

BEHIND THE GOOD TASTE

Hokkaido Tokachi

Tour Program Catalog Summer & Autumn

ツアーの詳細やご予約はSlow Travel HOKKAIDO
のWEBサイトからご確認ください。

営業時間：平日 8:30 ~ 17:00



※ツアーはリクエスト予約となっております。場合によってはご希望日に催行できない可能性もございますので、ご了承ください。



日本最大級の食料生産地・十勝で、
本物のおいしさの裏側にある
物語を見つけに行こう。

BEHIND THE GOOD TASTE

Hokkaido Tokachi

Introduction

はじめに

—

十勝の魅力といえば、やはり「食」。食料自給率は1000%以上と言われ、日本を代表する食料生産基地として多くの人々の暮らしを支えてきました。ここ十勝が、おいしい野菜、肉、乳製品などが生まれる食の源流であると、私たちは思います。この旅を通して伝えたいのは、食材一つひとつの背景にある作り手の物語。産地を訪ね、作り手の思いに触れ、「おいしさの裏側」を知ってほしい。きっとそこで得た価値観は、旅を終えた後もあなたの心に残るはずだから。食の源流・十勝と繋がる旅への入り口として、作り手の物語をお届けします。会ってみたい、行ってみたい、そして食べてみたいと感じたら、ぜひ十勝へ。雄大な自然風景、そしてそこで営まれる心豊かな暮らしが、あなたを待っています。



更別村の松橋農場で こだわりの松橋牛BBQ

催行日：6～8月
料金：お一人7,700円（税込）～
★全3コースあり
飲み放題お一人+2,000円
催行人数：4～100名
ツアー詳細はこちら→



眼前に畑が広がる眺望抜群のウッドデッキ こだわりの肉と野菜の特別なBBQ

更別村で90年以上にわたって畜産を営んできた松橋農場。農場では繁殖、肥育、販売までのすべての工程を一貫で行っているほか、小麦や大豆の栽培にも取り組んでいます。4代目である松橋泰尋さんは十勝の農業を見つめ直し、収量と収入の向上を目的とした農業から持続的・自給的な農業へのシフトを考えています。次世代が飢えることのないように、備蓄と種の保存が今の松橋さんのテーマとなっています。そんな松橋さんが育てる牛が「松橋牛」。できるだけサシを入れず、牛が持つ本来の赤身の旨さを追求した牛です。そんな自慢の牛を、農場の敷地内につくったBBQテラスでいただくことができる特別なBBQプランです。



丹精込めて育てられる松橋牛。こだわりのポイントを松橋さんご自身から伺う農場見学ツアーにご案内します。



もしかすると、幻の原種である和牛「竹の谷蔓牛」を見ることもできるかも。



ベジタブルコース、スタンダードコース、プレミアムコースの3コースをご用意。思う存分召し上げれ。

【Schedule】

- 11：30 松橋農場 集合
- 11：35～ 農場紹介・散策／松橋牛の紹介
- 12：00～ 眼前に広がる十勝の畑を見ながらのプレミアムなBBQ
- 13：30～ 畑の中で記念撮影
- 14：00 ツアー終了

Slow Travel HOKKAIDO

株式会社クナウパブリッシング
〒080-0046 北海道帯広市西16条北1丁目25-21
登録番号 北海道知事登録旅行業者代理業第151号
国内旅行業務取扱管理者 猿渡 亜美

【所属旅行会社】
合同会社クナウトラベル北海道
〒080-0046 北海道帯広市西16条北1丁目25-44
登録番号 北海道知事登録旅行業第2-875号
国内旅行業務取扱管理者 外山 暁子

本別町の農家の母さんと 豆腐づくり体験

催行日：7～10月
料金：お一人8,800円（税込）
催行人数：3～12名
ツアー詳細はこちらから→



元気いっぱいの農家のお母さんたちと 豆腐を作って豆満喫ランチを召し上げれ

十勝の中山間地域に位置している本別町は、寒暖差が大きく、日照時間が長いので、高品質な豆の栽培ができる日本一の豆のまちです。そんな自慢の豆の魅力を届けるために農家の母さんが集まり、発足したのが豆ではりきる母さんの会。生産した豆を自分たちの手で豆腐や油揚げ、味噌などに加工・販売しています。日本食に欠かせない大豆の生産現場を見学し、農家の母さんたちと一緒に古くから伝わる豆腐づくりに挑戦。母さんの知恵レシピでおからや地元野菜を使った農家ごはん作りにも挑戦します。



豆ではりきる母さんの会の代表、山田富江さんの自宅に伺い、家庭菜園で栽培している大豆畑を見学します。



本別町は日本一の豆の産地。質の良い大豆は日本各地で食べられています。



豆腐を作った後は出来立ての豆腐でお味噌汁を作り、残ったおからでおからサラダづくりにも挑戦。豆ごはんと一緒にいただきます。

【Schedule】

- 10：00 本別町山田さん宅 集合
- 10：00 自己紹介、大豆畑見学
- 10：20 移動（10分）
- 10：30 仙美里地区公民館／豆腐づくり体験
- 12：00 母さんの農家豆ごはん調理体験
- 13：30 ツアー終了

Slow Travel HOKKAIDO

株式会社クナウパブリッシング
〒080-0046 北海道帯広市西16条北1丁目25-21
登録番号 北海道知事登録旅行業者代理業第151号
国内旅行業務取扱管理者 猿渡 亜美

【所属旅行会社】
合同会社クナウトラベル北海道
〒080-0046 北海道帯広市西16条北1丁目25-44
登録番号 北海道知事登録旅行業第2-875号
国内旅行業務取扱管理者 外山 暁子

日本一寒い町・陸別町の 薬草畑を訪ねる

催行日：6～9月
料金：お一人13,200円（税込）
3名以上でお一人11,000円（税込）
催行人数：2～12名
ツアー詳細はこちらから→



北の大地の薬草園で 土と薬草に触れる癒やしの時間

冬にはマイナス30℃を記録することもある陸別町で、自分たちで薬草畑を育て、人の暮らしにやさしい商品を開発している夫妻がいます。日向優さん、美紀枝さん夫妻はもともと関西の大手製薬会社に勤めていました。知識も経験も豊富な日向さんたちが陸別町にやってきたのは2017年のこと。山深い陸別町という地で毎日薬草畑に通い、寒冷地での栽培を模索しながら商品開発も同時に進めています。陸別町での暮らしのこと。薬草畑のこと。日向夫妻の日常にお邪魔して、一緒に薬草やハーブに触れ、心と身体を緩めるリトリートプログラムです。



陸別町トマム地域にある薬草畑で、ハーブの収穫や草取りなど農作業にチャレンジ。香り豊かな植物たちに囲まれてリラックスできる時間に。



畑で収穫したハーブなど日向さんの畑で採れたハーブを活用して自分でハーブティーをブレンド。作ったハーブティーはお持ち帰りも可能。



自分で作ったハーブティーと、日向さんのハーブを使ったお菓子をとおともに、日向さんたちとゆったりティータイムで会話を楽しんで。

【Schedule】

13：00 上斗満交流センター 集合
13：10 日向さんの畑／体験レクチャー
13：15 農作業・収穫体験
14：00 移動（20分）
14：20 日向さんのご自宅／ハーブティーのブレンド体験
14：50 作ったハーブティーでティータイム
15：30 ツアー終了



