



2024年9月17日

株式会社 JR 東日本ひゅうすツーリズム&セールス

～「中能登町」は能登の元気を支えます！～

石川県中能登町で防災の学びと能登の発酵文化の魅力を体感するツアーを発売します！

～「ひゅうサステナブルツーリズムプロジェクト」進行中～

- 株式会社 JR 東日本ひゅうすツーリズム&セールス（以下、VTS）は、令和6年度能登半島地震における奥能登地域の復興支援拠点である石川県中能登町と共に、中能登町が今伝えたい「防災知識」からの学びと能登地域の復興に向けた「発酵文化」の魅力を発信に取り組みます。
- VTS は、防災の学びと能登の発酵文化の体験を含む添乗員同行団体型のモニターツアーを発売します。ツアーの中では、保存食としても優秀な「かぶら寿司※1 づくり体験」や「どぶろく※2 づくり見学」といった能登の発酵文化にまつわる体験を通じて、能登の魅力にふれていただきます。また、震災当時の状況や復興支援拠点としての取り組みをお伝えする他、「防災体験」として保存食の試食やダンボールベッドづくり等、“もしも”の時に役立つ防災の知恵を学んでいただける内容となっています。
- VTS では地域の持続的な発展を目指す「ひゅうサステナブルツーリズムプロジェクト※3」を進めており、今回実施するツアーは石川県中能登町を舞台に能登の発酵文化をテーマにした内容となっています。

※1 「かぶ」に切り込みを入れ鰯（ブリ）を挟んで甘麴で発酵させたなれ鰯。かぶ、鰯を使用することから冬が旬とされ、縁起物として正月料理に使われる郷土料理。

※2 米と米麴を原材料としたお酒。中能登町は「どぶろく特区」に認定されており、町内全域で農家民宿や農家レストランなどを含む農業者による「どぶろく製造」が可能な地域。

※3 ひゅうサステナブルツーリズムプロジェクト：VTS が旅の企画を通じて各地域の伝統文化・芸能・産業の維持や自然保護など持続可能な社会の実現を目指していく取り組み。詳細は右記 URL 参照。 <http://www.jre-vts.com/business/sustainable/>

1. 令和6年度 観光庁「地域観光新発見事業」での取り組み

この度のツアーは、「地域観光新発見事業」として観光庁より支援を受け、令和6年度能登半島地震で被害を受けた能登地域の復興に向け、観光視点での基盤作りおよび魅力を発信することを目的とした事業です。

復興支援拠点である中能登町を起点に、能登の伝統的な食文化である「発酵食」に焦点を当て、体験を通じて魅力を体感していただく旅行商品を販売します。

2. 旅行商品のご案内

（1） 団体型モニターツアー 『【ネット限定】「中能登町」は能登の元気を支えます！ 防災の学びと能登の冬を代表する発酵文化の魅力を体験する3日間』

①出発日

2024年11月26日（火）2泊3日

②旅行代金(大人1名さまあたり)

3・4名1室 54,800円 / 2名1室 58,800円 / 1名1室 64,800円

③募集人員

30名

④最少催行人員

8名

⑤行程

日程	行 程 (■□■：JR ===：バス ◎：入場施設 ○：下車施設)	食事
1	東京駅(7:50～9:40) ■□■ (北陸新幹線・普通車指定席) ■□■ 新高岡駅 === ○天日陰比咩神社(ガイド付き見学・どぶろく文化の解説・昼食/弁当) ===○道の駅 織姫の里なかのと ===○久比古神社 (ガイド付き見学・全国で唯一「かかし」を主祭神とする神社) === 宿泊施設 (17:30 頃) 泊 羽咋/休暇村能登千里浜	朝：× 昼：○ 夕：○
2	宿泊施設 (9:30 頃) === ◎能登やまびこ(かぶの収穫体験) === ◎古民家の宿 えにし屋(かぶら寿しづくり体験・昼食) === ◎農家レストラン 太郎右衛門(どぶろくづくり見学) === ○ふるさと創修館(中能登の祭り展示見学) === ◎(防災体験・保存食の試食・ダンボールベッドづくり) === 宿泊施設 (18:00 頃) ※2 日目は行程の順番が変更となる可能性があります。 泊 羽咋/休暇村能登千里浜	朝：○ 昼：○ 夕：○
3	宿泊施設 (8:30 頃) === ○和倉温泉 (街の様子をガイド付きで見学) === ○能登食祭市場 (お買い物) === ○近江町市場(自由昼食) === ◎兼六園 (日本三名園のひとつ) === 金沢駅 ■□■ (北陸新幹線・普通車指定席) ■□■ 東京駅(17:50～19:20)	朝：○ 昼：× 夕：×

⑥ツアーのポイント

- 能登半島地震の復興支援拠点として奥能登を支える中能登町で、震災当時の状況をお伝えしながら保存食の試食、ダンボールベッドづくりなど、“もしも”の時に役立つ防災の知恵を得られる防災体験に参加いただけます。
- 冬の能登は食の魅力が満載！本ツアーでは能登の伝統文化「発酵食文化」にフォーカスし、「かぶら寿司」「どぶろく」の魅力を堪能できます。
- 「かぶら寿司づくり体験」では、地元の農家でかぶの収穫～かぶら寿司の仕込みまでを体験いただけます。作った「かぶら寿司」はお持ち帰りいただき、ご旅行終了後も能登の発酵文化をお楽しみいただけます。
- 「どぶろくづくり体験」では、「どぶろく醸造」を行っている農家レストラン太郎右衛門にて、「どぶろく」の試飲や瓶詰体験を行っていただけます。瓶詰した「どぶろく」はお持ち帰りいただけます。お酒が苦手な方には甘酒のご用意もございます。
- 最終日は七尾市の能登食祭市場にて、お買い物ができます。能登の特産品を購入して復興を応援！



かぶら寿司



どぶろく



かぶら寿司づくり体験



どぶろくづくり見学

3. 申込み方法

(1) 申込み方法

「日本の旅、鉄道の旅」サイトの URL からの申込み

申込み先 : [団体型モニターツアーのお申し込み先はこちら](#)



ツアー詳細・お申込み先はこちら

(2) 発売日

2024 年 9 月 17 日 (火) 14 : 00

(3) 企画・実施

株式会社 JR 東日本びゅうツーリズム&セールス

4. 弊社ビジョンについて

『観光流動創造を通じて人々の人生を豊かにする 地域と共に新たな価値と持続可能な社会を創る』

「旅」の本質はやはり「リアル」に移動することです。国内外のお客さまが JR 東日本エリアとそれに連なるエリアにリアルに移動したいと思える目的を創るために、私たちは地域に根差し、今まで以上に地域のみなさと共に魅力あるものを発掘し、育て、安全に提供していくことが求められています。それらを通じて地域が賑わい、活性化され、そして地域にお客さまが訪れ、「素晴らしい景色を見に行こう」、「美味しい旬の食べ物を食べに行こう」という機運が生まれてきます。“観光流動創造会社”とは従来の旅行会社の範疇にとどまらず、「旅」の目的を地域のみなさと共に創り出していく会社です。私たちはこれからもお客さまと地域のために挑戦し続けていきます。

・びゅうサステナブルツーリズムプロジェクト

<https://www.jre-vts.com/business/sustainable/>

※使用画像は全てイメージとなります。