

brill tour style



# 新潟

12月2日出発

新潟ワインコーストと酒蔵見学ツアー2日間



うまい米と日本酒だけじゃない、ワインもおいしい新潟へ！ツアー1日目は創業1767年の今代司酒造、創業1881年の菊水酒造にて酒蔵見学と「歩きたくなる温泉街」月岡温泉街を自由散策。2日目は新潟ワインコーストにて個性豊かな5つのワイナリーをお楽しみ頂き、**そら野テラス**に立寄ります。お酒も食事も温泉も大好きなものを全て詰めこんだ贅沢ツアーです♪

2023年12月2日(土)～12月3日(日)

ご旅行代金：69,800円（税込）

## ■1日目

07:30 県営名古屋空港（小牧）ご集合

【FDA371便】

08:30 空路：新潟空港へ

09:25 着後：専用バスにて新潟市内へ

今代司酒造 酒蔵見学と試飲（約70分）

籠 こだわり釜炊きご飯のご昼食（約70分）

菊水酒造 酒蔵見学と試飲・買い物（約70分）

月岡温泉にて自由散策とお買い物（約70分）

18:00頃 アパホテル新潟古町（新潟市内）

最少催行人員：15名 募集定員：20名 添乗員：同行します

利用航空会社：フジドリームエアラインズ

申込締切：11/9（木）12:00まで

催行可否の決定は出発2週間前までに決定します。



## ■2日目

朝食：ホテル

08:15 一路：専用バスにて新潟ワインコーストへ

09:00 新潟ワインコースト着

カンティーナジオーセット

醸造家 瀬戸さんによる畑・醸造所案内

カーブドッチワイナリー醸造所見学ツアー

ご昼食：各自

フェルミエ・ドメヌ・ショオ・ルサンクワイナリーを自由見学

そら野テラスでお買い物（30分）

一路：新潟空港へ

16:30 新潟空港着チェックイン

【FDA376便】

17:45 空路：名古屋へ

18:45 着後：解散 お疲れさまでした！

海と砂に囲まれた新潟ワインコースト。新潟市街地の南西部、日本海沿いの海岸地帯に位置し、この海の砂のような特異な土壌とワインづくりに適した環境から素晴らしいワインを造ろうと個性的な5軒のワイナリーが様々な品種栽培にチャレンジしています。

この地最初のワイナリーであるカーブドッチが、ぶどうを植えてワイナリーを創設したのが1992年。「国産生ぶどう100%、かつ欧州系のワイン専用種100%のワインを造る」という壮大な目標を掲げた挑戦でした。

2005年、この地の適性品種と断じる「アルパリーニョ」を植えた年を転機に、その後2006年にフェルミエ、2009年にドメヌ・ショオがオープンし、現在ではこの土地に惹かれて集まったワイナリーは5軒にもなりました。



## 今代司酒造

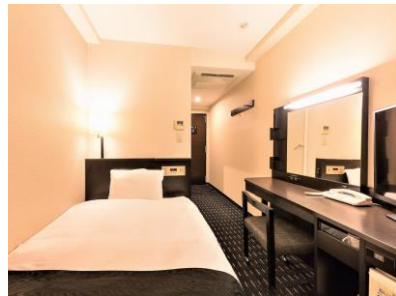
創業は1767年。「金魚酒」が流通していた頃から水で薄めず酒屋に卸していたので、酒屋の間で評判を呼び新潟の大半の店で扱われるようになり、新潟清酒を代表する存在となりました。「今の時代に合った酒の楽しみ方を創造する」というコンセプトの元、2006年からアルコール添加を一切行わない全量純米仕込みに切り替え、原料から仕込みの行程まで一切妥協しない純米酒にひたすら向き合った酒造りに取り組んでします。

## 菊水酒造

創業は1881年。日本で初めて缶入り生原酒「ふなぐち菊水一番しぼり」の商品化に成功、日本酒の文化や楽しみ方の研究開発を行う「菊水日本酒文化研究所」を設立し、よい「モノ」づくりとあわせ、日本酒を面白くする「コト」づくりに全力を注いでいます。米国法人を創立するなど国外にも目を向け「持続する蔵」に向け革新を続けています。

## 宿泊ホテル：アパホテル新潟古町

新潟市の繁華街「古町」にあるAPAホテル新潟古町は、絶好のロケーションです。ホテル内には人工ラジウム温泉大浴場「玄要の湯」をご用意。一日の疲れを癒し、ごゆっくりとおくつろぎいただけます。お部屋はシングルルームをご用意いたします。