Slow Travel HOKKAIDO

株式会社クナウパブリッシング
〒080-0046 北海道帯広市西16条北1丁目25-21
登録番号 北海道知事登録旅行業者代理業第151号
国内旅行業務取扱管理者 猿渡 亜美

【所属旅行会社】
合同会社クナウトラベル北海道
〒080-0046 北海道帯広市西16条北1丁目25-44
登録番号 北海道知事登録旅行業第2-875号
国内旅行業務取扱管理者 外山 暁子

士幌町の畜産農家・遠藤恭子さんと 愛され和牛に会いに行く

催行日：通年
料金：お一人18,700円（税込）
3名以上はお一人12,100円（税込）
子どもお一人3,300円（税込）
お催行人数：2～6名
ツアー詳細はこちらから→



命に触れ、命をいただく。 遠藤恭子さんの食育プロジェクトに参加しよう

十勝の中央部、農業と酪農の町・士幌町で畜産を営む遠藤一家。獣医師として家業を支えるの遠藤恭子さんは、とある1頭の牛の物語を「愛され和牛」と題して動画や冊子にまとめました。怪我を乗り越え、たくましく育った軌跡をそのお肉を食べる人にも見てもらい、命をいただくことの素晴らしさとエネルギーを感じてほしい。恭子さんの思いとともに全国のご家庭に旅立つ愛され和牛。今回は牛たちのお世話を通して、その命をいただく価値を恭子さんと一緒に考えます。



お世話になるえんどう畜産の遠藤良平さんと恭子さん。牛が二束三文で買い叩かれる現実には恭子さんは命の価値を考えるようになりました。



プロジェクトの説明を聞いた後は和牛のブラッシングや農場内のお仕事をお手伝い。間近でみる和牛の大きさや存在感に驚きます。



最後にみんなで愛され和牛のお肉と、えんどう畜産のある士幌町産野菜やチーズを使っのピッツァづくりに挑戦します。

【Schedule】

10：00 えんどう畜産 集合
10：05 遠藤さんの自宅内／着替え、自己紹介、愛され和牛の紹介
10：35 場内見学＆牛飼いの作業体験
11：35 遠藤さんの自宅の庭／愛され和牛ピッツァづくり
13：00 ツアー終了



Slow Travel HOKKAIDO

株式会社クナウパブリッシング
〒080-0046 北海道帯広市西16条北1丁目25-21
登録番号 北海道知事登録旅行業者代理業第151号
国内旅行業務取扱管理者 猿渡 亜美

【所属旅行会社】
合同会社クナウトラベル北海道
〒080-0046 北海道帯広市西16条北1丁目25-44
登録番号 北海道知事登録旅行業第2-875号
国内旅行業務取扱管理者 外山 暁子

鹿追町で、 いちごづくしの半日プラン

催行日：6月末頃～10月
料金：3名以上の場合
中学生以上 1名 12,100円（税込）～
小学生 1名 4,500円（税込）
催行人数：2～10名
ツアー詳細はこちらから→



キッチンカーも営む鹿追町のいちご農家 採れたていちごでジャム作り&スイーツ作りに挑戦

夫婦で農場を営み、丁寧な自家栽培いちごを生産販売するFarm BellVeggyさん。本プログラムでは、ハウス内で元気に育ったいちごを摘んで、さらに摘んだいちごを使った加工品やスイーツづくりを体験します。Farm BellVeggyさんは、キッチンカーでの飲食販売も行っているので、自社のいちごのおいしい食べ方は熟知！フレッシュないちごをたっぷりと楽しめる、スイーツ好きにはたまらないツアーです。



まずは真っ赤ないちごが実るハウスの中へ。化学薬品に頼らず安全に育ったいちごをパクパク食べながらこの後作るメニュー分を収穫します。



収穫したいちごでさっそくジャムづくり！作ったジャムは1瓶お持ち帰りいただくことができます。



最後はフレッシュな苺を使ったパンケーキづくりに挑戦。たっぷりフレッシュ苺をのせて、思う存分召し上がれ。

【Schedule】

- 13：30 Farm BellVeggy 集合
- 13：35 体験説明、いちご摘み体験
- 14：00 いちごジャムづくり体験
- 15：00 パンケーキづくり体験&試食
- 16：30 ツアー終了



Slow Travel HOKKAIDO

株式会社クナウパブリッシング
〒080-0046 北海道帯広市西16条北1丁目25-21
登録番号 北海道知事登録旅行者代理業第151号
国内旅行業務取扱管理者 猿渡 亜美

【所属旅行会社】

合同会社クナウトラベル北海道
〒080-0046 北海道帯広市西16条北1丁目25-44
登録番号 北海道知事登録旅行業第2-875号
国内旅行業務取扱管理者 外山 暁子

～絶景牧草地を駆け抜ける～ 十勝豊頃 ゆるゆる自転車旅

催行日：7～10月
料金：お一人様 26,400円（税込）
催行人数：2～10名
ツアー詳細はこちらから→

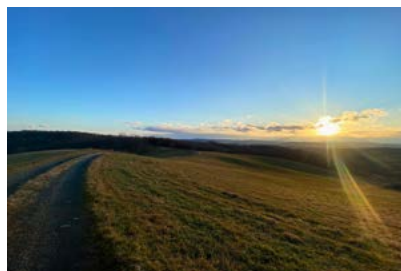


十勝の一大農業地帯・豊頃町を のんびり楽しむサイクリングツアー

十勝平野の東部に位置する豊頃町は、山、川、海を有する自然豊かな町。雄大な景色が臨めるサイクリングコース（自然探索・歴史探索）や、林道（グラベルロード）を、ロコ（地元）サイクリストによるガイド付きでサイクリングツアーを楽しんでいただけます。ランチは、地元農家の地域食材を使用したビザ作りや、そば作り体験などを通して、生産者との交流を深めていただけます。基本コースは40km。電動アシスト付き自転車のレンタルもあるので、初心者の方でもお楽しみいただけます。またコースの長さの調整や、滞在時間に応じたルート設定も可能です。



レンタル自転車は、クロスバイク5台、マウンテンバイク（電動アシスト付き）3台からお選びいただけます。



おすすめは少し高台を登った「みはらしの丘」。360度の大パノラマが広がり、遠くに太平洋が見えることも。



サイクリングのあとは、そば作り体験をして、出来上がったお蕎麦を美食します。体験は地元の方とも交流できます。

【Schedule】

- 09：00 ココロコテラス 集合
- 09：05 自転車準備・コース説明
- 09：30 牧草地や林道を駆け抜けるサイクリングツアー
- 12：30 地元食材を使用したそば作り体験
- 14：00 ツアー終了



Slow Travel HOKKAIDO

株式会社クナウパブリッシング
〒080-0046 北海道帯広市西16条北1丁目25-21
登録番号 北海道知事登録旅行者代理業第151号
国内旅行業務取扱管理者 猿渡 亜美

【所属旅行会社】

合同会社クナウトラベル北海道
〒080-0046 北海道帯広市西16条北1丁目25-44
登録番号 北海道知事登録旅行業第2-875号
国内旅行業務取扱管理者 外山 暁子

