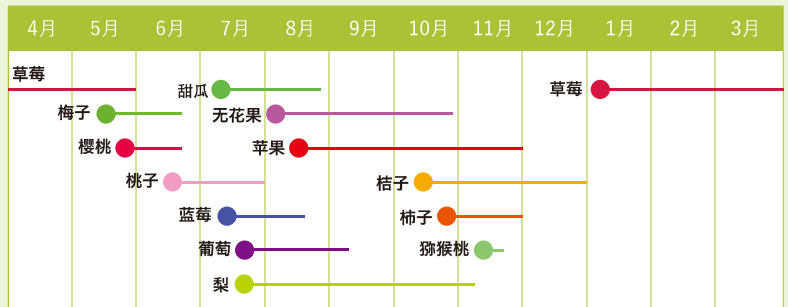


体验 美食&渔农 滨松之旅

山、湖、海

有关详细资讯，请读取 QR 码。

採收水果



採收草莓、採收水果

滨松果园时之栖



果园每个季节均有各样水果可供採收。详情请看网站。

【入园费】

大人 ¥700、儿童 ¥350
 (團體) 大人 ¥600、儿童 ¥350
 【採收草莓】 ※因季节而异
 大人 ¥2,000~¥900
 儿童 ¥1,600~¥700



☎ 053-428-5211 地 滨松市北区都田町 4263-1
 營 9:00~18:00 ※季节的不同会有变动 休 无休



採收草莓·哈密瓜

Kashima Harvest



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。

【採收草莓】 ※因季节而异
 大人 ¥2,220~¥1,540
 儿童 ¥1,870~¥1,210
 【採收草莓 + 农园提供品尝时光】
 採收草莓的费用 + ¥880



哈密瓜 7月中旬~8月底

預 info@inhamamatsu.com 地 滨松市西区吴松町 3624
 營 11:00~15:00 最终受理 休 无休



採收桔子

10月上旬~12月上旬

Tokura 园



享受景色优美的桔子园，桔子吃到饱 (60 分钟)。

【採收桔子】

大人 ¥1,100、儿童 ¥700
 滨名湖温泉胜地
 馆山寺温泉旁边的农园。



預 info@inhamamatsu.com 地 滨松市西区深萩町 304-435
 營 8:30~16:30 休 无休

湖与海



TAKIYA 捕鱼法

5月~9月

TAKIYA 工会

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。

【TAKIYA 捕鱼法】※一艘船最多4人
 ¥30,000/艘

【TAKIYA 捕鱼法 + 在 TAKIYA 享用餐】
 ¥33,000/艘

口译服务 (额外收费): 英文·中文

也有设有桌椅以供用餐的木筏。(额外收费)



預 info@inhamamatsu.com 地 滨松市西区雄踏町宇布见 9985-3
 營 第一部 日落前 (会随季节而不同) / 第二部 23:00 左右~
 休 无休



拖网捕鱼与 BBQ 烤肉

5月~10月

馆山寺温泉观光协会

透过本活动，您可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。

【拖网捕鱼体验 + BBQ 烤肉】

20~25 人 ¥235,000/1 网
 26~35 人 有追加费用 ¥12,000/ 人

附带口译: 英文·中文



預 info@inhamamatsu.com 地 馆山寺阳光海滩
 營 10:00~ 休 8/13~16, 29~31



参观鳗鱼养殖场与享用鳗鱼午饭

4月~9月

会依鳗鱼的状态有所变更

天保 股份有限公司

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。

【用餐 + 参观鳗鱼养殖场 (捉鳗鱼)】
 ¥3,500~



預 info@inhamamatsu.com 地 滨松市西区白洲町 3353-1
 營 12:00~ 休 周三, 第4个周六, 周日 (有时会临时公休)



12月中旬~3月上旬

视生蚝的产量而定，会有所变更

滨名湖生蚝养殖场见习体验

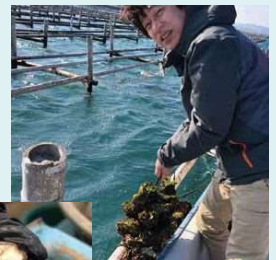
参观生蚝棚架 + 生蚝剥壳试吃体验 + 湖畔日式料理旅馆

八木田生蚝商店 / 生蚝小屋 Hiroshi
 水边的旅館「井上」

这是一个为期2天1夜旅游方案。

【生蚝养殖场参观 + 生蚝小屋 + 住宿】
 ¥25,000

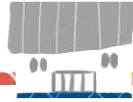
附带口译: 英文·中文



預 info@inhamamatsu.com 地 滨松市西区舞坂町
 營 13:30~ 休 周一, 周二, 1月1~3日



酿造厂作业



体验压榨酱油

明治屋酱油

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。

【参观工厂+体验压榨酱油+用豆腐沾品各式酱油】
¥4,400 ※附赠纪念品

口译服务（额外收费）：英文·中文



预 info@inhamamatsu.com 地 滨松市滨北区小松 2276
管 平日 10:00 ~ 18:00 / 周六 10:00 ~ 16:30 休 周日·假日



