

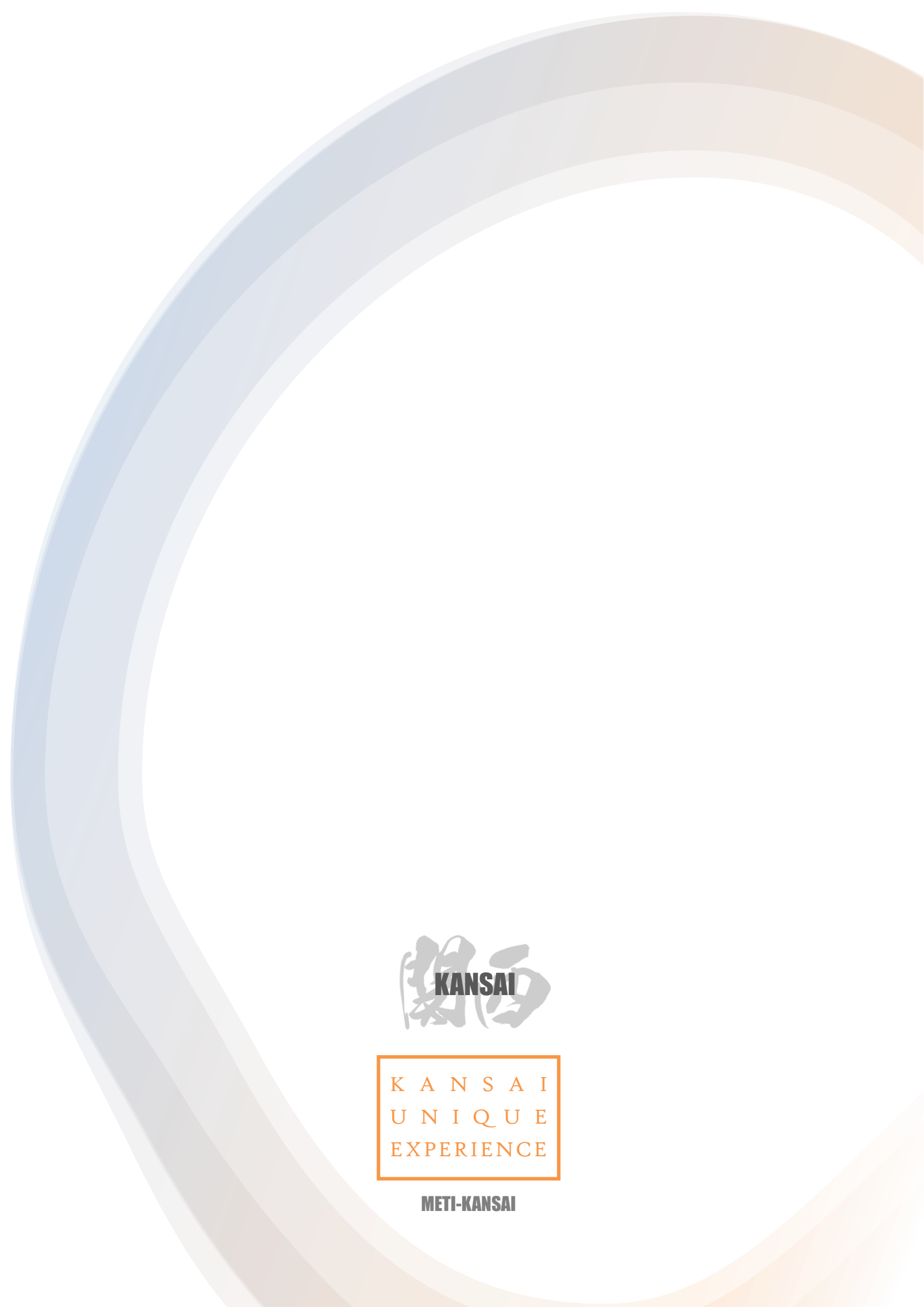


K A N S A I
U N I Q U E
E X P E R I E N C E



K A N S A I
U N I Q U E
E X P E R I E N C E

METI-KANSAI



คันไช

คันไช

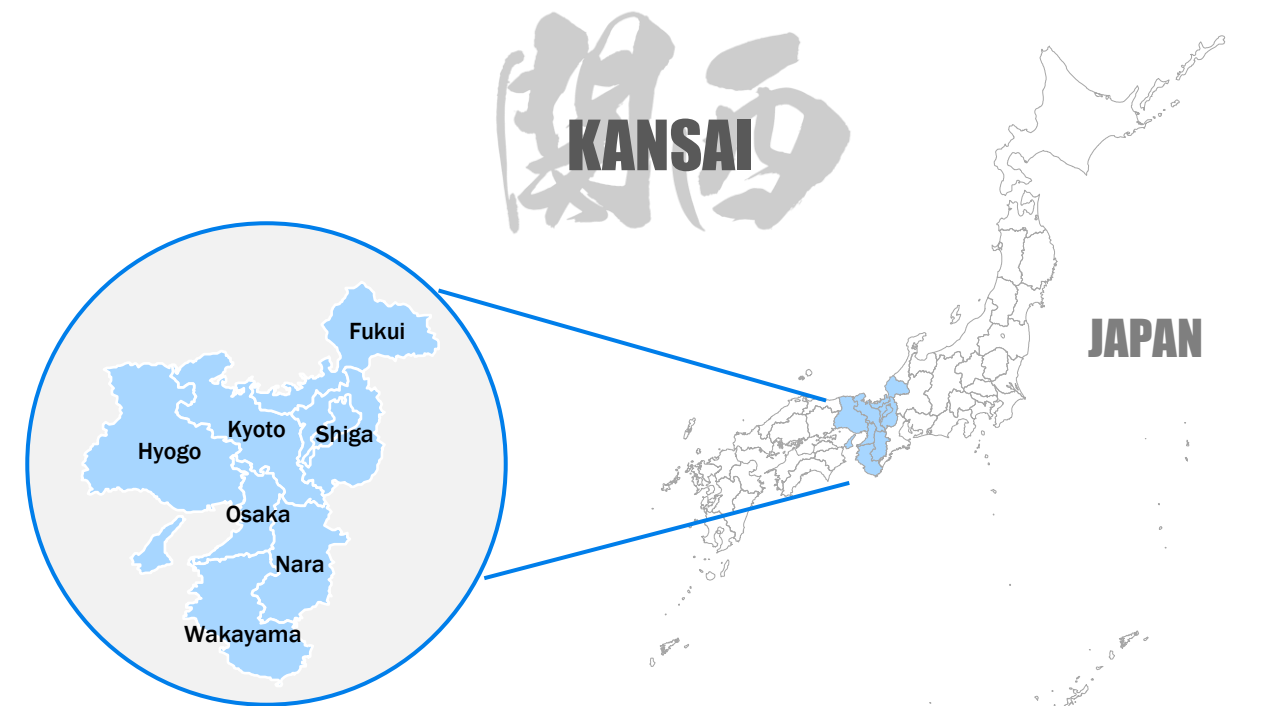
“ประสบการณ์ที่ไม่เหมือนใครของคันไช” คืออะไร?

คันไชเป็นภาคกลางของญี่ปุ่นที่เต็มไปด้วยประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมดั้งเดิมประกอบด้วยเกียวโต โอซาก้า ฟุคุอิ ชิ
กะ เอียวโกะ นารา และวาคายามะ มีจุดที่น่าสนใจมากมายที่นั่น ในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา นักเดินทางมักจะมุ่งเน้นไม่
เพียง แต่ในการซื้อผลิตภัณฑ์ แต่ยังรวมถึงประสบการณ์และความน่าตื่นตาตื่นใจที่สามารถสัมผัสได้ผ่านผลิตภัณฑ์และ
บริการเท่านั้น ตัวอย่างเช่น การเลือกชากับชาบ้านหรือทำดาบกับช่างฝีมือ โดยเฉพาะอย่างยิ่งมีความต้องการเพิ่มขึ้น
สำหรับประสบการณ์ในพื้นที่ชนบทวัฒนธรรมท้องถิ่นและอาหารและการมีปฏิสัมพันธ์กับคนในท้องถิ่น

โรงงานอุตสาหกรรมเป็นสถานที่ที่เหมาะสมสำหรับการตอบสนองความต้องการเหล่านั้น ที่นั่นคุณสามารถสังเกตและ
สัมผัสกับเทคนิคที่เป็นเอกลักษณ์และรสชาติดั้งเดิมที่พัฒนาขึ้นในภูมิภาคนี้ นอกจากนี้การมีปฏิสัมพันธ์กับผู้คนและ
ช่างฝีมือในท้องถิ่นคุณสามารถสัมผัสได้ถึงอุตสาหกรรมท้องถิ่นและประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมที่อยู่เบื้องหลัง

โดยตรง ด้วยเหตุนี้ โรงงานอุตสาหกรรมจึงเป็นเนื้อหาที่น่าสนใจอย่างมากสำหรับชาวต่างชาติ

เอกสารนี้แนะนำโรงงานอุตสาหกรรมในพื้นที่ชนบทของคันไช (นอกเหนือจากเกียวโตและโอซาก้า) ทำไมคุณไม่
วางแผนผลิตภัณฑ์การเดินทางอินบาวด์ใหม่ที่น่าดึงดูดยิ่งขึ้นด้วยการรวมโรงงานอุตสาหกรรมเข้ากับเส้นทางการ
เดินทางคันไช



North area -P3

ESHIKOTO • Echizen Lacquerware Hall
Takefu Knife Village • Kurokabe Square
Masahiro Japanese Sword Factory

South area -P15

Akizuno Garten • Yuasa Soy Sauce
Umenoyado Brewery • Konpeitou Museum
Katashimo Winery