中札内村の岡本農園で、採れたて野菜を味わうジンギスカンランチ

催行日：8月中旬～9月
料金：お一人13,200円（税込）
3名以上はお一人9,900円（税込）
催行人数：2～12名
ツアー詳細はこちらから→



エコファームで野菜の収穫体験 採れたて野菜とジンギスカンで畑BBQ

十勝平野の西南部、中札内村にある岡本農園は、環境負荷の低減への寄与と合わせて、消費者の求めるより安全・安心な農作物の供給に努めるエコファーマーとして認定されています。自らの手で土の中からじゃがいもや玉ねぎを収穫をした後、特別に収穫機に乗車して収穫体験。収穫した野菜はすぐに洗ってジンギスカンと一緒にいただきます。生産した野菜の加工・販売も手掛けている岡本農園。食後には、商品を販売しているお店でトマトベリーのシュークリームをいただき、加工場を見学してそのおいしさに迫ります。



畑の土の中にあるじゃがいもと玉ねぎを自分たちの手で収穫に挑戦。普段乗ることができない収穫機にも乗車して広大な畑を満喫しましょう！



自分たちで収穫した野菜と中札内の食材を使用してジンギスカンをいただきます。農家直伝の野菜の美味しい食べ方も伝授してくれます。



食後に岡本農園で収穫しているトマトベリーのシュークリームを店内でいただき、榊さんにトマトの生産、加工の話をお伺いします。

【Schedule】

- 10：00 岡本農園／集合
- 10：00 収穫＆収穫機乗車体験
- 11：30 収穫した野菜と中札内の食材でジンギスカンランチ
- 13：00 ショップ＆加工場見学・スイーツ試食
- 13：30 岡本農園／解散



株式会社クナウパブリッシング
〒080-0046 北海道帯広市西16条北1丁目25-21
登録番号 北海道知事登録旅行業者代理業第151号
国内旅行業務取扱管理者 猿渡 亜美

【所属旅行会社】
合同会社クナウトラベル北海道
〒080-0046 北海道帯広市西16条北1丁目25-44
登録番号 北海道知事登録旅行業第2-875号
国内旅行業務取扱管理者 外山 暁子

小笠原農園の農場体験と オーガニックランチ

催行日：8月～10月15日頃まで
料金：お一人 8,000円（税込）
小学生は5,500円（税込）
（通訳アテンド込み）
催行人数：2～10名



生産者とともに畑を歩いて、土を触って。 収穫だけじゃない、オーガニック農園の日常体験を。

「おいしくて健康的な野菜を『おいしい』と食べてもらいたい」。そんな思いでオーガニック野菜を育てる小笠原農園さんにおじゃまします。30品目以上の作物が育つ、十勝・幕別町にある農園で、生産者さんの想いに触れながら農作業体験を行い、農園育ちの野菜がふんだんに使われたランチを直営のカフェでいただきます。「畑から食卓まで。生産者さんと野菜のストーリー」を読むプログラムです。



3代目の小笠原保（たもつ）さんから、農園や作物のこと、今日の作業についてのお話を伺います。



オーガニック畑での農作業は季節によってさまざま。剪定作業かどんな体験ができるかは現地でのお楽しみ。



ランチは農園直営カフェで。オーガニック野菜を使ったこだわりの料理に舌鼓。体験の最後にはお裾分け野菜もいただくことができます。

Time Schedule

- 09：20 小笠原農園 集合
- 09：30 農園紹介
- 09：50 農作業体験
- 11：30 作業終了・着替え
- 12：00 カフェランチ
- 13：00 ツアー終了



株式会社クナウパブリッシング
〒080-0046 北海道帯広市西16条北1丁目25-21
登録番号 北海道知事登録旅行業者代理業第151号
国内旅行業務取扱管理者 猿渡 亜美

【所属旅行会社】
合同会社クナウトラベル北海道
〒080-0046 北海道帯広市西16条北1丁目25-44
登録番号 北海道知事登録旅行業第2-875号
国内旅行業務取扱管理者 外山 暁子

おいしいチーズの生まれるところ

催行日：5月下旬～9月下旬
料金：お一人10,000円（税込）
催行人数：2～8名
ツアー詳細はこちらから→



広大な放牧地の中で、豊かに逞しく暮らす牧場の営みと 想いを追求するチーズ造りの現場を訪ねます

このツアーでは、起伏のある広大放牧地で放牧酪農を営む足寄町の「ありがとう牧場」とそこの牛乳を使ってチーズ造りをする「しあわせチーズ工房」を訪れ、牧場の暮らしを体験したり、チーズ造りの現場を見学します。実際に放牧地に立ち入り、牛たちの生きる大地を自分の足で歩くこともできます。この地で育まれる牛たちがもたらす恵みを体感しながら、おいしい牛乳やチーズが生まれる理由を見つけるプログラムです。



しあわせチーズ工房の代表・本間さんの解説のもと工房を見学。その後テラスで大草原を眺めながら、特性チーズサンドでブレイクタイム。



牧場主の吉川さんのご自宅で、モッツァレラチーズ作りを体験します。作りたてのチーズをいただきます。



チーズ作り体験の後は、牧場スタッフの案内のもと、牧場内を散策します。起伏のある放牧地の広大さと美しい眺めにきっと驚きます。また、スタッフと一緒に牛追いを体験も。

Time Schedule

- 13:00 しあわせチーズ工房 集合
- 13:05 しあわせチーズ工房 見学
チーズサンドとアイスコーヒーまたは牛乳でブレイクタイム
- 13:25 ありがとう牧場へ移動
- 13:30 ありがとう牧場 チーズ作り体験、試食
- 14:30 ありがとう牧場 散策、牛追い体験、搾乳見学
- 16:00 ツアー終了



Slow Travel HOKKAIDO

株式会社クナウパブリッシング
〒080-0046 北海道帯広市西16条北1丁目25-21
登録番号 北海道知事登録旅行業者代理業第151号
国内旅行業務取扱管理者 猿渡 亜美

【所属旅行会社】
合同会社クナウトラベル北海道
〒080-0046 北海道帯広市西16条北1丁目25-44
登録番号 北海道知事登録旅行業第2-875号
国内旅行業務取扱管理者 外山 暁子

然別湖カヌー体験と
ネイチャー散策

催行日：6月上旬～11月上旬
料金：お一人25,000円（税込）
2名以上はお一人22,000円
（通訳アテンド込み）
催行人数：1～8名
ツアー詳細はこちらから→

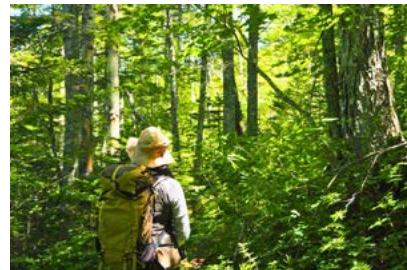


北海道で一番標高が高い場所にある「天空の湖」。 神秘的な空間をカヌーとトレッキングで満喫します。

大雪山国立公園唯一の自然湖で、標高約800mと道内で最も高いところにある然別湖。約3万年前の噴火で川がせき止められてできた湖で、湖畔にはトドマツやエゾマツなどの原生林が広がっています。カナディアンカヌーに乗り込んで水面の先の美しい眺望を楽しみ、湖畔の森歩きでは太古から続く豊かな自然に身を浸します。身体を動かした後は地元のカフェで十勝産食材を中心としたランチを。北海道十勝の魅力を五感で味わうプログラムです。



