

秋のバスツアー

素案

秋晴の候、皆様にはお変わりなくお過ごしのことと存じます。
平素は文化交流部の活動に御理解と御協力を賜り有難うございます。

秋のバスツアーを開催致します。
皆様の多数の御参加をお待ちしております。



日時：2024年10月21日（月） AM8:15出発
場所：伊勢内宮・VISON（ヴィソン）

募集人員：45名
応募者多数の場合は、厳正に抽選をさせていただきますこと
予め御容赦いただきますようお願い致します。
抽選に外れた方のみ御連絡させていただきます。
同一世帯でお申し込みの場合は1組として抽選させていただきます。



集合場所：緑が丘商店街『郵便ポスト前』

参加費：7,000円（参加費は、10月5日（土）～10月13日（日）に集金に伺います。）
※集金時は、おつりが出ないように御協力お願い致します。

集合時間：午前8時00分集合（時間厳守！）
出発時間：午前8時15分出発

※出発2日前よりキャンセル料が発生致します。ご了承くださいませよう御願ひ致します。
申し込み締め切り：2024年9月20日厳守（別紙申し込み用紙でお申込みください）
バスは、禁煙です。コロナ蔓延防止の為、車内ではマスクの着用にご協力ください。

◆工程表◆

名張市緑が丘	久居IC	嬉野P（休憩）	伊勢内宮・おかげ横丁
8:00		9:15:00～9:30	10:20 12:30
VISON（昼食・自由行動）	久居IC	名張市緑が丘	
13:00 15:30		17:00	



マルシェ ヴィソン（イメージ）

★日本最大級の商業リゾート施設「VISON（ヴィソン）」

☆オシャレな複数のエリアで構成☆
【マルシェヴィソン】松阪牛やマグロ、伊勢志摩から直送される魚介類、朝採れ野菜など、新鮮な海の幸・山の幸が大集合！の産直市場♪

【スイーツウィレッジ】選り抜かれた素材で作上げたケーキや焼き菓子、コンフィチュールなどが楽しめるパティスリーカフェと、焼ききたてパンが並ぶベーカリーショップ。ティータイムやお土産に♪

【和ヴィソン】醤油蔵の直売店や昆布の老舗、出汁・味噌と花こうじ・みりん・酒といった、和食の味を支える専門店が大集結！鮭、天ぷら、うなぎ、すき焼き、蕎麦など、“和食の魅力”を味わえる飲食店も並び日本の味を堪能できるエリア♪

【サンセバスチャン通り】和菓子店や洋菓子店にプリン専門店、お手軽なスペイン料理「ピンチョス」を味わえるお店などが軒を連ねます。また人気ライフスタイルショップも出店。お腹を満たしながらショッピング♪

★「伊勢神宮内宮」&「おかげ横丁」

【伊勢神宮・内宮】

「お伊勢さん」の愛称で有名な伊勢神宮は1つの神社ではなく、皇大神宮（内宮）と、豊受大神宮（外宮）を中心とした125社のお宮とお社の総称のことです。正式には「神宮」といいます。

太陽にもたとえられる総氏神“天照大御神（あまてらすおおみかみ）”が祀られている皇大神宮が「内宮（ないくう）」です。

神宮の敷地はとてつもなく、古くから清流とされ和歌にも多く歌われた五十鈴川も流れており、神宮の森には樹齢数百年を超える大木も多く穏やかな空気が流れています。

【おかげ横丁】

お伊勢参りの後に立ち寄りたいたスポット♪

伊勢神宮門前町（おはらい町）の中ほどにある「おかげ横丁」は、江戸時代や明治初期の町並みを再現した観光スポットです。伊勢うどんや街道餅、伊勢志摩の名物・名産品などを販売する店舗が60近く軒を連ねています！



伊勢神宮・内宮（イメージ）



おかげ横丁（イメージ）



おかげ横丁・赤福（イメージ）



マルシェ ヴィソン（イメージ）

★日本最大級の商業リゾート施設「VISON（ヴィソン）」

☆オシャレな複数のエリアで構成☆

【マルシェヴィソン】松阪牛やマグロ、伊勢志摩から直送される魚介類、朝採れ野菜など、新鮮な海の幸・山の幸が大集合！の産直市場♪

【スイーツヴィレッジ】選り抜かれた素材で作上げたケーキや焼き菓子、コンフィチュールなどが楽しめるパティスリーカフェと、焼きたてパンが並ぶベーカリーショップ。ティータイムやお土産に♪

【和ヴィソン】醤油蔵の直売店や昆布の老舗、出汁・味噌と花こうじ・みりん・酒といった、和食の味を支える専門店が大集結！鰯、天ぷら、うなぎ、すき焼き、蕎麦など、“和食の魅力”を味わえる飲食店も並び日本の味を堪能できるエリア♪

【サンセバスチャン通り】和菓子店や洋菓子店にプリン専門店、お手軽なスペイン料理「ピンチョス」を味わえるお店などが軒を連ねます。また人気ライフスタイルショップも出店。お腹を満たしながらショッピング♪



笠庵

賛否両論

笠原 将弘（かさらは まさひろ）

1972年 東京生まれ。焼鳥店を営む両親の背中を見て育ち、高校卒業後、「正月屋吉兆」で9年間修業後、実家の焼鳥店を継ぐ。

2004年 恵比寿に自身の店「賛否両論」を開店。「腕・舌・遊び心」をモットーに、独創的な感性で作上げる料理が評判を呼び、人気店となる。

2013年 名古屋に「賛否両論名古屋」、2019年金沢に「賛否両論金沢」を開店。和食給食応援団東日本代表として、子供達への食育授業、和食推進活動にも力を注いでいる。

家庭料理から専門料理まで、和食の魅力を伝える著書も多数。フジテレビ「ノンストップ！」他、各種メディアでも活躍中。

