	○	嬰兒車	○
營業時間	9:00 ~ 18:00 ※會依季節更動	語言	日文	備註	提供英文導覽地圖		
入園費	大人 (16歲以上) ¥700、孩童 (15歲以上) ¥350 (團體) 大人 (16歲以上) ¥600、孩童 (15歲以上) ¥350						

上限 14人
所需時間 <採草莓> 30分鐘 (包含移動時間約50分鐘) ※(15人~) 為團體 需洽詢
費用 請至網站確認 團體可接待上限約為300人

採草莓

可於塑膠與玻璃溫室中, 站著採收高架栽培的草莓 (章姬、紅臉類、香野), 並享用吃到飽。
*當天可供採收的品種會有差異, 因此恕無法指定採收的草莓品種。

採水果

果園每個季節均有各種水果可供採收。詳情請看網站。



19 採橘子

【期間】10月上旬~12月上旬

預約、洽詢 TEL 053-486-1482 (日文)
info@inhamamatsu.com (中文・英文)

須預約

設施名稱	Tokura 園	網頁		預約期限	7天前		
地址	濱松市西區深森町 304-435	停車場	大型巴士8輛 / 自用轎車40輛	輪椅	○	嬰兒車	○
營業時間	8:30 ~ 16:30	語言	日文	備註	備有英文及繁體中文的介紹海報		

上限 80人
所需時間 60分鐘
費用 因年齡而異。

大人 (12歲以上)	¥1,100
孩童 (3~11歲)	¥700
2歲以下	免費

採橘子

在景色優美的橘子園中, 享受橘子吃到飽 (60分鐘)。



● 建議行程

鄰近濱名湖溫泉勝地館山寺溫泉的農園。

大啖橘子60分鐘吃到飽後, 午餐建議您到館山寺溫泉, 享用濱名湖知名的鱈魚飯以及冬季限定的「牡蠣蓋飯」。
Tokura園→館山寺溫泉 (開車約10分鐘)

*午餐請自行預約。



※所有價格均含稅。

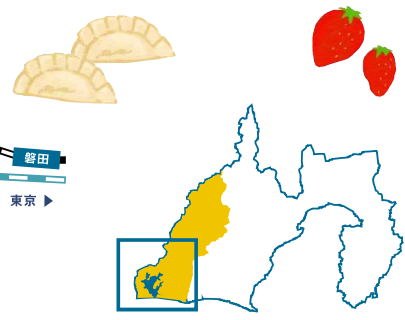
濱松的
食 x 農
體驗之旅

Map

- 1 TAKIYA 捕魚法
TAKIYA 工會
- 2 拖網捕魚體驗與 BBQ 烤肉
龍山寺陽光海灘
出租渡假別墅 Reserve
- 3 參觀鱒魚養殖場
天保 有限公司
- 4 濱名湖牡蠣養殖場見習體驗
八木田牡蠣商店 / 牡蠣小屋 Hiroshi/
水邊的旅館「井上」
- 5 牡蠣剝殼體驗 & 蒸牡蠣
八木田牡蠣商店
- 6 體驗壓榨醬油
明治屋醬油
- 7 醬料製造工廠參觀 +
輕食製作體驗
Torii 醬料製造
- 8 釀酒師帶領的釀酒廠參觀學習
花之舞釀酒廠
- 9 從農場到餐桌
農+ (NOTICE) / 花之舞釀酒廠



- 10 山村住宿和鄉村烹飪
阿多古屋
- 11 路邊休息站體驗手作山村料理
熊水車之里 休息站
- 12 計程車觀光 (體驗製作濱松餃子)
濱太郎 / 明治屋醬油 / 花之舞釀酒廠
- 13 濱松餃子 DIY 和參觀鐘乳石洞
龍之岩洞食堂「故鄉」
- 14 鱒魚地瓜採收體驗與甜點試吃
鱒魚地瓜王國 & 咖啡廳
- 15 透過茶歌舞伎學習日本文化
①村松商店 / ②曹洞宗 龍山寺
- 16 體驗漁村的傳統餐點
舞阪町內的設施
- 17 採草莓・採哈密瓜
Kashima Harvest
- 18 採草莓・採水果
濱松果園時之栢
- 19 採橘子
Tokura 園



*Smart IC: ETC 專用交流道。
*IC, JCT: 交流道。