湖面に映るシルエットから「唇山」と呼ばれている天望山。凧の日にあられるシンボルです。



手つかずの原生林では、氷河期から生息していると言われる、生きた化石「ナキウサギ」にも会えるかも。



地元で採れた新鮮な食材を使用した手作りビュッフェを満喫（店舗、メニューは異なる可能性があります）

Time Schedule

- 8:20 然別湖ネイチャーセンター 集合
- 8:30 カナディアンカヌー体験
- 10:30 然別湖畔 原生林散策
- 12:00 然別湖ネイチャーセンター出発（カフェへ移動）
- 12:30 カフェランチ
- 13:30 ツアー終了



Slow Travel HOKKAIDO

株式会社クナウパブリッシング
〒080-0046 北海道帯広市西16条北1丁目25-21
登録番号 北海道知事登録旅行業者代理業第151号
国内旅行業務取扱管理者 猿渡 亜美

【所属旅行会社】
合同会社クナウトラベル北海道
〒080-0046 北海道帯広市西16条北1丁目25-44
登録番号 北海道知事登録旅行業第2-875号
国内旅行業務取扱管理者 外山 暁子

上士幌町と芽室町で 野菜のおいしさに感動しっぱなしの 1DAYツアー

催行日：6月～8月上旬
催行人数：2～8名
訪問エリア：上士幌町・芽室町
ツアー詳細はこちらから→



十勝を代表する畑作農業を体感。 野菜をめぐる畑の1DAYツアー

広大な平地が広がる十勝平野。開拓民たちが人と馬の力で原生林を切り拓き、畑作を始めてから150年あまりの時間が経ち、今では日本屈指の農業地帯となりました。日本各地のみならず、世界にまで届くおいしいメイドイン十勝の野菜たちは、高品質でおいしいものばかり。普段は入ることのできないリアルな生産現場にお邪魔して、農家の一員になった気持ちで暮らしを体験しながら、おいしさの秘密に触れる1DAYツアーに参加してみませんか？

昼夜2食付

交通付き

帯広駅発着

本物の食体験



十勝北部の上士幌町で農業を営む関口さん。関口さんは豆の魅力にとりつかれ、希少豆を含むさまざまな豆を独自で栽培。「オリベの豆や」という屋号で販売・商品開発をしています。

① 上士幌町：関口農場で 豆の世界へ飛び込もう



実際に豆の畑に入り、関口さんの話を聞きながら間近で観察。季節によっては畑仕事にもチャレンジすることも。



豆のイキイキとした姿に触れた後は、関口さんの豆や豆を使った商品を試食。豆のおいしさに気づくきっかけになるはず。

② 上士幌町：スパイス専門店で 豆ランチ&スパイス調合体験



上士幌町内にあるスパイス専門店「クラフトキッチン」さんに豆をおいしく食べるためにスペシャルランチ「豆のアヒージョ」をご用意いただきました。さらに豆に合うオリジナルのスパイスの調合体験にも挑戦。ランチには何種類もの豆を使うので、それぞれの食感や風味の違いを感じながら食べるのも楽しい時間です。

③ 芽室町：高野ファームで 新鮮野菜と特別ディナーに感動



芽室町の農家・高野さんと一緒に農家の視点で畑を散策して作物に触れ、農家のみが知る畑の魅力に迫ります。収穫期には3メートル近くまでになるポップコーン畑の中で十勝産小麦のパンズ、地元のブランド牛「未来めむろうし」のパティ、十勝の野菜を自由に組み合わせてハンバーガーを作ります。品種別フライドポテトでじゃがいもを食べ比べ体験も！

Schedule

9：00 JR帯広駅 集合
9：10 移動（1時間）
10：10 関口農場（上士幌町）
畑の散策&農作業体験&商品試食体験
11：30 移動（10分）
11：40 クラフトキッチン（上士幌町）
スパイスブレンド体験+豆ランチ
13：30 移動（1時間15分）
14：45 芽室嵐山（芽室町）
展望台から広大な十勝の畑を見る
15：00 移動（20分）
15：20 高野農場（芽室町）
畑散策&旬の野菜収穫体験
17：00 ポップコーン畑の中で
オリジナルハンバーガーディナー
19：00 移動（30分）
19：30 JR帯広駅 解散

【朝：× 昼：○ 夜：○】

Tour Details

【催行日】6月～8月上旬
【催行人数】2～8名
【最小催行人数】2名
【料金】●2名様でお申し込みの場合
大人1名 159,500円（税込）
子ども1名 20,000円（税込）
●3名様以上でお申し込みの場合
大人1名 115,500円（税込）
子ども1名 20,000円（税込）
※英語通訳が必要な場合は別途料金を頂戴いたします。
【添乗員】1名同行あり
【交通】ジャンボタクシー

【注意事項】
・屋外での活動がございますので、気候に適した動きやすい服装でご参加ください。
・雨天決行。但し、天候などによってはツアー内容が変更になる場合がございます。雨具はご持参ください。



新得町と清水町で牛と関わる人々の暮らしを知る1DAYツアー

催行日：通年
催行人数：2～10名
訪問エリア：新得町・清水町
ツアー詳細はこちらから→



～ 酪農王国十勝を巡る～ ミルクづくしの1DAYツアー

十勝の北西部に位置する新得町や清水町は西を日高山脈、北を大雪山 系に囲まれる山間部も多い地域。平らな土地が少ないところでは、畑作よりも酪農が盛んに行われます。北広牧場は新得町でもメガファームと呼ばれる大きな牧場の一つ。約900頭の牛たちを育て、人々が安定して安全・安心 な牛乳を飲めるよう日々働いています。午後には清水町に移動し、宮地牧場へ。こちらは昼夜問わず牛たちを完全自然放牧し、餌も牧草のみという牛や自然にできるだけ負担をかけない酪農を追求しています。牧場仕事体験やチーズづくり、牧草地の散策を通して、十勝の多様な酪農のあり方を体感。生き物とともに生きる人 々の営みにぜひ触れてみてください。

牛との触れ合い

本物の食体験

新鮮ミルクの試飲

自家用車移動



1996年に町内の4軒の酪農家が集まって設立された北広牧場。約900頭の牛を飼育し、酪農王国十勝の生産量を支えています。広大な敷地内をまずは見学。

1 新得町：北広牧場 酪農王国を支えるメガファームを訪ねる



タイミングが合えば農作業のお手伝いにもチャレンジ。その後改装したサイロでモッツァレラチーズづくりを体験します。



ヨーグルトやソフトクリームの開発・製造にも力を入れ「HOKKO MILK」とブランド化を進めています。

2 新得町：ピッツァランチの後は チーズづくりの現場へ



ランチは清水町を拠点に北海道各地に出張しているキッチンカー「minori pizza」さんに特別出張してもらい、北広牧場でピザ作りランチをご提供していただきます。ランチの後はJAPAN CHEESE AWARDで幾度も受賞経験のある共働学舎で、そのチーズのおいしいさの秘訣に迫ります（試食 あり）。ショップでのお買い物もお楽しみください。