酱油制造工厂参观 + 轻食制作

Torii 酱油制造

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。

【工厂参观 + 品尝比较各式酱料 + 轻食制作体验】
¥30,000/组（每组最多8人）※附赠纪念品

只有解说英语



预 info@torii-sauce.com 地 滨松市中区爱生町 20-8
管 每周二 14:00 ~ 休 每日（周二除外）



酿酒师带你参观并介绍酿酒厂

花之舞酿酒厂

参观创业于1864年，滨松地区首屈一指的老字号酿酒厂。

【参观酿酒厂+试喝】
附带口译 ¥11,000 ※附赠纪念品

附带口译：英文·中文

※无附带口译 ¥5,500

预 0120-117-322 / 053-582-2121 (日文) 地 滨松市滨北区宫口 632
管 10:00 ~ 18:00 休 无休



从农场到餐桌

农+ (NOTICE) / 花之舞酒窖

农家餐厅和精选清酒的绝佳组合。

【实地参观清酒酿酒厂和大吟酿米稻田 + 在农家餐厅用餐】

中餐 ¥22,000

晚餐 ¥30,000

※含计程车费

附带口译：英文·中文



预 info@inhamamatsu.com 地 滨松市滨北区
管 9:30 ~ /14:30 ~ 休 周一、周三



山村 / 农园 / 烹饪

山村住宿和乡村烹饪

阿多古屋

在一间出租的旅馆里，与当地的日本妈妈一起做饭和交流。

【住宿 + 体验】

(2~7名) ¥56,000~¥126,000/组

※费用因人而异有所变动

附带口译：英文·中文



预 info@inhamamatsu.com 地 滨松市天龙区西藤平 288-1
管 15:30 以前办理入住手续 休 (3月~11月) 周四, (12月~2月) 周三·周四



路边休息站体验手作山村料理

熊水车之里 休息站

可体验制作山村流传的传统食物

【手打荞麦面】¥3,600 (300g)~

【制作五平饼】¥4,700 (约13支份)~

【蒟蒻制作】¥3,550 (10~13个)



预 info@inhamamatsu.com 地 滨松市天龙区熊 1976-1
管 10:00 ~ 16:00 休 (3月~11月) 周四, (12月~2月) 周三·周四



体验渔村的传统料理

待日御膳会

在鱼夫小镇散步后，与当地的日本妈妈一起体验烹调传统午餐「待日御膳」。

【渔村漫步（有导游）+ 制作「脏手卷」寿司 + 待日御膳】¥2,500



预 info@inhamamatsu.com 地 滨松市西区舞坂町内的设施
管 11:30 ~ 休 无休



滨松饺子 DIY 和参观大钟乳石洞

龙之岩洞故乡食堂

滨松饺子制作和参观

【参观游览大钟乳石洞

用餐（饺子和天妇罗）

¥3,000

未举办



※也可只参观龙之岩洞。

预 info@inhamamatsu.com 地 滨松市北区引佐町田畑 193 龙之岩洞土特产故乡商店 2F
管 10:00 ~ 休 周二



和茶农学习、赏玩日本文化体验茶园

村松商店

品茶并猜出茶种的「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。

【茶园之旅和工厂参观 + 茶歌舞伎 + 茶点心 + 纪念品】

¥7,000 ※有提供其他方案

口译服务（额外收费）：英文·中文

预 info@inhamamatsu.com 地 滨松市西区西山町 2365
管 10:00 ~ /13:00 ~ (可商谈) 休 周二



鳗鱼地瓜采收体验与甜点试吃

9月~10月

鳗鱼地瓜王国 & 咖啡厅

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」。

【采收体验 + 鳗鱼地瓜甜点试吃】¥2,200



计程车观光（体验制作滨松饺子）

滨太郎·明治屋酱油·花之舞酿酒厂

此行程是由翻译陪同学习制作滨松名产「滨松饺子」的计程车体验之旅。

【体验饺子制作 + 体验压榨酱油 + 参观酿酒厂】

4名 ¥27,000/人

5~9名 ¥25,000/人

附带口译：英文·中文



预 info@inhamamatsu.com 地 滨松市内
管 9:00 ~ 休 周六、周日、假日



〈新干线〉
东京-滨松 约 90 分钟
大阪-滨松 约 90 分钟

出版社：滨松农业水产课
滨松市中区元城町 103-2 TEL:053-457-2334



在此所有标价皆为截至 2020 年 3 月含税的价格。