花や食を 体験しよう



丘に咲くラベンダー。一人一株摘み取 ることができます。お店には、ラベン ダーのオリジナルグッズもたくさんあり ます。ラベンダー味のソフトクリームも。

7 ラベンダー摘み取り体験

観光公社会員 MAP/P7 B2

◆予約/要◆期間/6月中旬~7月上旬◆時間/9時~18時◆所/セン トラーレ・ホテル京丹後(京丹後市大宮町三坂105-15)◆料金/大人一人 一株1.000円、小学生以下無料(ただし大人と同じ株で摘み取り)◆定員 /1~50人◆問合/京丹後市観光公社☎0772-72-6070◆ラベンダース ティック作り(1,500円)も有



8 かき小屋にて牡蠣食べ放題(60分)観光公社会員 満腹プラン(お土産付)

◆予約/要(2日前まで)◆期間/令和元年11月~令和2年5月末予定(水 曜定休)◆時間/昼食:11時~、夕食:18時~(夕食は8人以上のみ受 付)※ラストオーダー20時30分◆所/風蘭の館(京丹後市久美浜町蒲井 518-1)◆料金/食べ放題(60分)4,290円◆問合/京丹後市観光公社☎ 0772-72-6070

地産材料で みそ作り体験

日本の食文化体験!食育 に! 農地を守る活動でつく られた久美浜産の米糀や 大豆を使用してのお味噌 作り。小さなお子様連れの 方もぜひ保護者様と一緒 に体験してみてください。



9 地産材料でみそ作り体験

MAP/P6 B1

◆予約/要(10日前まで)◆期間/通年(日・月曜は要相談)◆時間/10 時~12時または14時30分~16時30分◆所/糀マルシェ(京丹後市久美 浜町3178-2)◆料金/お一人様約2kg 4,500円(約120分)*持ち帰り後 自宅で熟成(什込み体験のみは2.500円)◆定員/2~4人◆問合/京丹 後市観光公社☎0772-72-6070

製塩工場で 塩づくり体験



琴引の塩 製塩工場でオリジナル の塩づくりが体験できます。また、 昔ながらの製法である専用釜に よる塩づくりも見学できます。

10 琴引の塩 製塩工場で塩づくり体験

◆予約/要(3日前まで)◆期間/通年(日曜・祝日は休)◆時間/10時~ 16時◆所/琴引の塩 製塩工場(京丹後市網野町三津10060-2)◆料金 /1,000円(お土産付)(30分~1時間)◆定員/2~10人◆問合/京丹 後市観光公社☎0772-72-6070

13