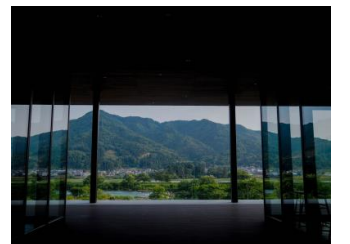
East area -P27

Akashiya • Kinkoen
Chikumeido of Takayama tea whisk(chasen)
Kyoto Obubu Tea Farms
Rakunyu Ceramic Studio, Kochu-an

West area -P39

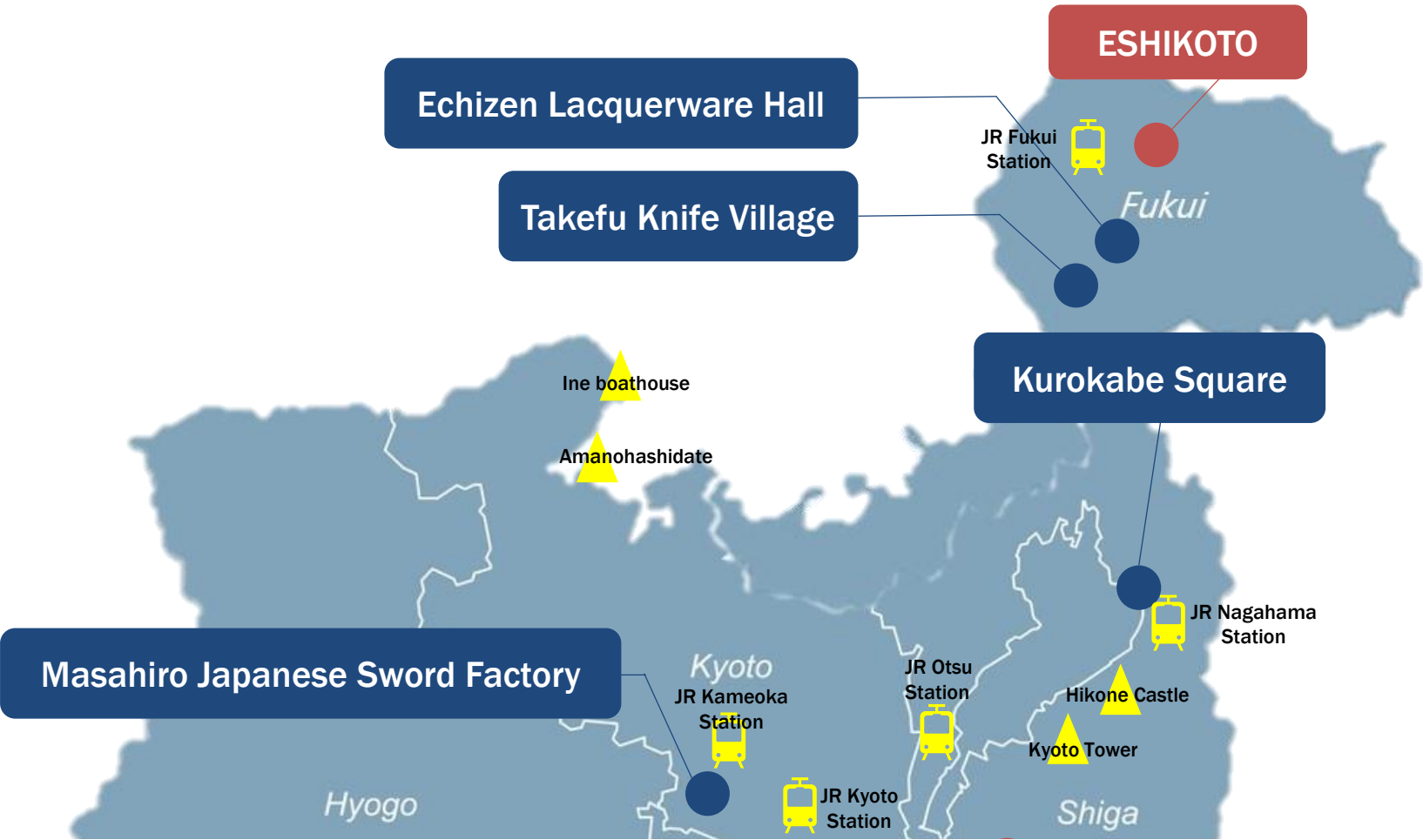
KOYO SEIGA • Kineya
Awaji doll Joruri pavilion • SEKAI HOTEL

Other facilities -P49



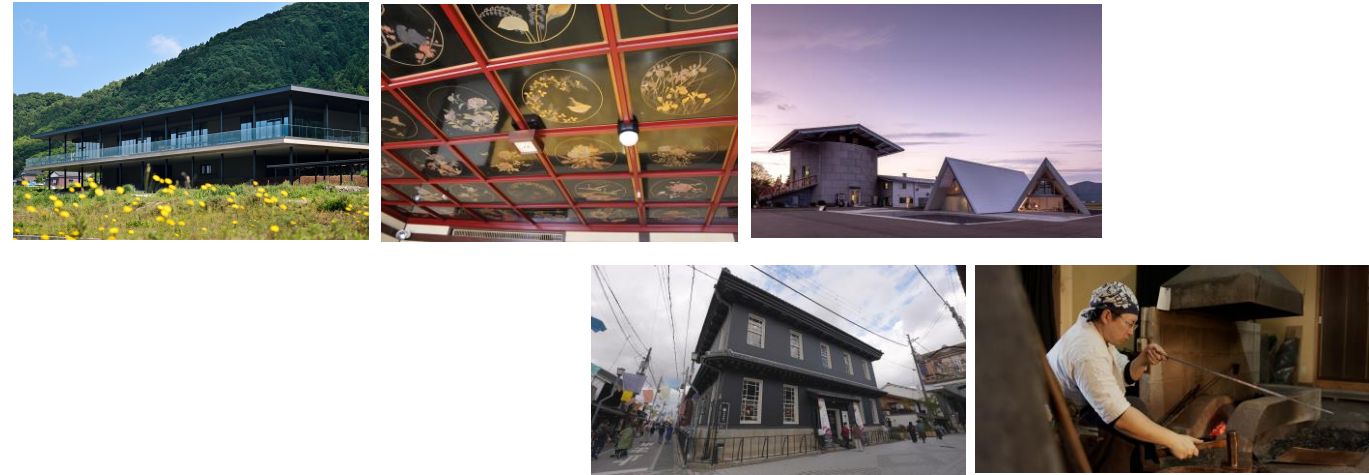
North area

North area



Index

- ESHIKOTO p5
- Echizen Lacquerware Hall p7
- Takefu Knife Village p9
- Kurokabe Square p11
- Masahiro Japanese Sword Factory p13



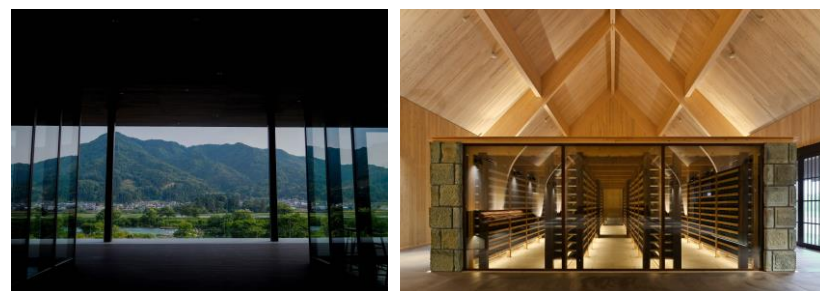
model course

Schedule 1	Model course (— train / . . . on foot / === car) *Travel time may change depending on traffic conditions.
1st DAY	JR Kyoto Station — — — JR Hikone Station (9:00) === (9:10) Hikone Castle . . . Hikone Castle Road Stroll (11:30) . . . (11:40) JR Hikone Station — — — JR Nagahama Station (12:20) . . . (12:30) Kurokabe Square Stroll (15:50) . . . LUNCH (16:00) Nagahama city (hotel stay)
2nd DAY	hotel . . . JR Nagahama Station — — — JR Takefu Station (8:40) === (9:00) Takefu Knife Village (10:00) === (10:20) Echizen Lacquerware Hall (11:20) === (12:00) ESHIKOTO (13:30) === (13:45) Eihei-ji Temple (15:20) === LUNCH (16:00) Dinosaur museum (17:00) === (17:45) JR Fukui Station — — — JR Kyoto Station

Schedule 2	Model course (— train / . . . on foot / === car) *Travel time may change depending on traffic conditions.
1st DAY	JR Kyoto Station — — — JR Hikone Station (9:00) === (9:10) Hikone Castle . . . Hikone Castle Road Stroll (11:30) === (11:40) JR Hikone Station — — — JR Nagahama Station (12:20) . . . (12:30) Kurokabe Square Stroll (15:50) . . . LUNCH (16:00) JR Nagahama Station — — — JR Kyoto Station . . . Kyoto city (hotel stay)
2nd DAY	hotel (8:00) === (9:00) Masahiro Japanese Sword Factory (10:30) === *In the case of a tour course that does not make a sword (10:45) Oishi Sake Brewery (12:00) === LUNCH (12:45) Arashiyama Stroll (Togetsukyo , Ryoan-ji, Bamboo Grove Path) (15:00) === (15:40) Kinkakuji Temple (17:00) — — — (17:45) JR Kyoto Station

North area

ESHIKOTO



ใน satoyama ที่ลำนารัตนกำเนิดเหล้าสาเกไหลชัดเจนค้นพบ สาเกญี่ปุ่นสุดพิเศษและงานฝีมือท้องถิ่น