3 清水町：宮地牧場で 持続可能な放牧酪農に触れる



清水町にある宮地牧場では完全放牧＆牧草のみを食べて育った牛を放牧地を散策しながら見学。日高山脈の麓に広がる広大な放牧地からは芽室町や帯広市の市街地、天気が良い日は大雪山系の山々まで見ることができます。牧場主である宮地さんのお話を聞いて牛たちを間近にし、最後に試飲するグラスフェッド牛乳はきっと牧場の恵みの味がするはずです。

Schedule

10：00 北広牧場（新得町）
現地集合・体験レクチャー
10：05 牧場見学＆チーズづくり体験
11：30 チーズ食べ比べ体験＆ピッツァづくりランチ
13：00 移動（15分）
13：15 共働学舎新得農場ミントル（新得町）
チーズ工 房見学＆ショップでお買い物
14：15 移動（45分）
15：00 宮地牧場（清水町）
放牧地散策＆グラスフェッド牛乳試飲
16：30 ツアー終了

【食事／朝：× 昼：○ 夕：×】

Tour Details

【催行日】通年
【催行人数】2～ 10名
【最小催行人数】2名
【料金】●2名様でお申し込みの場合
大人1名78,100円（税込）
子ども1名14,300円（税込）
●3名様以上でお申し込みの場合
大人1名 57,200円（税込）
子ども1名 14,300円（税込）
※英語通訳が必要な場合は別途料金を頂戴いたします。
【添乗員】1名同行あり
【交通】自家用車で移動

【注意事項】
・来日7日以内の海外在住のお客様は防疫の観点より衛生 区域内に立ち入ることができませんのでご了承ください。
・農林水産省が定める「世界における口蹄疫の発生状況」に従って、ツアーへのご参加をお断りする場合がございます。
・屋外での活動がございますので、気候に適した動きやすい服装でご参加ください。
・帽子・タオルなど日除けになるものをご持参いただくことをお勧めします。
・雨天決行。但し、天候などによってはツアー内容が変更になる場合がございます。雨具はご持参ください。



池田町と足寄町で 十勝の肉を食べ比べる 贅沢1DAYツアー

催行日：通年
催行人数：4～8名
訪問エリア：池田町・足寄町
ツアー詳細はこちらから→



～良質なお肉をつくる人と、それを調理する人～ 十勝の大地が育むお肉の食べ比べ1DAYツアー

十勝は、その広大な土地を活かした畜産業も盛んな地域。牛、豚、鶏といったお肉が各町でブランド肉として生産・加工されています。また自然が豊富なこの地域には食肉となる野生動物も多く生息しており、その代表格である鹿は地域内でもジビエ料理として多くの人々に親しまれています。本ツアーでは、これらのお肉がつくられる生産現場をめぐり、美味しいお肉になる秘密を知ったあと、プロの料理人によるお肉料理を堪能します。最高峰の新鮮なお肉をぜひじっくりと味わってみてください

昼夜2食付

交通付き

駅・空港発着

本物の食体験



池田町特産の「いけだ牛」。赤身肉で、余分な脂肪が少なくさっぱりしていてヘルシー。さらに出生から肥育、屠畜、加工まで、すべて池田町内で行っているため、トレーサビリティが非常に明確な安心安全な牛肉です。年間の出荷頭数が少ない希少なお肉です。

① 池田町：小原牧場の褐毛和種 ワインが育む「いけだ牛」が生まれる場所



牧場主の小原さん。池田町に入植して120年以上経つ小原牧場の4代目です。牧場には猫がつきもの。運がよければ一緒に牧場を巡ってくれるかもしれません。



池田町では行政が主導して町ぐるみのワイン造りを行っています。そんなワイン造りの過程で生まれる「ワインの澱」を餌に混ぜ込んで育てられるのがいけだ牛です。

② 池田町：EZO LEATHER WORKS エゾシカを最大限に活かす取り組み



池田町のEZO LEATHER WORKSの長谷耕平さんは、自ら鹿の捕獲から解体、皮革製造業、食肉販売まで行っています。十勝の山野を生きるエゾシカについてのお話を聞いたり、革製品を販売する店舗を見学したりします。命を最大限に活かす取り組みを行っている長谷さんが目指しているものとは。

③ 足寄町：あしよろ雲海和牛 雄大な絶景放牧地を散策



足寄町の山奥に広大な放牧地を持つ兼古牧場。全国でも珍しく黒毛和牛を放牧で肥育している牧場です。自然な姿で放牧地を自由に散策し、牧草のみを食べて育つ肉質は重厚な赤身のおいしさを持っています。そのお肉が育つ放牧地を風に吹かれながら散策した後は、巡ってきたお肉を使った豪華なディナーを、各地の景色を思い出しながらじっくりお召し上がりください。

Schedule

10：00 JR帯広駅 集合
10：30 小原牧場（池田町）
あか牛「いけだ牛」の牧場見学
11：15 EZO LEATHER WORKS（池田町）
鹿のお話と店舗見学&ショッピング
12：00 池田町内の飲食店で
十勝産食材を使用したランチ
15：15 兼古牧場（足寄町）
放牧和牛の見学・絶景放牧地散策
17：00 コビトの台所（足寄町）
十勝生まれのお肉満喫ディナー
20：30 JR帯広駅 解散
【食事／朝：× 昼：○ 夕：○】

Tour Details

【催行日】通年
【催行人数】4～8名
【最小催行人数】4名
【料金】お一人様 82,500円（税込）
※英語通訳が必要な場合は別途料金を頂戴いたします。
【添乗員】1名同行あり
【交通】ジャンボタクシー付き

【注意事項】
・来日7日以内の海外在住のお客様は防疫の観点より衛生区域内に立ち入ることができませんのでご了承ください。
・農林水産省が定める「世界における口蹄疫の発生状況」に従って、ツアーへのご参加をお断りする場合がございます。
・長靴をご用意しますので事前に足のサイズをお伝えください。
・屋外での活動がございますので、気候に適した動きやすい服装でご参加ください。
・帽子・タオルなど日除けになるものをご持参いただくことをお勧めします。
・雨天決行。但し、天候などによってはツアー内容が変更になる場合がございます。雨具はご持参ください。



大樹町の漁師のおっかさんと まるごと1匹鮭捌き体験 & 漁師めしランチ

催行日：9月～11月中旬
催行人数：2～12名
訪問エリア：大樹町
ツアー詳細はこちらから→



～北海道を代表する秋の味覚＜秋味＞～ 太平洋の海の豊かさ十勝の漁業を味わう1DAYツアー

十勝の南東に広がる太平洋。十勝沖は良質な海の幸が穫れると、味の点でも評価の高い漁場です。そんな海で漁師をしている川股さんのところを訪ねる1DAYプログラム。本プログラムは、北海道の秋の味覚を代表する「秋味」がテーマ。「秋味」とは産卵のために遡上してくる脂のりの良い鮭のことを指します。朝どりのキラキラと銀色に輝く新鮮な鮭を、自分の手で捌いて食べる！これぞ究極の漁師めしツアーです。さらにはいくらの醤油漬けも作り、持ち帰ることができます。漁船搭乗から作業場での加工体験まで、漁師の暮らしの一部を体感し、漁師がつくる絶品海鮮めしをお腹いっぱい召し上がれ。

