



2019年8月16日

檜山町村会

秋風漂う北海道・檜山地方の「食」と「自然」をまるごと体感！

函館駅発着「レストランバスツアー in ひやま」

2019年9月11日(水)～15日(日)の5日間限定催行

～アスパラ収穫・ホタテ磨き体験&フレンチのランチコースを絶景とともに味わう極上旅～

北海道の南西部、渡島半島に位置する檜山^{ひやま}地域の檜山町村会は、地域の旬の食材を活用したフレンチのコース料理とともに「自然」と「農漁業体験」を楽しむ「レストランバスツアー in ひやま」を株式会社 JTB 北海道事業部 函館オフィスとの連携で企画し、2019年9月11日(水)～15日(日)の5日間限定で催行いたします。このツアーの販売は、本日8月16日(金)より電話および[オンライン](#)で受付を開始いたします。

「レストランバスツアー in ひやま」は、北海道ならではの雄大な自然が広がる檜山地域を「レストランバス」で巡り、厚沢部町産のアスパラやせたな町産の放牧黒豚など地元の旬の食材を使ったフレンチのランチコースを絶景とともに味わっていただくとともに、生産者と触れ合いながらアスパラ収穫やホタテ磨きなどの農漁業体験も楽しむことができる内容となっています。料理を担当するのは、道南出身で JR 東日本の豪華寝台列車「TRAIN SUITE 四季島」の料理人も務める関川裕哉シェフで、メニューの考案から食材選び、当日の調理までを総合プロデュースし、檜山の食材を独創的にアレンジした季節感溢れるコース料理を提供します。



また、この企画は、観光による地域活性化を目的とした7町連携事業の一環として、檜山町村会と株式会社 JTB 北海道事業部 函館オフィスが連携し、昨年に続き企画から実施までを共同で行うものです。昨年2018年9月にモニターツアーとして実施したところ、予約が殺到するなど大きな反響があったことから、今年は体験内容をさらに充実させ、旅行商品として販売する運びとなりました。

「レストランバスツアー in ひやま」は、北海道内をはじめ国内外からの観光客の方々に食・自然・歴史体験を通して「おいしい檜山」を知って楽しんでいただける内容となっています。秋風漂う初秋の檜山へ、この機会にぜひお越しください。

【レストランバスツアー in ひやま 開催概要】

- 催行期間: 2019年9月11日(水)・12日(木)・13日(金)・14日(土)・15日(日) の5日間
- ツアー時間: 8:30 集合 9:00 出発～17:30 帰着(予定)
- 発着場所: 函館駅西口前
- 所要時間: 約8時間30分
- ツアー料金: 大人(中学生以上)1名 12,800円(税込) (ランチコースを含む ※ドリンク料金別途)
- 定員: 各日24名
- 予約開始日: 8月16日(金)
- 予約方法: 電話(JTB 函館オフィス TEL: 0138-56-1711)
オンライン(JTB 国内オリジナルツアー[申込サイト](#) [たびと](#))
- 主催: 株式会社 JTB 北海道事業部
- ご注意事項 * 歩きやすい服装、靴でご参加ください。
* 農漁業体験では服などが汚れる場合もありますので、汚れても問題のない服装でご参加ください。

<レストランバスとは>

レストランバスは、「そこにしかない日本を食べよう！」をコンセプトに開発されたオープントップの2階建てバスです。1階にあるキッチンでシェフが食材の調理を行い、料理はすぐに2階の客席へ運ばれるため、窓の外に広がる景色とともにできたての料理を楽しむことができるのが特徴です。これまで、京都、沖縄、東京、新潟など全国各地で運行され、新たな観光コンテンツとして注目を集めています。



<「レストランバスツアー in ひやま」のコース・立ち寄り先・体験内容について>

コース①訪問先:厚沢部町・乙部町・江差町 [9月11日(水)・13日(金)・15日(日)催行]

コース②訪問先:厚沢部町・上ノ国町・江差町 [9月12日(木)・14日(土)催行]

9月11日(水) または 13日(金) または 15日(日)	9月12日(木) または 14日(土)
コース①:厚沢部町・乙部町・江差町(日帰り:約8時間30分)	コース②:厚沢部町・上ノ国町・江差町(日帰り:約8時間30分)
<p>8:30 函館駅 集合</p> <p>9:00 函館駅 出発</p> <p>10:30 厚沢部町 ○アスパラ収穫体験</p> <p>11:15</p> <p>11:45 乙部町 ○ホタテ磨き体験[2個] (ホタテ浜焼き付) ○元和台</p> <p>13:00</p> <p>13:30 江差町 ○五勝手屋本舗 □かもめ島 ◎江差追分会館</p> <p>15:30 厚沢部 道の駅 (トイレ休憩)</p> <p>17:30 函館駅 到着</p> <p><small>お食事は各町での観光終了後にバス車内にてコースメニューを提供して行きます。</small></p>	<p>8:30 函館駅 集合</p> <p>9:00 函館駅 出発</p> <p>10:30 厚沢部町 ○アスパラ収穫体験</p> <p>11:15</p> <p>11:45 上ノ国町 ◎勝山館 ガイダンス施設 ○道の駅もんじゅ (海鮮浜焼き付)</p> <p>13:45</p> <p>14:20 江差町 ○五勝手屋本舗 □かもめ島 ◎江差追分会館</p> <p>15:30 厚沢部 道の駅 (トイレ休憩)</p> <p>17:30 函館駅 到着</p> <p><small>お食事は各町での観光終了後にバス車内にてコースメニューを提供して行きます。</small></p>