“ESHIKOTO” คือสถานที่ที่เป็นจุดส่งข้อมูลซึ่งบริษัท Ishidaya Nizaemon เจ้าของ “Kokuryu Shuzo” จังหวัดฟุคุอิที่มีประวัติยาวนานกว่า 200 ปีและมีชื่อเสียงเป็นอย่างมากเปิดบริการขึ้นในปี 2022 บนสถานที่ธรรมชาติหันหน้าไปทางแม่น้ำคิชิริว เป็นที่ที่สามารถเพลิดเพลินไปกับวัฒนธรรมของฟุคุอิซึ่งหลัก ๆ จะเป็นสาเก และธรรมชาติของญี่ปุ่นได้ บนพื้นที่ขนาดใหญ่กว่า 99,000 ตารางเมตร มี Garyutou (เปิดให้เข้าเมื่อมีงานอีเวนต์เท่านั้น) อาคารที่ผสมผสานการออกแบบตะวันออกและตะวันตกเข้าด้วยกันซึ่งเป็นโรงเก็บ Sparkling Sake (AWA Sake) และมี Shurakuto ที่สามารถเพลิดเพลินไปกับการทานอาหารและการซื้อสาเก, สินค้าศิลปะของภูมิภาคได้ ที่ Shurakuto ท่านสามารถเพลิดเพลินไปกับการทานอาหารโดยมีหีบเขาญี่ปุ่นและสายน้ำใสสะอาดของแม่น้ำคิชิริวอยู่ตรงหน้า และที่ร้านค้าซึ่งได้รับการออกแบบโดยช่างานศิลปะดั้งเดิมของฟุคุอิ เช่น ตู้แบบอะจิเซ็นหรือกระดาศญี่ปุ่นอะจิเซ็นนั้น นอกจาก Sparkling Sake แล้ว ยังสามารถชิมสาเกที่ไม่สามารถหาชิมได้หากไม่เดินทางมาที่นี่ด้วย (ที่นี่ ผู้ที่มีอายุมากกว่า 20 ปีเท่านั้นที่สามารถเข้าใช้บริการได้)

The Route

Model course (— train / • • • on foot / = = = car)
*Travel time may change depending on traffic conditions.

JR Takefu Station (8:40) = = = (9:00) Takefu Knife Village (10:00) = = =
(10:20) Echizen Lacquerware Hall (11:20) = = = (12:00) **ESHIKOTO** (13:30) = = =

LUNCH

(13:45) Eiheiiji Temple (15:20) = = = (16:00) Dinosaur museum (17:00) = = =
(17:45) JR Fukui Station

North area

Information

Name of facility	ESHIKOTO		
Address	12-17 Shimojohoji, Eiheiiji-cho, Yoshida-gun		
Access	[by train] • Get off at Echizen Railway Katsuyama Eiheiiji Line Eiheijiguchi Station, take a taxi for about 6 minutes [by car] • Get off at Eiheiiji Sando IC (about 10 minutes)		
Parking	37 cars and 4 motorcycles		
Experience ①	[Ishidaya ESHIKOTO store] • Paid tasting of alcoholic beverages • alcoholic beverages shop	Business hours	10:00-17:00
		Closed	every Wednesday 1st, 3rd and 5th Tuesdays
Experience ②	[acoya] • Restaurant https://acoya-fukui.com/apero/ https://acoya-fukui.com/patisserie/	Business hours	(weekdays) 11:30-17:00 (weekends and holidays) 8:00-17:00
		Closed	every Wednesday 1st, 3rd and 5th Tuesdays
		Reservation	Please make a reservation in advance for breakfast and lunch at acoya. *Check the below website https://yoyaku.toreta.in/acoya-fukui/#/
WEB page	https://eshikoto.com/ (Japanese only)	SNS	• Instagram https://www.instagram.com/eshikoto_official/ • Facebook https://www.facebook.com/people/ESHIKOTO/100083533292470/
Note	Only guests of 20 years old or older are admitted in ESHIKOTO		

Echizen Lacquerware Hall



เครื่องเขินเอจิเขินที่มีประวัติยาวนานกว่า 1,500 ปี สิ่งอำนวยความสะดวกที่มีครบทุกอย่าง

คือสถานที่โดยรวมเกี่ยวกับแล็คเกอร์ที่สามารถเยี่ยมชมประวัติและกระบวนการผลิตของเครื่องเขินเอจิเขินได้ เครื่องเขินเอจิเขินมีศูนย์กลางอยู่ที่เมืองซาบาเอะ จังหวัดฟุคึ ซึ่งมืประวัติศาตร์ยาวนานมากกว่า 1,500 ปี เป็นงานฝีมือแบบดั้งเดิมที่ทางการรองรับ มีทั้งความงดงามและความทนทานที่ Echizen Lacquerware Hall มีการเปิดเวิร์กช็อปที่มีช่างเครื่องเขินเอจิเขินให้การชี้แนะโดยตรง ท่านสามารถลองประสบการณ์แปลกใหม่ได้โดยการเขียนภาพลงบนเครื่องเขินที่ยังไม่เสร็จหรือแกะสลักลวดลาย การลงผงทองในร่องสลักให้แล็คเกอร์และผงทองติดแน่น เป็นต้น นอกจากนี้ ยังมีโรงงานช่างที่สามารถเยี่ยมชมสถานที่ซึ่งช่างฝีมือดั้งเดิมผลิตเครื่องเขินได้อย่างใกล้ชิดและสถานที่ที่สามารถเพลิดเพลินไปกับการทานอาหารด้วยเครื่องเขินเอจิเขินได้ด้วย ยิ่งไปกว่านั้น ในร้านค้าพิพิธภัณฑ์ภายในอาคาร ยังมีเครื่องเขินที่สามารถใช้ในชีวิตประจำวันซึ่งได้รับการออกแบบเป็นสไตล์ปัจจุบันอยู่เป็นจำนวนมาก สามารถซื้อเป็นของขวัญฝากได้

The Route

Model course (— train / • • • on foot / = = = car)
*Travel time may change depending on traffic conditions.

JR Takefu Station (8:40) = = = (9:00) Takefu Knife Village (10:00) = = =
(10:20) Echizen Lacquerware Hall (11:20) = = = (12:00) ESHIKOTO (13:30) = = =
LUNCH
(13:45) Eiheiji Temple (15:20) = = = (16:00) Dinosaur museum (17:00) = = =
(17:45) JR Fukui Station

Information

Name of facility	Echizen Lacquerware Hall		
Address	40-1-2 Nishibukuro-cho, Sabae City		
Access	[by train] • Get off at JR Sabae Station, take a taxi for about 20 minutes [by car] • Get off at Hokuriku Expressway/Sabae IC (about 15 minutes)		
Parking	100 cars and 3 large bus		
Closed	• Regular holiday : 4th Tuesday of every month • New Year holidays : December 29th to January 3rd		
Experience ①	[Exhibition visit]	Business hours	9:00-17:00
Experience ②	[experience] 1. Painting a material with a paintbrush 2. Gold-inlaid lacquerware 3. Painting lacquer to wooden materials	Business hours	9:00-16:00
		Capacity	Min 2 people
		Price	1. 1,650 yen per person (tax included) 2. 2,200 yen per person (tax included) 3. 2,970 yen per person (tax included) *Credit cards not accepted
		Time required	Approximately 1 hour
		Reservation	Required (2-3 days in advance)
WEB page	https://www.echizen.or.jp/urushinosatokaikan (Japanese)  https://zh.echizen.or.jp/urushinosatokaikan (Chinese)	How to reservation	• WEB form : https://www.echizen.or.jp/workshop • TEL
		SNS	• Facebook https://www.facebook.com/echizenshikki.cooperative?fref=ts (Japanese only)

Takefu Knife Village



ผลิตเหล็กกับเสน่ห์ของซันส้อมอย่างเต็มที่

Takefu Knife Village คือสถานที่ท่องเที่ยวที่สามารถเข้าชมกระบวนการผลิต Echizen forged knives (Echizen uchi Hamono), ซ้อมผลิตภัณฑ์และลองผลิตด้วยตนเองได้

Echizen forged knives ผลิตมาตั้งแต่สมัยญี่ปุ่นโบราณศตวรรษที่ 14 ลักษณะเด่นคือมีความคมเป็นพิเศษ จึงได้รับความนิยมจากเชฟชั้นนำทั่วโลก แหล่งผลิตที่นี่ได้รับการแต่งตั้งให้เป็นงานฝีมือแบบดั้งเดิมโดยรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเศรษฐกิจ การค้า และอุตสาหกรรมเป็นแห่งแรกในประเทศญี่ปุ่น ภายในโรงงานที่ตั้งอยู่ภายในสถานที่ท่องเที่ยวจะมีทางลาดสำหรับเดินชมซึ่งเปิดให้บริการโดยไม่เสียค่าใช้จ่าย ท่านสามารถชมดูบรรยากาศการทำงานได้ ที่จัดแสดง นอกจากนี้ท่านจะได้เรียนรู้ประวัติของ Echizen forged knives และกระบวนการผลิตแล้ว ยังมีการจัดแสดงผลงานที่ใช้ไม้ทำขึ้นด้วย ที่ห้องทดลองประสบการณ์จริงซึ่งเป็นระบบการจ่อขึ้น ท่านสามารถสนุกไปกับประสบการณ์จริงในการให้ความร้อนแก่วัตถุดิบ ไม้ค้อนตีขึ้นรูป ขบแข็งและลับมีดได้โดยได้รับการชี้แนะจากช่างฝีมือโดยตรง มีดที่ท่านทำขึ้น สามารถนำกลับไปในวันนั้นได้เลย จึงเหมาะที่จะนำไปเป็นของฝากหรือของขวัญ

The Route

Model course (— train / • • • on foot / = = = car)
*Travel time may change depending on traffic conditions.