漁師との交流

本物の食体験

新鮮魚介ランチ

自家用車移動



十勝南部の大樹町は2つの港を持つ、十勝でも漁業が盛んな町です。太平洋の海の恵みを季節折々に異なった種類を楽しめます。

1 太平洋に面する大樹町の港で 漁師とともに船の搭乗体験を



まずは港で漁師の川股政男さんと合流します。気さくで笑顔が印象的な政男さんとともに船に乗り込みます。



天気が良ければ船に乗って少し沖まで出れます。釣り竿を握っての鮒釣り体験もいい思い出になるはず。

2 まるみ工場の作業場で秋鮭を 一人一匹捌くダイナミックな体験



作業場では政男さんの奥様、みち子さんが待っています。浜のおっかさんであるみち子さんとともに、北海道の秋の味覚・秋鮭通称「秋味」を捌いてみましょう。大きな魚を自ら捌くレアな体験で魚の卸し方をマスターできます。捌いた後はいくらの醤油漬けも作ってみましょう。おいしい醤油漬けはご希望の方はお持ち帰りいただけます。

3 秋鮭で豪快にちゃんちゃん焼き & 大樹町の新鮮魚介ランチ



体験で捌いた鮭で、政男さんが豪快にちゃんちゃん焼きを作ってくれます。ちゃんちゃん焼きは北海道の郷土料理。特製味噌で鮭と野菜と一緒に焼きます。その他大樹町で揚がった魚介類のお刺身やズワイガニなど、その日揚げたものも一緒に出てくる豪華な新鮮魚介ランチを存分にお楽しみください。お腹いっぱいになった後は太平洋を望む晩成温泉でゆったりリフレッシュ。十勝の海を楽しみ尽くす1日を満喫してください。

Schedule

09：00 大樹漁港 集合
09：05 漁船搭乗体験&釣り体験
10：30 まるごと1匹鮭解体&イクラ作り
12：00 絶品！新鮮！浜の母さんの漁師めし
14：00 太平洋を望む晩成温泉でリラックスタイム
15：00 ツアー終了

【食事／朝：× 昼：○ 夕：×】

Tour Details

【催行日】9月～11月中旬
【催行人数】2～12名
【最小催行人数】2名
【料金】●2名様でお申し込みの場合
お一人様 27,500円（税込）
●3名様以上でお申し込みの場合
お一人様 22,000円（税込）
※英語通訳が必要な場合は別途料金を頂戴いたします。
※4名以上のグループでご参加の場合、4人目以降は魚代（鮭）なしのお値段での参加も選択可能です。
お一人様 12,000円（税込）
【添乗員】1名同行あり
【交通】自家用車で移動

【注意事項】
・悪天候時は漁船への搭乗ができなくなりますのでご了承ください（遅くとも前日までに判断）。漁船搭乗が不履行となった場合、1グループにつき5,000円現地にてキャッシュバックいたします。
・漁船搭乗時は体温が低くなりますので、温かい服装でご参加ください。
・4名以上のグループでご参加の場合、4人目以降は魚代（鮭）なしのお値段での参加も選択可能です。



十勝の旨い酒と旨い料理を味わう 1DAYツアー

催行日：夏～秋
催行人数：3～8名
訪問エリア：帯広市・浦幌町
ツアー詳細はこちらから→



～山と川が育む地酒が造られる場所～ 十勝平野と日高山脈の恵み地酒をめぐる1DAYツアー

自然が豊かで農業が盛んな十勝では、その大自然の恵みを活かして、各種様々なお酒造りもおこなわれています。本プログラムでは、ワインや日本酒、クラフトビールの製造現場を訪ね、その美味しさの秘密に迫ります。こだわりを持つ作り手の話を聞けば聞くほど、美味しく感じるのが不思議。ディナーでは、それぞれのお酒に合わせた特別料理もご用意！ 十勝の食材と合わせて酔いしれてください。

昼夜2食付

交通付き

駅・空港発着

本物の食体験



十勝の自然を活かし、化学肥料や農薬を一切使わず自然任せのブドウづくりを行うあいざわ農園のブドウ畑を見学。その後は、自社ワイナリーで醸造したワインの飲み比べをさせていただきます。

① 帯広市：あいざわ農園の無農薬 自然栽培ブドウのワインに出会う



あいざわ農園のオーガニックナチュラルワインについて、オーナーの相澤一郎さんから直接お話を伺います。



無農薬の自然栽培で育ったブドウでつくったワインの味をぜひ試飲で確かめてみて。日本でも希少なワイン造りです。

② 帯広市：上川大雪酒造碧雲蔵で 五臓六腑に染み渡る日本酒を味わう



上川大雪酒造 碧雲蔵は日本で唯一大学の敷地内にある珍しい酒蔵。大学連携しながら酒造りを行っています。仕込み水は、日高山脈に源をなし、何度も日本一の清流に輝いた札内川水系の中硬水を使用。十勝の風土、食材に合う日本酒造りをモットーにする酒蔵で日本酒を造る様子の見学や飲み比べが体験ができます。

③ 浦幌町：RIKKAで浦幌産 クラフトビールの原点に触れる



浦幌町内に2025年にできたブリュワリーRIKKA。まずは町内の畑でビールづくりの原点である大麦の畑の農作業と一緒にいきます。手で存分に大麦と触れ合ったあと、醸造所に移動し施設見学と試飲タイム。クライマックスはドイツIOB認定オーガニック専門家、野菜料理研究科、健康管理士、料理講師などの肩書を持つ（株）saiの代表・佐々木夏菜子さんの十勝のお酒に合うスペシャルディナーです。

Schedule

- 9：00 JR帯広駅 集合
 - 9：40 とかち帯広空港（集合）
 - 10：00 あいざわ農園（帯広市）
農場見学とワイン飲み比べ
 - 11：30 上川大雪酒造 碧雲蔵（帯広市）
蔵見学と日本酒飲み比べ
 - 12：30 ランチョ・エルパソ（ランチ）
帯広の地ビールと楽しむランチ
 - 13：45 移動（1時間）
 - 14：45 RIKKA（浦幌町）
ビールの生まれるところ、大麦の畑めぐり
ビール造りの原点に触れる
 - 16：45 RIKKAの醸造所見学・試飲
 - 18：00 トリノメ商店（浦幌町）
料理研究家・佐々木夏菜子さんのお酒に
合わせた特別ディナー
 - 20：00 移動（1時間）
 - 21：00 JR帯広駅 解散
- 【食事／朝：× 昼：○ 夕：○】

Tour Details

- 【催行日】夏～秋
- 【催行人数】3～8名 ※対象は20歳以上に限る
- 【最小催行人数】3名
- 【料金】お一人様 132,000円（税込）
※英語通訳が必要な場合は別途料金を頂戴いたします。
- 【添乗員】1名同行あり
- 【交通】ジャンボタクシー

- 【注意事項】
- ・お酒を飲んだ後は車の運転は絶対にお控えください。
- ・屋外での活動がございますので、気候に適した動きやすい服装でご参加ください。
- ・帽子・タオルなど日除けになるものをご持参いただくことをお勧めします。
- ・雨天決行。但し、天候などによってはツアー内容が変更になる場合がございます。雨具はご持参ください。