体験内容・立ち寄り・車窓見学スポット

- ・農業体験—厚沢部町でのアスパラ収穫体験[コース①&②共通]
- ・漁業体験—乙部町でのホタテ磨き体験(ホタテ浜焼き付) [コース①のみ]



[コース①&②共通立ち寄り・見学スポット]

かもめ島(車窓)、創業約150年の老舗和菓子店「五勝手屋本舗」(立ち寄り)

江差追分会館(日本を代表する民謡のひとつ、「江差追分」の全国大会優勝者や師匠の唄等を鑑賞)

[コース②のみ]

勝山館跡ガイダンス施設の見学、道の駅「もんじゅ」(海鮮浜焼き付)-(立ち寄り)

車窓からの景色



乙部町「元和台」



上ノ国「道の駅もんじゅ」

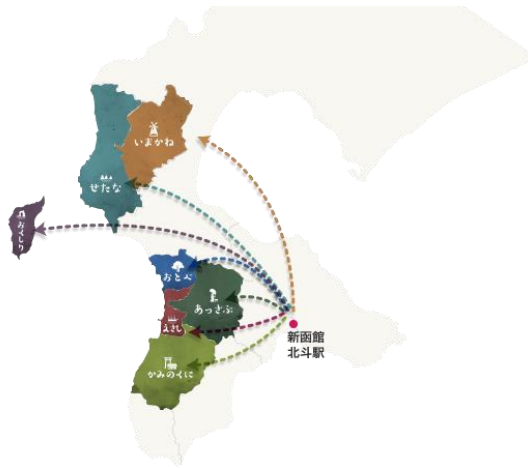


江差町「いにしえ街道」

■ 北海道檜山地域について

北海道の南西部、函館から西へ車で約1時間半、渡島半島の日本海側に位置する檜山地域は、江差町、上ノ国町、厚沢部町、乙部町、奥尻町、今金町、せたな町の7町で構成されています。夏場は 30℃以上の気温になることは少なく、冬は平均最低気温がマイナス3℃前後と年間を通して温暖で過ごしやすい気候が特徴。北海道で最も古くから開けた土地であることから、北海道遺産に選定された「上ノ国の中世の館」、「姥神大神宮渡御祭」、「江差追分」をはじめ、寺社、城跡、墳墓など多くの歴史的・文化的遺産が残されています。また、素晴らしい景観を有する檜山道立自然公園や日本海の荒波が造形した奇岩や岬が魅せる、陰影の美しい海岸線と夕日、各町では個性豊かな温泉も湧出し、その町ならではの歴史や自然景観とともに海の幸・山の幸を味わうことができます。最近では、檜山地域内のせたな町が、映画「そらのレストラン」の舞台となったことでも話題を集めています。

檜山地域観光情報：<http://hiyama-hokkaido.jp/>



「誰も教えてくれなかった、ひやまが見つかります。」 <https://youtu.be/SXRILz-zFjk>

■ 関川裕哉シェフについて

1977年北海道七飯町生まれ。フランス料理をベースにしながら地元の食材を生かした料理で道南の「風土」を伝えることをモットーに、フレンチレストラン「climat(クリマ)」のシェフとして活動するほか、JR 東日本の豪華寝台列車「TRAIN SUITE 四季島」の料理人としても腕を振るっています。



■ 映画「そらのレストラン」について

「そらのレストラン」(2019年1月公開)は、洞爺湖町・月浦を舞台にした「しあわせのパン」(2012年公開)、空知を舞台にした「ぶどうのなみだ」(2014年公開)に続く、北海道に生活する人々と食材を題材にした北海道映画シリーズの第3弾の作品。檜山地域のせたな町を舞台に、循環農業に取り組む自然派農民ユニット「やまの会」をモデルに、海に見える牧場で作り出される「チーズ」と、その味わいのように濃厚な「仲間」の絆が描かれています。

【本事業の内容および申込に関するお問い合わせ先】

株式会社 JTB 北海道事業部 函館オフィス 担当:塩地・福士
TEL:0138-56-1711

【本プレスリリース・情報掲載・取材に関するお問い合わせ先】

広報事務局 担当:丸雄・今野(株式会社ソラリス・スペース内)
Email: hiyama@solarispace.com
TEL:080-9500-4782(丸雄)/070-6478-7121(今野)