JR Takefu Station (08:40) = = = (9:00) **Takefu Knife Village** (10:00) = = =
(10:20) Echizen Lacquerware Hall (11:20) = = = (12:00) ESHIKOTO (13:30) = = =
LUNCH
(13:45) Eihei Temple (15:20) = = = (16:00) Dinosaur museum (17:00) = = =
(17:45) JR Fukui Station

Information

Name of facility	Takefu Knife Village		
Address	22-91 Yokawa-cho, Echizen City		
Business hours	9:00-17:00	Closed	New Year's holiday
Access	[by train] • Get off at JR Takefu Station and take a taxi for about 20 minutes. [by car] • Get off at Takefu IC (about 10 minutes)		
Parking	There is a free large parking lot *Ordinary cars and chartered buses can be parked		
Experience ①	[Making SANTOKU knife] In this course, you can experience almost all the process for making general kitchen knife. Heat the iron in the oven, and you can try forging with belt hammer, then quenching, sharpening, engraving, and putting the handle.	Capacity	MAX 2~3 people
		Price	35,000 yen per person *including translator's fee
		Time required	Approximately 6 hours *start : 9:30~
		Age	Over 18 years old
Experience ②	[Factory tour with guide & Forging experience] You can take museum&factory tour with English guide and then you can experience the important process of Echizen knives called "forging".	Capacity	MAX 2~3 people
		Price	13,000 yen per person *including translator's fee *You don't make a knife. Just have forging experience.
		Time required	Approximately 60~90 minutes
		Age	Over 18 years old
Reservation	Required	How to reservation	• WEB Form : https://www.takefu-knifevillage.jp/workshop
WEB page	https://www.takefu-knifevillage.jp/	SNS	• Instagram https://www.instagram.com/tkv_info



Kurokabe Square



ผลิตเพลลิ่งกับประเพณีและงานศิลปะจากแก้วในทิวทัศน์เมืองเก่าที่น่าถ่ายรูป

Kurokabe Square เป็นพื้นที่ที่มีสภาพแวดล้อมซึ่งมีบรรยากาศของบ้านเรือนแบบญี่ปุ่น และรวมเอาสถานที่ท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม เช่น หอเครื่องแก้ว, แกลอรี, โรงงานทำแก้ว ฯลฯ ร้านอาหาร คาเฟ่ต่าง ๆ เอาไว้ มีร้านและโรงงานอยู่หลายแห่งที่วางขายผลิตภัณฑ์แก้วจำนวนมาก โดยเฉพาะ “หอเครื่องแก้ว Kurokabe” ซึ่งนำธนาคารในสมัยเมจิมาดัดแปลงใหม่เป็นพื้นที่จัดแสดงศิลปะเครื่องแก้ว มีโปรแกรมสำหรับทดลองประสบการณ์จริงอยู่หลากหลาย เช่น การเป่าแก้ว, การทำกระจกสี การทำเทียนเจล เป็นต้น ร้านอาหารก็มีหลายร้าน มีทั้งคาเฟ่และร้านอาหารที่ตกแต่งอย่างทันสมัย, ร้านที่สามารถถือรับประทานระหว่างเดินไปด้วยได้ ส่วนบริเวณที่ห่างออกไปเล็กน้อย จะสามารถมองเห็นทะเลสาบบิวะซึ่งเป็นทะเลสาบที่ใหญ่ที่สุดในญี่ปุ่นและทิวทัศน์ธรรมชาติอันสมบูรณ์ล้อมรอบด้วยภูเขา เป็นสถานที่ที่สามารถเพลิดเพลินกับศิลปะดั้งเดิมและสมัยใหม่ของบรรยากาศบ้านเรือนแบบเก่าที่เหมาะสมกับการถ่ายรูปไปพร้อมกับชื่นชมความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติได้

The Route

Model course (— train / • • • on foot / = = = car)
*Travel time may change depending on traffic conditions.

JR Nagahama Station (9:00) • • • (9:05) Kurokabe Square Stroll (13:00) = = =

LUNCH

(13:45) Walk around Hikone Castle and Hikone Castle Road (16:45) = = =

(17:00) JR Hikone Station

Craft Tradition

North area

Information

Name of facility	Kurokabe Square		
Address	12-38 Motohama-cho, Nagahama City		
Business hours	10:00-17:00	Closed	Tuesday
Access	[by train] • Get off at JR Nagahama Station and walk for about 5 minutes. [by car] • Get off at Nagahama IC (about 10 minutes)		
Parking	There are 24 pay parking lots nearby. *There is a large parking lot		
Experience	Glass workshops such as glass-blowing, fusing, stained glass and more. Child friendly courses like sand-blasting also available. (Example) There are experience courses other than the following		
	[Blowing glass experience class]	Business hours	• Wednesday, Thursday : 10:30~ • Friday, Saturday, Sunday, Holiday : 10:30~, 12:45~, 14:00~, 15:25~, 16:40~
		Capacity	MAX 2 people
		Time required	Approximately 15 minutes
		Price	4,950 yen per person (tax included) *Shipping fee for finished product is separate
Reservation	Required	How to reservation	• WEB form https://www.kurokabe.co.jp/trial/
WEB page	https://www.kurokabe.co.jp/ (Japanese only)	SNS	• Instagram https://www.instagram.com/kurokabe_tai ken/



North area

Masahiro Japanese Sword Factory



พร้อมใบทะเบียน! สร้างดาบญี่ปุ่นของคุณเองประสบการณ์ที่สร้างขึ้นโดยช่างฝีมือ

Masahiro Japanese Sword Factory เป็นสถานที่ผลิตดาบ Katana ญี่ปุ่นในเมืองเกียวโตซึ่งเก่าแก่และมีประวัติศาสตร์อันน่าทึ่ง ดาบ Katana ญี่ปุ่นของ Masahiro Japanese Sword Factory ใช้ "ทามาซากานะ" อันล้ำค่าซึ่งอนุญาตให้ช่างตีดาบ Katana (ช่างดาบ Katana) ใช้ได้เท่านั้น และใช้วิธีผลิตแบบดั้งเดิมของเกียวโต ดาบที่ทำจากทามาซากานะนั้นมีลักษณะพิเศษคือเมื่อยังขัดก็จะยังเห็นลวดลายชัดเจนและมีความคมเป็นเลิศ ที่นี้มีการเยี่ยมชมสถานที่ทำงานจริงที่ช่างตีดาบ Katana กำลังผลิตดาบ Katana มีทั้งแผนการทำดาบ Katana ขนาดเล็กที่สามารถนำกลับไปได้เลยภายในวันเดียวกัน และแผนการฝึกหัด 1 วันที่จะต้องใช้เวลาครึ่งปีกว่าจะทำดาบ Katana ได้สำเร็จ ซึ่งนี่เป็นโอกาสอันล้ำค่าที่จะได้สัมผัสชั่วพริบตาที่ดาบญี่ปุ่นอันเปี่ยมไปด้วยจิตวิญญาณได้ถือกำเนิดขึ้นอย่างแน่นอน

The Route

Model course (— train / • • • on foot / = = = car)
*Travel time may change depending on traffic conditions.

JR Kyoto Station (8:00) = = = (9:00) Masahiro Japanese Sword Factory (10:30) = = = (10:45) Oishi Sake Brewery (12:00) = = = (12:45) Arashiyama Stroll (15:00) = = = (Togetsukyo, Ryoan-ji, Bamboo Grove Path) = = = (15:40) Kinkakuji Temple (17:00) = = = (17:45) JR Kyoto Station

