

名人と一緒にタケノコ狩り！

採れたてのタケノコを堪能する春の旅プランが登場！

【1日10名、期間限定！】

バリューマネジメント株式会社（本社：大阪府大阪市、代表：他力野 淳）のグループブランド「VMG HOTELS & UNIQUE VENUES」のホテルである『NIPPONIA HOTEL 竹原 製塩町』（所在：広島県竹原市、以下、当館とする。）にて、2020年4月1日（水）～4月30日（木）の期間、春の旅プランが登場します。

製塩業で栄えた歴史地区が残る広島県竹原市では、3～4月にかけてタケノコが旬を迎えます。都会の喧騒から離れた里山の中で、名人と一緒にタケノコ狩りができる本プラン。名人による見つけ方や採り方のレクチャーがあるので、初心者でも安心してご参加いただけます。自分で採ったタケノコは、その場で剥いて瀬戸内の塩と共に試食可能。都会では味わうことができない採れたて新鮮なタケノコをご賞味ください。ご夕食には、当館シェフがフレンチ技法で料理したタケノコの一品もご用意。春の新鮮な味覚を存分に堪能できる1泊2日の旅プランです。

プラン概要



「採りたての絶品タケノコを、その場で焼いて堪能できる1日10名限定プライベートプラン」

【料 金】 通常の一泊2食付きプランにお1人様+5000円 ※子供は+2500円

【スケジュール】 15:00 チェックイン～竹林へ移動 /
16:00 タケノコ狩りレクチャー & 狩り&試食
17:30 ホテルへ移動

【プラン予約期間】2020年3月14日（土）～4月27日（月）

【予 約 方 法】 当館HPもしくはお電話にて ※下記概要をご参照ください

■□■おすすめ7つのポイント■□■

- その1 竹林まで車で5分送迎付き&必要なグッズはご用意。
- その2 名人がタケノコ狩りをイチからレクチャー。
- その3 採ったタケノコは、その場で焼いて瀬戸内海の塩をかけて味わって。
- その4 夕食はタケノコ&瀬戸内の旬の素材やふんだんに使用したフレンチを。
- その5 ご自身で採ったタケノコはお土産として持ち帰り可能！
- その6 シェフ特製ウェルカムスイーツ&ドリンクでお迎え。
- その7 翌朝は身体に優しい和朝食をご用意。

ホテル概要



製塩町として栄えた竹原の歴史地区で、瀬戸内の食や体験コンテンツをとおして歴史文化を体感いただける“時”を提供するホテルです。

店 名： NIPPONIA HOTEL 竹原 製塩町
所 在 地： 広島県竹原市本町1丁目4-16
電 話 番 号： 0120-210-289 (VMG総合窓口 11:00～20:00)
※ご予約の際は「NIPPONIA HOTEL 竹原 製塩町のタケノコプラン」とお申し付けください。
H P： nipponia-takehara.com
Instagram： @vmg_takehara_saltwork

V
M
HOTELS &
UNIQUE VENUES G

「まだ見ぬ時と出会う場所。」

日本各地の歴史・文化的価値のある歴史的建造物を再活用したホテルとユニークベニューのグループブランドです。それぞれの施設において、お客さまの人生が豊かになるような価値ある体験を提供しています。

vmg.co.jp