1992年新潟ワインコースト先駆けとして誕生。以来30年、ワインツーリズムの先駆者としていち早くワイナリーツアーや複合施設を作り新潟の地で大きな存在となっています。体に染み入る優しい味わいを目指して、「サブル」などの王道ワイン、ナチュラルワインのニュアンスをまとう「どうぶつシリーズ」、最近では食用ブドウで造るポップでキュートな「FUNPYシリーズ」にも力を入れてきました。



フェルミエの畑のぶどうから造るドメーヌ・ワインを中心に、環境と人にやさしい手法をとり、除草剤や化学肥料は使用せず化学農薬も日本の気候で育つブドウにとって必要最小量に抑えます。手作業での除梗や野生酵母による自然発酵に任せ、亜硫酸の仕様も微量に抑えるなど工程でワインにストレスをかけないように丁寧な醸造にこだわっています。ミシュランガイド新潟2020掲載された併設のレストランではワインと料理のペアリングもお楽しみいただけます。

Cantina Zio Setto

ワインの魅力にはまり、2010年にカーボドッチワイナリーの門を叩き、2013年創業。年産約1万本。ブドウ栽培面積約1ヘクタール。ワイン造りのポリシーは料理や食材の相性を考えて醸造。カラフルでポップなエチケットが目を引く自社ワインはオーストリア原産品種のツヴァイゲルトレーベを中心に、イタリアの3品種を含む赤ワイン5品種を栽培しています。



ドメーヌ・ショオは、醸造家小林夫婦の「小(ショウ)」から名付けた小さなドメーヌです。また、Chaud (ショオ)にはフランス語で「熱い」や「情熱的」という意味があります。熱い心をもってワインを造ります。1人1本飲めるワイン=飲みやすく飲み飽きないワインだけでも良い&料理と合わせても良い。植物・果実の持つ旨味「ダシ感」を大切にしています。



角田山麓に際映える白と青を基調として2015年10月に新しくオープンしたNIIGATA WINE COASTで5番目のワイナリー。ルサンク (Le CINQ) のCINQはフランス語で数字の「5」という意味です。「トラディショナルでエレガント」をモットーに、テロワールや品種の特徴を素直に生かした薫り高く優しい味わいのきれいなワインを追及しています。



国内随一の成分含有量を誇る硫黄泉で、エメラルドグリーンのは入浴後肌のしっとり感が感じられ「もっと美人になれる温泉」として有名。新潟県内の全酒蔵の日本酒を取扱う酒屋や、スイーツ、カフェ、ブルワリーなど一日中回っても飽きない新しさと日本情緒の混在する温泉街の散策を楽しむもよし、日帰り温泉で癒されるもよし、思い思いの時間をお楽しみください。

- 【旅行代金に含まれるもの】
- ・航空券(往復) ・ホテル(1泊 1名1室)
  - ・添乗員同行費用 ・講師諸費用
  - ・日程表に記載のある移動(専用車・飛行機)
  - ・食事(朝1/昼1) ・企画料、手配料、予約手数料
  - ・ワイナリー・酒蔵見学科

- 【旅行代金に含まれないもの】
- ・上記日程表に記載のない食事、移動(送迎)
  - ・飲物代、オプション代金等個人的費用
  - ・観光地の入場料など観光地に関わる費用

- 旅行開始日の前日から起算してさかのぼって
- 21日目に当たる日以前の解除・・・無料
  - 20～8日目に当たる日以前の解除・・・20%
  - 7～2日目に当たる日以前の解除・・・30%
  - 旅行開始日前日の解除・・・40%
  - 旅行開始日の当日の解除・・・50%
  - 旅行開始後または無連絡不参加・・・100%

旅行企画・実施

**Brill Tour Style** (ブリルツアースタイル)

〒460-0003

名古屋市中区錦3-11-25 アーク栄錦ニュービジネスビル4F

TEL 052-962-4140 FAX 052-962-4145

メール yoyaku@brill.co.jp

営業時間 10:00～17:00 (月～金) 休日(土・日・祝)

総合旅行業務取扱管理者 永見秀樹

愛知県知事登録旅行業第2-1313号(全国旅行業協会正会員)

★お申し込み方法★

QRコードまたはURLより

Googleフォームに必要事項をご入力ください。

お申込み締切：11月9日正午まで



<https://forms.gle/s6wPMi5KBhYCSX268>