* In the case of a tour course that does not make a sword

Craft Tradition

LUNCH

North area

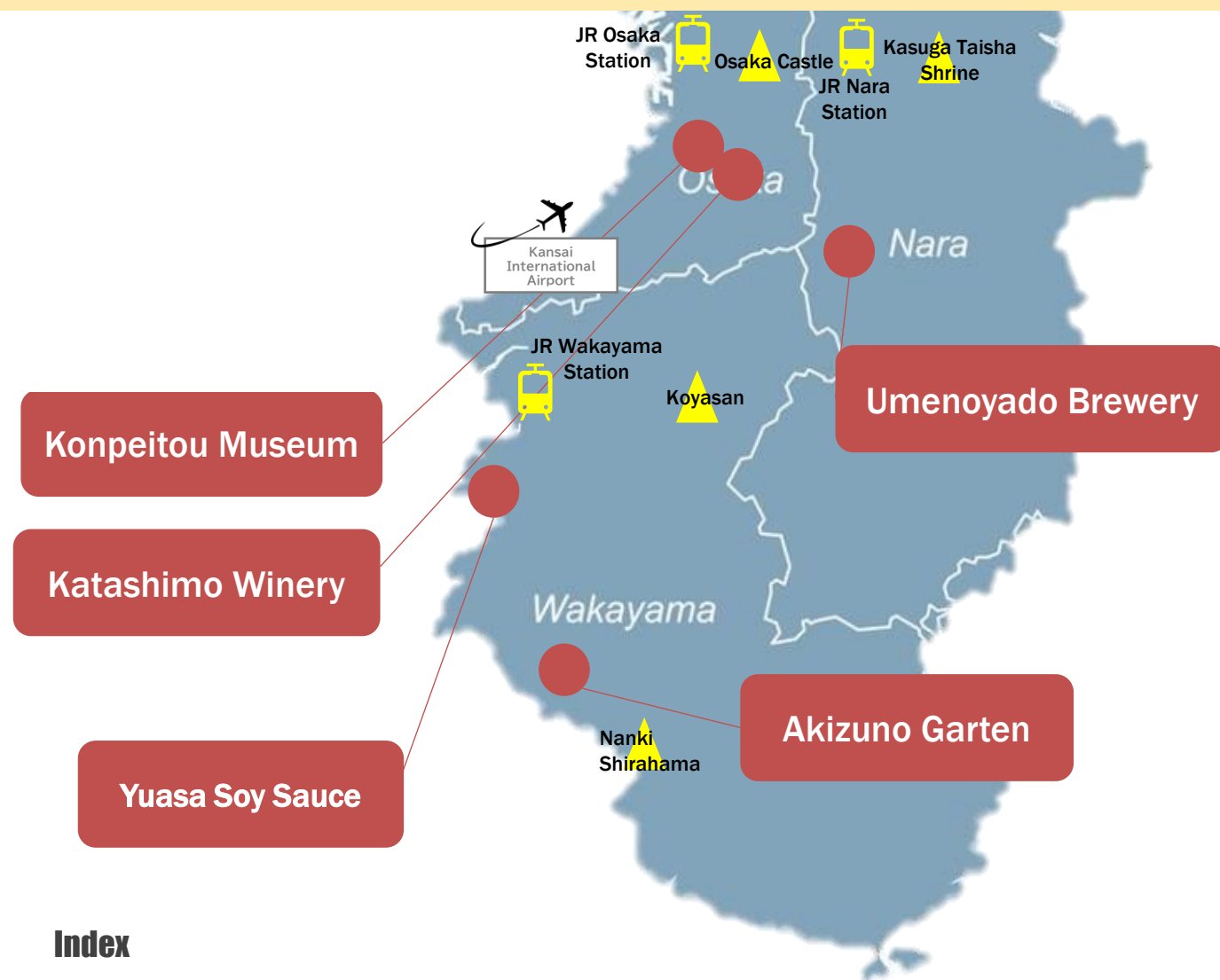
Information

Name of facility	Masahiro Japanese Sword Factory		
Address	32-1 Nishikasha Ishijiki, Honme-cho, Kameoka City		
Access	[by train/car] • Get off at Kameoka Station on the JR Sagano Line and take a taxi (car) for about 30 minutes.		
Parking	• Free parking available * About 5 standard-sized cars * In the case of a chartered bus, we will introduce the parking lot of a nearby facility.(about 5 minutes on foot)		
Experience	There are experience courses other than the following ① Making a knife-shaped knife ② Forge visit *Accepted only for groups of 8 or more people		
Business hours	①② All year round (Tuesday, Thursday, Saturday, Sunday) 1. 9:00~ 2. 13:00~ * Depending on the reservation status of the experience, the start time may be around 30 minutes.		
Price	① From 38,000 yen per person ② From 4,000 yen per person	Capacity	① Min : 1 person Max : 4people (+ attendant) per reservation slot ② Min : 8 people Max : 15 people
Age	①② 10 years old and above. *Please contact us if you are under the age of 10 and wish to participate. *Those under the age of 15 must be accompanied by a guardian.	Time required	① 3-4 hours ※It will change depending on the number of people who experience it. ② 90 minutes
Reservation	Required	How to reservation	① WEB Form https://morinokyoto.jp/masahiro_en/ ② E-mail mail@morinokyoto.jp
WEB page	https://morinokyoto.jp/masahiro_en/ 	SNS	• Instagram https://www.instagram.com/morinokyoto.jp/

Facility information is as of August 29, 2023. Please be sure to check with the facility.

South area

South area



Konpeitou Museum

Katashimo Winery

Yuasa Soy Sauce

Umenoyado Brewery

Akizuno Garten

Index

Akizuno Garten • • • • • p17
 Yuasa Soy Sauce • • • • • p19
 Umenoyado Brewery • • • • • p21
 Konpeitou Museum • • • • • p23
 Katashimo Winery • • • • • p25



model course

Schedule 1	Model course (— train / • • • on foot / = = = car) *Travel time may change depending on traffic conditions.
1st DAY	KIX airport (9:00) = = = (10:00) Umenoyado Brewery (11:00) = = = (11:40) Katashimo Winery (13:00) = = = (13:30) Konpeitou Museum (14:30) = = = LUNCH (15:30) Strolling around Dotonbori, Minami, Osaka (17:00) • • • Osaka city (hotel stay)
2nd DAY	hotel — — — (10:00) Osaka Aquarium KAIYUKAN (13:00) — — — LUNCH (13:45) Osaka Castle (15:00) — — — (15:30) Yodobashi Camera /Grand Front Osaka (18:00) • • • (18:10) JR Osaka Station
Schedule 2	Model course (— train / • • • on foot / = = = car) *Travel time may change depending on traffic conditions.
1st DAY	JR Kansai Airport Station (9:00) — — — JR Wakayama Station (10:00) = = = (10:30) Wakayama Porto Europe/Kuroshio Market (12:30) = = = LUNCH (13:00) Yuasa Soy Sauce (14:30) = = = (15:30) Akizuno Garten (stay)
2nd DAY	Akizuno Garten (9:00) = = = (9:30) Shirahama Adventure World (13:00) = = = LUNCH (13:15) sandan wall (14:30) = = = (14:45) Toretore Market (16:00) = = = (16:15) JR Shirahama Station

Akizuno Garten



ตั้งอยู่ที่ทางเข้าคุมาโนะโคโดะ สัมผัสประสบการณ์ฟาร์มส เตย์ในโรงเรียนประถมที่ได้รับการปรับปรุงใหม่!

Akizuno Garten ซึ่งเกิดขึ้นจากการบูรณะโรงเรียนประถมขึ้นมาใหม่นั้น มีด้านการบูรณะขนาดใหญ่และเด็กเรียนประถมเก่าเป็นสัญลักษณ์ ท่านจะได้ลองสัมผัสกับเสน่ห์เฉพาะตัวของเขตจังหวัดวากายามะ เช่น โรงงานที่สามารถทดลองทำขนมหวานที่ใช้ส้มท้องถิ่น หรือการลองทำไรทำสวน, ร้านอาหารที่ใช้ผักในพื้นที่อย่างเต็มที่ เป็นต้น มีการใช้งานตึกเรียนประถมเก่าที่สร้างจากไม้จนถึงปี 2006 ยังมีทางเดินและห้องเรียน, ห้องพักเจ้าหน้าที่ต่าง ๆ หลงเหลืออยู่ จึงเป็นจุดที่นิยมสำหรับการถ่ายรูปที่ระลึก Akizuno Garten ตั้งอยู่ที่ทางเข้าเส้นทางแสวงบุญคุมาโนะโคโดะ และมีจักรยานให้เช่าเตรียมพร้อมไว้ด้วย ลองมาใช้เวลาที่ Akizuno Garten ค่อย ๆ เดินเล่นมุ่งหน้าไปยังเส้นทางแสวงบุญคุมาโนะโคโดะกันใหม่

The Route

Model course (— train / • • • on foot / = = = car)
*Travel time may change depending on traffic conditions.

KIX airport (9:00) = = = (10:00) Yuasa Soy Sauce (11:00) = = =
(12:00) Akizuno Garten (13:30) = = = (14:00) Shirahama Adventure World (17:00) = = =
(17:10) JR Shirahama Station LUNCH

South area

Information

Name of facility	Akizuno Garten		
Address	4558-8 Kamiakizu, Tanabe City		
Business hours	11:30~14:00 Restaurant 10:00~14:00 Cafe	Closed	Every Tuesday only cafe *Wednesday is closed if Tuesday is a holiday
Access	[by train] • Get off at JR Kii-Tanabe Station, take a taxi 10 minutes [by car] • Get off at Nanki Tanabe IC (about 10 minutes) Detail : https://www.agarten.jp/access/eindex.html		
Parking	Parking lot is available		
Experience	Mandarin orange picking, sweets cooking, stay experience, etc (Example) There are experience courses other than the following		
	[Fresh mandarin orange experience (marmalade 200g bottle)]	Time required	90~120 minutes
		Capacity	Min 2 people Max 80 people
		Price	1,750 yen (tax included) per person
Reservation	Required *5 days in advance	How to reservation	Website https://www.valencia.agarten.jp/eindex.html
WEB page	https://garten.jp/eindex.html (English) https://garten.jp/index.html (Japanese)		SNS https://www.instagram.com/explore/tags/%E7%A7%8B%E6%B4%A5%E9%87%8E%E3%82%AC%E3%83%AB%E3%83%86%E3%83%B3/ (Instagram)

Yuasa Soy Sauce

The Route

Model course (— train / • • • on foot / = = = car) *Travel time may change depending on traffic conditions.	
KIX airport (9:00) = = = (10:00) Yuasa Soy Sauce (11:00) = = =	
(12:00) Akizuno Garten (13:30) = = = (14:00) Shirahama Adventure World (17:00) = = =	
(17:10) JR Shirahama Station	LUNCH

South area

Information

Name of facility	Yuasa Soy Sauce		
Address	1464 Yuasa, Yuasa-cho, Arita-gun		
Business hours	9:00-16:00	Closed	Not fixed
Access	[by train] • Get off at Yuasa Station on the JR Kisei Main Line, take a taxi about 5 minutes [by car] • Get off at Hanwa Expressway Arita IC (about 10 minutes)		
Parking	5 large buses can be parked		
Experience ①	【Exciting experience】 • Factory tour • Soy sauce paddle-making experience • Miking your original Yuasa soy sauce	Capacity	Min 1 person Max 30 people
		Price	1,600 yen per person
		Time required	Approximately 1 hour
Example②	【Factory tour】	Capacity	Max 40 people
		Price	free
		Time required	Approximately 20 minutes
Reservation	Required	How to reservation	Telephone, FAX, Email *Operating hours: 9:00-18:00
WEB page	https://www.yuasasyouyu.co.jp/ (Japanese only)	SNS	• Instagram https://www.instagram.com/yuasasoysauce/ • Facebook https://www.facebook.com/yuasa.soy Sauce.e.marushinonke?ref=nf