体に優しい1泊2日 プレミアムツアー

催行日：7月下旬～8月上旬
催行人数：2～6名
訪問エリア：帯広市・清水町・音更町
ツアー詳細はこちらから→



十勝の大自然に育まれる

1泊2日のオーガニックツアー（帯広・清水・音更）

農業大国十勝では、農薬を使わずオーガニック栽培を行う生産者さんもたくさんいます。このツアーでは、畑作・ワイン・果実栽培の分野でそれぞれ活躍されている生産者さんを巡り、体に優しい食べ物がどこでどのように作られているのかを直に感じることができます。さらにはそれらの食材を活かしたディナーや、未利用野菜を使ったアップサイクル製品づくりでオーガニックツアーを盛り上げます。

オーガニック

ローカルな交流

本物の食体験

駅・空港発着



十勝の自然を活かし、化学肥料や農薬を一切使わず自然任せのブドウ造りを行うあいざわ農園のブドウ畑を見学。その後は、自社ワイナリーで醸造したワインの飲み比べをさせていただきます。お酒が飲めない方には、山ぶどうのジュースもあります。

1 完全自然栽培で育てられたブドウ こだわりのオーガニックワインを訪ねる



自然の力によって育まれるブドウ。全国的にも珍しい完全無農薬栽培です。



あいざわワイナリーの相澤一郎さん。この日宿泊する十勝ワッカの森キャンプ場も相澤が運営しています。

2 SAWAYAMA FARMの オーガニック野菜を召し上がれ



清水町のSAWAYAMA FARMの訪ねて、十勝のオーガニック農業の世界に触れます。あずさんの農業にける信念を聞きながら一緒に農作業にチャレンジ。ランチにはSAWAYAMA FARMで収穫した野菜たちを存分に使ったランチをいただきます。この日は十勝ワッカの森キャンプ場のグランピングに宿泊。ディナー 野菜研究科佐々木夏菜子氏の徳栄別なオーガニックディナーをお召し上がりください。

3 野菜を使ったクラフト体験と 自然農法のベリー摘み体験



十勝・農業の新しい価値を生み出すために、未利用野菜でアップサイクル製品を作っている「やさいくる」で日本伝統の紙漉きのワークショップを体験。午後からは化学農薬や除草剤を使わずに、ラズベリー、ハスカップを中心に色々な小果樹を栽培し、自ら加工・販売も行っているときいろファームで、ベリーの収穫体験と自家製ベリーの絶品スムージーをいただきます。

Schedule

【1日目】
09：00 JR帯広駅 集合
09：40 とかち帯広空港（集合）
09：45 移動（20分）
10：05 あいざわ農園（帯広市）
農場見学とワイン飲み比べ
11：00 移動（1時間）
12：00 SAWAYAMA FARM（清水町）
農作業体験と豆おにぎりづくり
14：00 移動（30分）
14：30 ワッカの森キャンプ場（清水町）
グランピングチェックイン、自由時間
17：00 ワッカの森キャンプ場
野菜研究科佐々木夏菜子氏の
オーガニックディナー
【食事／朝：× 昼：○ 夕：○】

【2日目】
09：30 ワッカの森キャンプ場 出発
09：30 移動（1時間）
10：30 やさいくる in 昭和商业学校（音更町）
廃棄野菜で紙づくり体験
12：00 移動（30分）
12：30 ナチュラルココ（帯広市）or
灯里（幕別町）オーガニックランチ
13：30 移動（50分）
14：20 ときいろファーム（帯広市）
ベリーの収穫体験とベリースムージー
15：10 移動（50分）
16：30 JR帯広駅 解散
【食事／朝：○ 昼：○ 夕：×】

Tour Details

【料金】●2名様でお申し込みの場合
1名あたり231,000円（税込）
●3名様以上でお申し込みの場合
1名あたり170,500円（税込）
※英語通訳が必要な場合は別途料金を
頂戴いたします。
【添乗員】1名同行あり
【交通】ジャンボタクシー付き



十勝の食と繋がる プレミアムツアー

催行日：9～10月
催行人数：3～8名
料金：8名参加で
お一人様 159,500円（税込）～
ツアー詳細はこちらから→



～日本一おいしい豚汁をつくる～

十勝の農と食をめぐる2泊3日のプレミアムツアー

畑作、畜産、漁業といった様々な一次産業が盛んな十勝。どれも一級品が揃うこの場所で、各食材を使った日本一おいしい豚汁を作ろうと企画したのが、本ツアーです。各生産者を回って体験をしたり、お話を聞いたりしながら集めた新鮮な食材で作る豚汁は、味わい深く忘れがたい味になることでしょう。また、味噌づくり体験や、旬の秋味（秋鮭）を1匹まるごと捌く体験もあり、普段なかなかできない体験が盛り沢山です！

2泊3日

ローカルな交流

本物の食体験

駅・空港発着



1日目は十勝の大きさと農業を体験を通して体感します。中札内村では雄大な日高山脈を眺めながらの農村サイクリングを堪能。十勝らしい広大な大地を自転車で走ると爽快感と達成感に包まれます。

DAY1 十勝産大豆で味噌づくりと 広大な畑作地帯でサイクリング



帯広市の十勝とやま農場は5代続く畑作農家。お母さんの聖子さんとお嫁さんの暁子さんと一緒に家庭の味噌づくりに挑戦。作った味噌は持ち帰って熟成後にお召し上がりください。



味噌づくりの後は、農家飯づくり。みんなでランチの準備をします。農家直伝！北海道の郷土料理「芋団子」もつくってみましょう。味噌を味わう自家製味噌汁にも注目。

DAY2 十勝の海の豊かさを実食＆ こだわりの豚に会いに行く



2日目はお味噌汁に欠かせない出汁の食材を求めて十勝南部の広尾町へ。昆布漁師の保志さんから十勝産昆布について教えてもらいましょう。その後は大樹町に移動して、十勝の秋を代表する味覚、秋鮭を浜のお母さんお父さんと一緒に自分で捌いておいしく食べる新鮮魚介ランチ。午後からは幕別町で放牧豚を育てる牧場を訪ねて、こだわりの豚と出会い豚肉を調達しましょう。

DAY3 農家を訪ねて野菜をゲットしたら 旅の集大成・豚汁づくりに挑戦



最終日はまずは池田町で豚汁に必要な野菜を手に入れましょう。農業団体六花フィールドのみなさんの畑に赴いてジャガイモの収穫を体験。その後音更町に移動して、料理研究家・佐々木夏菜子さんと合流して、豚汁づくりスタート。今まで巡ってきた十勝の様々な場所・食材に思いを馳せながら日本一おいしい豚汁を作り上げましょう！

