


ID	カテゴリー	匠の技	地域資源	国の刃物	事業者名	濃州國所茶屋
----	-------	-----	------	------	------	--------

施設詳細						
施設名 (フリガナ)	濃州國所茶屋 (ノウシュウセキシヨチャヤ)			施設名 (英語)	Noshusekisyotyaya	
お住所	國市南春日町9-1	担当者名	和田雅彦	担当Email	pginc@titan.ocn.ne.jp	
サイト情報	https://www.govoyagin.com/ja/activities/japan-gifu-sushi-knife-making-swordsmith-museum-tour-seki/12258					

プラン詳細						
プラン名	削作り体験	プラン整理番号		キーワード/エリア	國市	
プラン概要				プランの流れ		
<p>切れ味の悪い刃物とそれを研いで切れ味を良くする体験を行います。そこから魚を捌いて寿司を握り、食事をする体験を行いますその後國産伝承館で刃物の説明を受け、最後に刃物会館でガイドによるショッピング案内を実施</p>				全体：6時間		
				<p>寿司作り+刀ツアー（総合360分）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・寿司作りレクチャー、体験、食事（150分）※昼食つき ・國産伝承館で小刀の作成（180分） ・岐阜県刃物会館にてショッピング（30分） 		
ストーリー				スケジュール		
<p>刃物のまちとして知られる國。その刃物の本場で削づくり包丁研ぎからする体験ができます。その後は、刃物の製法である鍛冶について伝承館で学ぶことができ、刃物のショッピングも出来ます。</p>				毎日1回 10:00-16:00		

ハイライト	価格（1人当たり）	62,500円/人(税込)	
<ul style="list-style-type: none"> ・刃物の産地である國において、本場の包丁の使い方を学ぶことができる。 ・魚を1匹捌くところから削を作る過程の中で、各過程で用いる包丁の種類や使い方を職人から直接学ぶことができる。 	含まれるもの	昼食（寿司、刺身、ご飯、お吸い物）、小刀	
	必要なもの	ショッピング費用	
	実施時期	通年	
	実施回数	毎日1回	
	対応言語	日本語、英語（ガイド必要）	
	催行人数	最小：1人、最大：4人	
	参加者条件（年齢制限など）	12歳以上	
集合場所/アクセス	美濃太田駅から送迎	予約受付締切日	1週間前
集合時間	9時30分	主要スポットとの距離	
その他注意事項	なし		

受入体制				キャンセルポリシー		安全設備		
観光案内版/パンフレット	多言語対応スタッフ		通訳・ガイド	施設様にお支払いするキャンセル料（卸価格） ご予約7日前～2日前：30% ご予約前日：50% ご予約当日：100%		防災マニュアル		耐震設備
Wi-Fi環境	キャッシュレス対応		WEB予約			非常用電源		非常食
文化対応	トイレ	○	要資格者			バリアフリー		救命講習受講者
崇敬対応					避難マップ		消火設備	

ポテンシャル						
主要な周辺宿泊施設				前後で体験できるコンテンツ		