สัมผัสโลกของซีอิ๊วอย่างลึกซึ้งในบ้านเกิดของซีอิ๊วในญี่ปุ่น

Yuasa Soy Sauce ตั้งอยู่ที่เมืองยอสาะ จังหวัดวากายามะซึ่งเป็นแหล่งกำเนิดโชยุของญี่ปุ่น ทำการผลิตโชยุที่พิถีพิถันทั้งวิธีการผลิตแบบดั้งเดิมและใช้วัตถุดิบที่ผลิตในประเทศ ว่ากันว่าโชยุคือ “ทามาริ” ซึ่งเป็นของเหลวที่สะสมอยู่ในถังหมักมิโสะในระหว่างกระบวนการผลิตดินซึ่งจิมิโสะเมื่อประมาณ 770 ปีก่อน และโชยุในปัจจุบันคือสิ่งที่ปรับปรุงขึ้นต่อมา ที่ Yuasa Soy Sauce มีการพัฒนาโชยุตามความต้องการของยุคสมัยโดยตั้งเป้าที่จะเป็น “โชยุอันดับหนึ่งของโลก” ซึ่งโชยุนี้ได้รับความนิยมจากเซฟมิซลินชาวตะวันตกด้วย Yuasa Soy Sauce เปิดให้ชมโรงเก็บที่โชยุผลิตโดยการต้มกลั่นแบบโบราณดั้งเดิม ท่านสามารถสัมผัสกับถังหมักที่ทำจากต้นสนญี่ปุ่นซึ่งมี “โมโรมิ” ก่อนที่จะกลายเป็นโชยุใสอยู่ด้านใน และสามารถเยี่ยมชมกระบวนการหมักที่สมบูรณ์ได้อย่างใกล้ชิด การที่สามารถทำโชยุของเราเองซึ่งมีเพียงหนึ่งเดียวในโลกและนำกลับบ้านได้นั้น จะต้องเป็นประสบการณ์ที่ไม่สามารถลืมได้อย่างแน่นอน โชยุนั้น แม้จะเป็นเครื่องปรุงที่อยู่ใกล้ตัวแต่ก็มีคนจำนวนมากที่ไม่รู้กระบวนการผลิต ลองก้าวเข้าสู่โลกของโชยุอย่างอิสระที่แหล่งกำเนิดโชยุดูสิ

Umenoyado Brewery



โรงกลั่นสาเกขนาดใหญ่ที่ก่อตั้งใหม่ในปี 2022 ซึ่งคุณสามารถชมกระบวนการผลิตสาเกทั้งหมดได้

Umenoyado Brewery คือโรงหมักเหล้าที่มีประวัติศาสตร์กว่า 130 ปี อยู่ที่นี่เราซึ่งกล่าวขานกันว่าเป็นแหล่งกำเนิดเหล้าสาเกกลั่น ที่โรงหมักเหล้าที่สร้างขึ้นใหม่เมื่อเดือนกรกฎาคม ปี 2022 เป็นสถานที่อันสมบูรณ์ที่สามารถเรียนรู้กระบวนการผลิตสาเกตามลำดับได้โดยการเดินไปตามเส้นทางที่ด้านหนึ่งมองผ่านกระจกไปเห็นสถานที่ปฏิบัติงานจริงและอีกด้านหนึ่งเป็นกำแพงที่มีคำอธิบายเขียนเอาไว้ ซึ่งแม้จะเข้าชมเป็นกลุ่มก็สามารถค่อย ๆ ใช้เวลาดูได้ ที่โรงหมักแห่งใหม่นี้ ได้สร้างห้อง VIP ขึ้นใหม่ด้วย ซึ่งปกติแล้วจะไม่เปิดให้เข้าไป แต่ในอนาคตมีแผนที่จะนำเสนอแพ็คเกจการต้อนรับลูกค้าที่ต้องการประสบการณ์เกี่ยวกับสาเกญี่ปุ่นลึกซึ้งไปอีกขั้นหนึ่งอย่างเต็มที่แน่นอนว่านอกจากสาเกท้องถิ่นแล้ว ยังมีการผลิตสาเกอีกหลายประเภท แอลกอฮอล์ที่ใช้บ๊วยหรือผลไม้ในการหมักก็ได้รับความนิยมจากลูกค้าต่างชาติเช่นกัน

The Route

Model course (— train / • • • on foot / === car)
*Travel time may change depending on traffic conditions.

KIX airport (09:00) === (10:00) Umenoyado Brewery (11:30) ===
(12:30) Strolling around Dotonbori, Minami, Osaka (15:00) ===
LUNCH
(15:30) Osaka Castle (17:00) === (17:20) JR Osaka Station

South area

Information

Name of facility	Umenoyado Brewery		
Address	27-1 Teraguchi, Katsuragi City		
Business hours	• Tour time 1. 10:00~ 2. 14:00~ *For times other than those listed above, we are available for consultations with a minimum of 5 people	Closed	Not fixed
Access	[by train] • Get off at Kintetsu Shinjo Station, walk for about 25 minutes [by car] • Get off at Katsuragi IC (about 5 minutes)		
Parking	Parking for 15 standard cars is available Large buses are also available		
Experience content	Observation of sake manufacturing process, tasting	Capacity	Max 15 people per session *Negotiable for groups
Price	800 yen per person (tax included) *Tasting and souvenir included		
Time required	approximately 40 minutes		
Reservation	Required * 3 days in advance	How to reservation	https://umenoyado.urkt.in/ja/direct/offices/2358/courses (Japanese only)
WEB page	https://www.umenoyado.com/en/ (English)	SNS	• Instagram https://www.instagram.com/umenoyadoshuzo/ • Facebook https://www.facebook.com/umenoyado/

Konpeitou Museum



พิพิธภัณฑ์ที่คุณสามารถสร้าง Konpeito ของคุณเองได้

“Konpeito” ขนมที่นำเข้าสู่ญี่ปุ่นโดยพ่อค้าชาวยุโรปยุคแรกจากโปรตุเกส เป็นสถานที่ที่สามารถเรียนรู้ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมเหล่านั้น และทดลองทำ Konpeito แบบดั้งเดิมได้ Konpeito เป็นขนมดั้งเดิมของญี่ปุ่นที่ไม่มานานมานี้มีการปรากฏตัวในการ์ตูนแอนิเมชันที่เป็นที่นิยมทั่วโลก ทำให้ได้รับความนิยมจากชาวต่างชาติด้วย ทำ Konpeito แบบดั้งเดิมที่ใช้หม้อต้มแบบญี่ปุ่นขนาดเล็กที่มีเส้นผ่านศูนย์กลาง 30 เซนติเมตรโดยให้ช่างทำขนมเป็นผู้สอน เลือกลีและรสเพื่อทำ Konpeito 2 แบบ ท่านจะสนุกเหมือนกับได้ทำการทดลองวิทยาศาสตร์เพื่อดูว่าจะเกิดการเปลี่ยนแปลงของสี, การเปลี่ยนแปลงของรสชาติไปอย่างไร นอกจากนี้ ยังสามารถทำศิลปะจากน้ำตาลได้ด้วย ที่ร้านค้ามีของขายหลายประเภท ตั้งแต่สินค้าปกติไปจนถึง Konpeito ที่เป็นของแปลกเฉพาะถิ่นซึ่งเหมาะที่สุดกับการนำไปเป็นของฝาก

The Route

Model course (— train / • • • on foot / = = = car)
*Travel time may change depending on traffic conditions.

KIX airport (8:30) = = = (9:30) **Konpeitou Museum** (11:00) = = =
(12:00) Strolling around Dotonbori, Minami, Osaka (15:00) = = =
LUNCH
(15:20) Osaka Castle (17:00) = = = (17:20) JR Osaka Station

South area

Information

Name of facility	Konpeitou Museum		
Address	2-88 Wakabayashicho, Yao City		
Business hours	09:00-17:00	Closed	Not fixed
Access	[by train] • Get off at Yaominami Station on the Osaka Metro Tanimachi Line and walk for about 5 minutes. [by car] • Get off at Kinki Tenri Suita Line/Nagahara IC (about 10 minutes)		
Parking	Parking lot for 4 cars		
Experience	(Example) There are experience courses other than the following		
	[Premium Konpeitou Workshop] Konpeitou handmade experience and tour *Group package plans are available. Please call to tell your needs.	Capacity	1 to 3 people per pot *Only 3 adults per pot or children can't participate. *Up to 3 groups of 9 people can participate.
		Place	Yao city or Sakai city
Price	1 pot 3,600 yen		
Time required	Approximately 1 hour	Experience time	1. 09:30~ 2. 11:00~ 3. 13:30~ 4. 15:00~ Please arrive 15 minutes before the start of the experience.
Reservation	Required *by 15:00 the day before	How to reservation	• WEB Form https://yatte.me/ja/services/reserve/svc_a1b95717aa7547dcb8b36fb3c074/
WEB page	https://konpeitou.jp/ (Japanese only)		