Schedule

- 【1日目】
- 09：00 JR帯広駅 集合
 - 09：40 とかち帯広空港 集合
 - 10：00 とやま農場（帯広市）
味噌づくり体験＆農家飯ランチづくり
 - 14：00 フェーリエンドルフ（中札内村）
チェックイン
 - 14：30 中札内村農村サイクリング
 - 17：30 フェーリエンドルフ 夕食 十勝食材BBQ
【食事／朝：× 昼：○ 夜：○】
- 【2日目】
- 08：00 フェーリエンドルフ 出発
 - 09：00 広尾町漁師・保志さんの
漁場をめぐるコンプツアー
 - 11：00 まるみ工房（大樹町）
鮭捌き体験・新鮮魚介の漁師めしランチ
 - 14：40 遊牧舎泰牧場（幕別町）
牧場主秦さんと放牧豚見学
 - 15：30 幕別町内の飲食店で秦さんとティータイム
 - 16：40 シーニックカフェちゅうるい（幕別町）
十勝平野を一望
 - 18：00 十勝川温泉第一ホテル（音更町）
チェックイン＆ディナー
【食事／：○ 昼：○ 夜：○】
- 【3日目】
- 08：30 十勝川温泉第一ホテル 出発
 - 09：00 六花フィールド（池田町）
農業団体六花フィールドの皆さんと
広大な畑で農作業体験
 - 11：30 TOWAの家（音更町）
料理研究家・佐々木夏菜子さんと
ツアーを締めくくる豚汁づくり
 - 14：30 JR帯広駅 解散
【食事／朝：○ 昼：○ 夜：×】

Tour Details

※畜産牧場での見学について、外国に渡航歴のある人は日本に1週間以上滞在していることが入場条件となります。





採れたての野菜のおいしさ、長く厳しい冬の美しさ、地元の人々の飾らないおもてなし。

北国の「あたりまえ」な日常を肌で感じる、体験型ツアーを提案します。

本冊子で紹介したツアーはもちろん、

十勝を巡る旅のことなら何でもお気軽にお問い合わせください。

心を込めて、私たちの大好きな十勝の魅力をお伝えします。



ご旅行条件書【要約】

お申込の際、必ず「国内募集型企画旅行条件書」を別途お受け取り頂き、ご確認の上、お申込ください。
当社ホームページ <https://slow-life-hokkaido.com/ja/aboutus/> からご覧になれます。

1. 募集型企画旅行契約

- (1) この旅行は合同会社クナウトラベル北海道（以下「当社」といいます）が企画・募集し実施する国内旅行であり、この旅行に参加されるお客様は当社と募集型企画旅行契約を締結することになります。
- (2) 募集型企画旅行契約の内容・条件は、各コース毎に記載されている条件のほか、ご旅行お申込み時にお渡しする旅行条件書、出発前にお渡しする最終旅行日程表及び当社旅行業約款募集型企画旅行契約の部によります。

2. 旅行契約のお申込みと契約の成立

- (1) ご来店、電話、郵便、ファクシミリ、インターネットおよびその他の方法にてお客様からの旅行契約の予約を受け付けます。
- (2) 旅行契約は、当社が予約の承諾の旨を通知した後、当該通知に記載されている期日までに旅行代金の全額を受領した時に成立するものとします。この期間内に旅行代金のお支払いがない場合、予約がなかったものとして取り扱う場合があります。
- (3) 当社は、団体・グループを構成する旅行者の代表としての契約責任者から旅行申し込みがあった場合、契約の締結及び解除等に関する一切の代理権を有しているものとみなします。

3. 旅行中止の場合

ご参加のお客様が当パンフレットに明示した最少催行人数に満たない場合、当社は旅行の催行を中止する場合があります。この場合、旅行開始日の前日から起算してさかのぼって13日前に当たる日（日帰り旅行は3日前）より前に連絡させて頂き、お預かりしている旅行代金の全額をお返しします。

4. 旅行代金に含まれるものと及含まれないもの

- (1) 旅程表に明示した交通費、宿泊費、食事代、入場料、ガイド、消費税等諸税及び添乗員同行費用が含まれます。
- (2) 旅程表に記載のない交通費等の諸費用及び個人的性質の諸費用は含まれません。

5. お客様からの旅行契約の解除（取消料）

- (1) お客様はいつでも次に定める取消料（お一人様につき）をお支払い頂いて、旅行契約の解除をすることができます。この場合、既に収受している旅行代金（あるいは申込金）から所定の取消料を差し引き払い戻します。申込金で取消料がまかなえないときは、その差額を申し受けます。尚、払い戻しの際の振込手数料はお客様ご負担となります。

コース	取消料	
旅行開始日の前日から起算してさかのぼって	右記日帰り旅行以外	日帰り旅行
①21日目に当たる日以前の解除	無料	無料
②20日目に当たる日以降の解除（③～⑦を除く）	旅行代金の20%	無料
③10日目に当たる日以降の解除（④～⑦を除く）	旅行代金の20%	無料
④7日目に当たる日以降の解除（⑤～⑦を除く）	旅行代金の30%	無料
⑤旅行開始日前日の解除	旅行代金の40%	旅行代金の40%
⑥旅行開始日当日の解除（⑦を除く）	旅行代金の50%	旅行代金の50%
⑦旅行開始後の解除または無連絡不参加	旅行代金の100%	旅行代金の100%

- (2) なお、取消日とは、お客様が当社の営業日、営業時間に解除する旨をお申し頂いた日とします。
- (3) お客様のご都合で出発日、コース、宿泊ホテル等を変更される場合にも上記の取消料が適用されます。

6. 当社の責任

- (1) 当社は旅行契約の履行にあたって、当社が故意又は過失により旅行者に損害を与えたときは、旅行者の被られた損害を賠償いたします。ただし、損害発生の日から起算して2年以内に当社に対して通知があったときに限ります。
- (2) 旅行者が天災地変、戦乱、暴動、運送・宿泊機関等の旅行サービス提供の中止、官公署の命令その他（伝染病による隔離、自由行動中の事故、食中毒、盗難、運送機関の遅延、不通又はこれらによって生ずる旅行日程の変更もしくは目的地滞在時間の短縮等）の当社の関与し得ない事由により損害を被られたときは、(1)の場合を除き、その損害を賠償する責任を負うものではありません。

7. 個人情報の取り扱いについて

- (1) 当社は旅行申込みの際にご提供いただいた個人情報について、お客様との連絡や運送、宿泊機関等の手配およびそれらのサービスの受領のために必要な範囲内で利用させていただきます。
- (2) 当社では、①取り扱う商品、サービス等のご案内②ご意見ご感想の提供・アンケートのお願い③統計資料の作成にお客様の個人情報を利用させていただく事があります。
- (3) このほか当社の個人情報の取り扱いに関する方針等についてはホームページ (<https://slow-life-hokkaido.com/ja/privacy/>) でご確認ください。

8. ご旅行条件・ご旅行代金の基準

この旅行条件は、2025年4月1日を基準としています。また旅行代金は2025年4月1日現在の有効な運賃・規則を基準としています。

〈旅行企画・実施〉

合同会社 クナウトラベル北海道

〒080-0046 北海道帯広市西16条北1丁目25-44
北海道知事登録旅行業第2-875号 国内旅行業務取扱管理者：外山暁子

お問い合わせ先

株式会社クナウパブリッシング Slow Travel HOKKAIDO

〒080-0046 北海道帯広市西16条北1丁目25-21 TEL. 0155-38-4188
北海道知事登録旅行業代理業第151号
国内旅行業務取扱管理者：猿渡亜美