Katashimo Winery



สัมผัสประสบการณ์ไวน์ชั้นเลิศที่งาน G20 และเป็นที่รักของคนทั่วโลก

ที่ Katashimo Winery มีการผลิตไวน์และน้ำผลไม้ที่ทุกประเทศทั่วโลกชื่นชอบ ไวน์ของ Katashimo Winery ผลิตขึ้นมาโดยวิธีการที่พิถีพิถัน เช่น มีการผลิตองุ่นที่ใช้เป็นวัตถุดิบโดยบริษัทเอง มีการวางแผนลดการใช้ยาฆ่าแมลงโดยไม่ใช้ยาฆ่าหญ้า เป็นต้น และยังได้รับรางวัลมากมายจากการประกวดที่จัดขึ้นทั่วโลก เช่น ปารีส, ลอนดอน, ซานฟรานซิสโก ฯลฯ มีการนำผลิตภัณฑ์ 7 ชนิดไปใช้ต้อนรับผู้นำแต่ละประเทศในงานประชุมสุดยอดผู้นำ G20 ที่โอซาก้าซึ่งจัดขึ้นในปี 2019 ที่นี้ ท่านจะสามารถเที่ยวชมโกดังและดูอุปกรณ์โบราณซึ่งได้รับการแต่งตั้งเป็นสมบัติทางวัฒนธรรมที่จับต้องได้ และยังสามารถเพลิดเพลินไปกับการเดินเที่ยวไร่องุ่นอันกว้างขวางเต็มพื้นที่โดยรอบไปพร้อม ๆ กับการชมองุ่นหลากหลายประเภท นอกจากนี้ บริเวณรอบๆสถานที่นี้ยังมีศาลเจ้าอิวะซึ่งมีต้นการบูรซึ่งได้รับการแต่งตั้งให้เป็นพืชธรรมชาติที่ได้รับการสงวนตามกฎหมายซึ่งมีอายุมากกว่า 800 ปี, มีบ้านเรือนบรรยากาศแบบบ้านญี่ปุ่นโบราณซึ่งมีอายุมากกว่า 130 ปี, มีวัด Anmyoji ซึ่งมีบรรยากาศสวยงามจากรูปปั้นที่เขียนอยู่เต็มเพดาน เป็นต้น ท่านจะต้องสนุกสนานอย่างแน่นอน จุดที่ขายสินค้าโดยตรง ก็มีสินค้าที่ไม่มีวางขายออนไลน์แต่สามารถซื้อได้จากที่นี่เท่านั้นด้วย

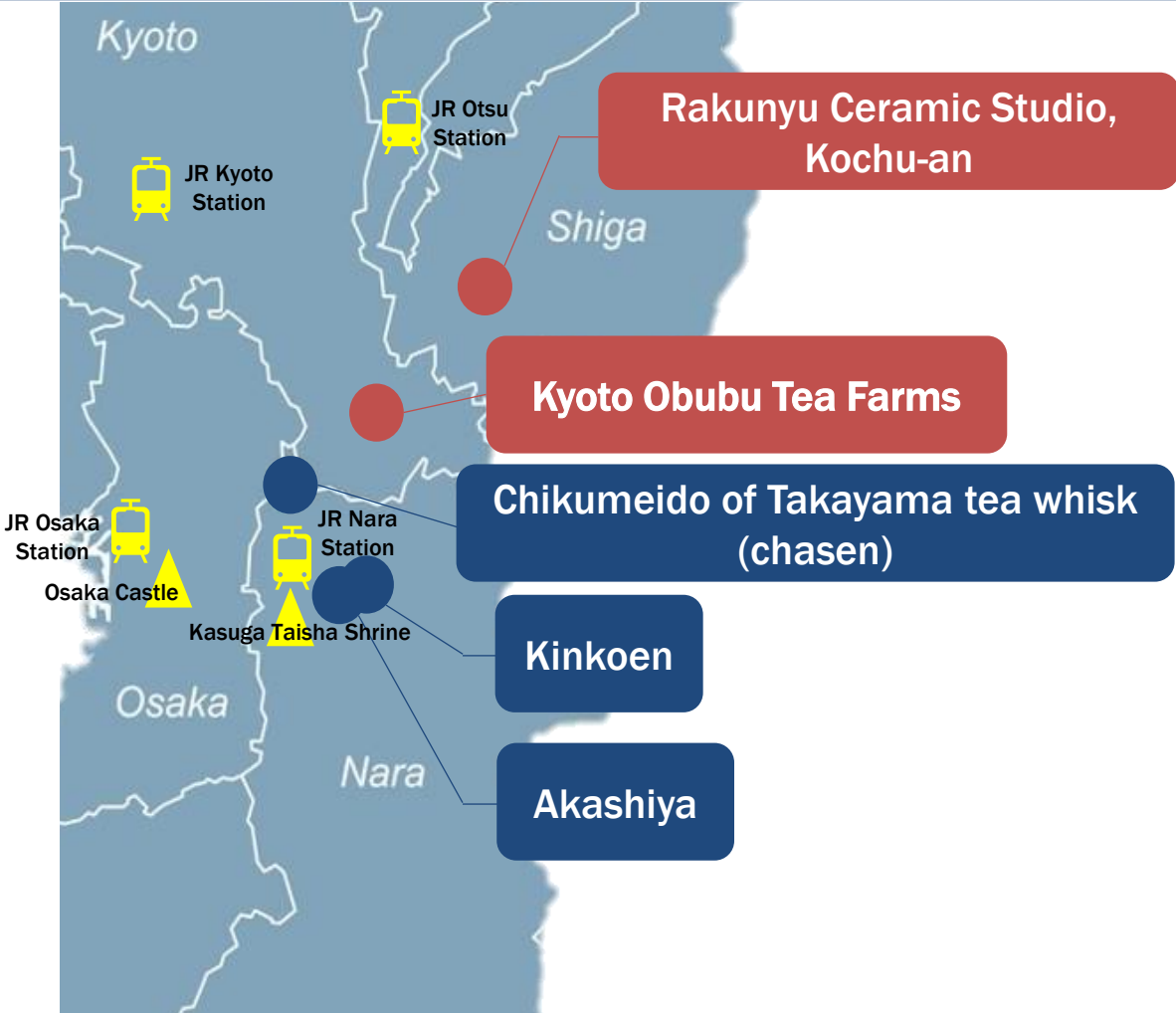
The Route

Model course (— train / • • • on foot / = = = car) *Travel time may change depending on traffic conditions.	
KIX airport (9:00) = = = (10:00) Katashimo Winery (12:00) = = =	
(13:00) Strolling around Dotonbori, Minami Osaka (15:00) = = =	
LUNCH	
(15:20) Osaka Castle (17:00) = = = (17:20) JR Osaka Station	

Information

Name of facility	Katashimo Winery		
Address	2-9-14 Taiheiji, Kashiwara City		
Access	[by train] • Get off at Kashiwara Station on the JR Yamatoji Line, take a taxi for about 10 minutes.		
Parking	• Free parking available at the direct sales store (2-7-33, Taiheiji, Kashiwara City) • Large parking lot ※Ordinary cars and chartered buses can be parked		
Experience ①	【Winery tour】 • Vineyard — Winery — Tasting (at a tasting room) 【special arrangements】 Min : 10 people * In case the number of participants is less than ten, there is a possibility that the event can't be hold or a fee for ten persons requested.	Capacity	Min 8 people Max 24 people
		Business hours	Day : Irregular (check the website) Time : From 10:00
		Price	6,000 yen per person * Visits, corporate training, winery tours for foreigners 3,500 yen per person
		Time required	Approximate 1.5 to 2 hours
Experience ②	【Katashimo Winery direct sales store】 • Open every day except for 4 days around New Year. • Look for exclusive products not to be found anywhere else. ※Adress: 2-7-33, Taiheiji, Kashiwara City	Business hours	Weekdays 10:00-18:00 Weekends and National Holidays 10:00-17:00 *Closed on December 31 and January 1st -3rd.
Reservation	Required	How to make reservations	TEL +81(0)72-971-6334
WEB page	https://www.kashiwara-wine.com/index.html 	SNS	• Instagram https://www.instagram.com/katashimowinery/ • Facebook https://www.facebook.com/Katashimowinery

East area



Index

- Akashiya p29
- Kinkoen p31
- Chikumeido of Takayama tea whisk (chasen) p33
- Kyoto Obubu Tea Farms p35
- Rakunyu Ceramic Studio, Kochu-an p37

model course

Schedule 1	Model course (— train / . . . on foot / === car) *Travel time may change depending on traffic conditions.
1st DAY	JR Kyoto Station (8:00) === (8:45) Byodoin-Temple (10:15) === (11:00) Kyoto Obubu Tea Farms (15:30) = (17:00) Kyoto city (hotel stay) LUNCH
2nd DAY	JR Kyoto Station (8:30) ——— JR Otsu Station (9:00) === (10:00) Rakunyu Ceramic Studio, Kochu-an (15:00) === LUNCH (15:45) Ishiyama Temple (17:00) === (17:20) JR Otsu Station ——— JR Kyoto Station

Schedule 2	Model course (— train / . . . on foot / === car) *Travel time may change depending on traffic conditions.
1st DAY	Kintetsu Namba Station (9:00) ——— Kintetsu Ikoma Station (09:40) === (10:00) Chikumeido of Takayama tea whisk (chasen) (12:00) === (12:45) Strolling around Nara Park/Todaiji Temple (16:00) === (16:05) Nara city (hotel stay) LUNCH
2nd DAY	hotel (9:00) === (9:05) Kinkoen (10:30) === (10:45) Akashiya (12:00) === (12:15) Strolling around Nara Park/Kofukuji Temple (16:00) . . . LUNCH (16:05) Kintetsu Nara Station ——— (16:55) Kintetsu Namba Station



Akashiya



ชมและสัมผัสประเพณี 1,300 ปีของการทำฟูกันนารา

ที่ Akashiya ซึ่งเป็นผู้ผลิตฟูกันนาราและเปิดกิจการมานานกว่า 300 ปีแล้วนั้น มีการจัดตั้งโชว์รูมที่สำนักงานใหญ่ในเมืองนาราขึ้นด้วย นอกจากจะขายฟูกันแล้ว ยังมีบริการโปรแกรมทดลองประสบการณ์การทำฟูกันด้วย กล่าวกันว่า นาราเป็นแหล่งกำเนิดของฟูกันญี่ปุ่น "ฟูกันนารา" มีประวัติศาสตร์กว่า 1,300 ปี ฟูกันเป็นอุปกรณ์ที่จำเป็นสำหรับการสร้างงานศิลปะ เช่น เอกสารญี่ปุ่นหรือภาพสีน้ำ, ภาพวาดหมึก แต่ตัวของฟูกันนาราเองนั้นเป็นงานฝีมือดั้งเดิมที่ได้รับการประเมินค่าสูงจากนักเขียนอักษรฟูกันด้วย ซึ่งการผลิตจะเป็นการทำงานทุกกระบวนการทั้งหมดด้วยมือของช่างโดยใช้ฝีมือดั้งเดิมตามประวัติศาสตร์

ที่โชว์รูมของบริษัท Akashiya ท่านสามารถเยี่ยมชมการทำฟูกันโดยช่างฝีมือดั้งเดิมของฟูกันนาราและทดลองทำฟูกันได้ นอกจากนี้ ยังมีการจัดแสดงและขายฟูกันหลากหลาย ตั้งแต่ฟูกันสำหรับการเขียนตัวอักษรจีนไปจนถึงฟูกันวาดภาพ, ฟูกันสำหรับแต่งหน้า และสามารถลองใช้ฟูกันได้ด้วย

The Route

Model course (— train / • • • on foot / == = car)
*Travel time may change depending on traffic conditions.

Kintetsu Nara Station (9:00) == (9:05) Kinkoen (10:30) ==
(10:45) Akashiya (12:00) ==
(12:15) Strolling around Nara Park/Todaiji Temple/Kofukuji Temple (16:00) ==
(16:05) Kintetsu Nara Station

LUNCH

Information

Name of facility	Akashiya		
Address	78-1 Minamishincho, Nara City		
Business hours	10:00-17:00	Closed	Sundays, summer holidays, year-end and New Year holidays
Access	[by train] • From Kintetsu/JR Nara Station, take the Nara Kotsu Bus and get off at "Sanjooji 2-chome" and walk for 8 minutes [by car] • Get off at 2nd Hanna line/Horai IC (about 6 minutes) • Get off at Nishi-Meiha line/Koriyama IC (about 15 minutes)		
Parking	*Parking available (2 large buses, 20 regular cars) free		
Experience ①	[Showroom tour] Watch a video introducing Nara brushes Talk by a traditional craftsman Shopping	Capacity	Min 1 person Max 50 people
		Time required	60 minutes
		Price	330 yen (including tax) *include souvenir
Experience ②	[Showroom tour] Watch a video introducing Nara brushes Talk by a traditional craftsman Brush making experience Shopping	Capacity	Min 1 person Max 40 people
		Time required	60~90 minutes
		Price	2,200yen or 4,950 yen (including tax)
Reservation	Required	How to reservation	WEB Form http://www.akashiya-fude.co.jp/shoeroom-contact/
WEB page	http://www.akashiya-fude.co.jp/ (Japanese, English, Chinese)	SNS	• Instagram https://www.instagram.com/akashiya_fude/ • Twitter https://twitter.com/AkashiyaFude



East area

Kinkoen



ประสบการณ์งานฝีมือแบบดั้งเดิมที่ได้เฉพาะในนารา ทำไมไม่ทำหมึกนาราซุมิของคุณเองล่ะ?

Kinkoen เป็นโรงงานผลิตหมึกนาราที่สืบทอดต่อกันมาตั้งแต่เปิดกิจการเมื่อ 150 ปีก่อนจนถึงปัจจุบัน ยังคงผลิต “หมึกนารา” ที่มีคุณภาพดีด้วยการทำมือที่ละชิ้น ๆ โดยช่างฝีมือซึ่งยังคงวิธีการผลิตในอดีตเอาไว้ นาราเป็นแหล่งผลิต “หมึก” ขนาดใหญ่แห่งหนึ่งของญี่ปุ่น โดยมีส่วนแบ่งมากกว่า 90 เปอร์เซ็นต์ของประเทศ ตัวอักษรที่เขียนโดยใช้หมึกนารามีลักษณะพิเศษคือเมื่อเขียนด้วยสีดาสีทึบแล้วจะมีความเงาและความเข้มเป็นเลิศ ท่านสามารถทดลองทำ “หมึกกำมือ” ซึ่งเป็นการผลิตโดยกำหมึกดิบด้วยมือที่โรงงานซึ่งเต็มไปด้วยกลิ่นหอมแบบเก่า เป็นผลงานดั้งเดิมที่มีเพียงชิ้นเดียวในโลก โดยจะมีรูปทรงมือและลายนิ้วมือของตนเองอยู่บนนั้น ขอให้ท่านลองประสบการณ์เกี่ยวกับ “กลิ่นหอม” หรือ “ความนุ่ม” และ “ความอุ่น” ในช่วงเวลาที่ท่านกำหมึกดิบไว้ ที่ด้านในของที่นี่มีสินค้าหลากหลายวางจำหน่ายอยู่ เช่น หมึกหอม ซึ่งเหมาะจะเป็นของขวัญอย่างมาก

The Route

Model course (— train / • • • on foot / = = = car)
*Travel time may change depending on traffic conditions.

Kintetsu Nara Station (9:00) = = = (9:05) **Kinkoen** (10:30) = = =
(10:45) Akashiya (12:00) = = =
(12:15) Strolling around Nara Park/Todaiji Temple/Kofukuji Temple (16:00) = = =
(16:05) Kintetsu Nara Station

LUNCH

Information

Name of facility	Kinkoen		
Address	547 Sanjomachi, Nara City		
Business hours	Experience time : 9:00~19:00	Closed	Not fixed
Access	[by train] • Get off at JR Nara Station, walk for about 3 minutes • Get off at Kintetsu Nara Station, walk for about 10 minutes [by car] • Get off at 2nd Hanna/Horai IC (about 15 minutes)		
Parking	Please park in the nearest paid parking lot.		
Experience	[Gripped Sumi Experience] • History of Nara Sumi and the Present • Introduction of Materials and Actual Demonstration • Experience Gripping Nara Sumi • Take It Home in a Paulownia Wood Box	Capacity	Min 1 person Max 35 people
Price	2,200 yen per person (tax included) High school students and younger 1,650 yen (tax included) *This price includes the Paulownia wood box. *cash and credit cards. *Additional options available		
Time required	Time required from 30 to 40 minutes		
Reservation	Required *by 12:00 the before day	How to reservation	WEB Form https://kinkoen.jp/en/experience/
WEB page	https://kinkoen.jp/en/ (English)		SNS • Instagram https://www.instagram.com/kinkoenjp/ • YouTube https://www.youtube.com/watch?v=CbqzG4PFUoE

Chikumeido of Takayama tea whisk (chasen)



ที่ปิดชาหาคายามะสืบทอดประเพณี 500 ปี

Chikumeido of Takayama tea whisk (chasen) คือแหล่งกำเนิด Tea Whisk และผลิต Takayama Tea Whisk ซึ่งมีมานานกว่า 500 ปี Takayama Tea Whisk ถูกผลิตขึ้นเมื่อ 500 ปีก่อนโดยเป็นอุปกรณ์สำหรับใช้ในศาสตร์การชงชาแบบญี่ปุ่นเพื่อชงมัทฉะกับน้ำร้อนในถ้วยชา วิธีการผลิตนั้นสืบทอดต่อกันมาหลายชั่วอายุคนโดยถ่ายทอดให้เฉพาะบางคนเท่านั้น ปัจจุบัน เมืองหาคายามะในจังหวัดนาร่าเป็นแหล่งผลิต Tea Whisk เพียงแห่งเดียวเท่านั้น ซึ่งเทคนิคการผลิตนั้นได้รับการยอมรับทั้งในและต่างประเทศ เช่น การไปเข้าร่วมงานแสดงในหลายประเทศทั่วโลกผ่านงาน Japan Expo หรือจัดแสดงในพิพิธภัณฑ์ลูฟร์ที่ปารีส และยังได้รับรางวัลต่าง ๆ ในญี่ปุ่นด้วย ที่ Chikumeido of Takayama tea whisk ท่านสามารถฟังคำอธิบายของเจ้าสำนักไปพร้อมกับการชมการอธิบายและสาธิตประวัติของ Takayama Tea Whisk ท่ามกลางทิวทัศน์สวนญี่ปุ่นอันสวยงามของ Chikumeido ยิ่งไปกว่านั้นท่านยังสามารถสนุกไปกับการทำ Tea Whisk ของตัวเองแล้วชมมัทฉะเองเพื่อทานคู่กับขนมสำหรับกินคู่กับชาได้ ท่านสามารถซื้ออุปกรณ์ชงชาแบบดั้งเดิม เช่น Takayama Tea Whisk ซึ่งมีมากกว่า 100 ชนิดเพื่อเป็นของฝากได้ ท่านจะได้สัมผัสเสน่ห์ของ Tea Whisk ที่มีแต่คนเฉพาะกลุ่มรู้ได้อย่างแน่นอน

The Route

Model course (— train / • • • on foot / = = = car)
*Travel time may change depending on traffic conditions.

Kintetsu Nara Station (09:45) = = =

(10:00) Chikumeido of Takayama tea whisk (chasen) (12:00) = = =

(12:45) Strolling around Nara Park/Todaiji Temple/Kofukuji Temple (16:00) = = =

(16:05) Kintetsu Nara Station

LUNCH

Information

Name of facility	Chikumeido of Takayama tea whisk (chasen)		
Address	6439-3 Takayamacho, Ikoma City		
Business hours	Weekdays and Saturday : 09:30-15:00 *Available time for experience : 10:00~	Closed	Sunday and public holidays
Access	[by train] • Get off at Kintetsu Gakken Kita-Ikoma Station, take a taxi for about 10 minutes		
Parking	2 large buses can be parked		
Experience ①	Chasen making experience (with matcha and sweets) *If possible, bring an apron in advance	Capacity	Min 5 people, Max 20 people
		Price	4,000 yen per person (excluding tax)
		Time required	1.5 to 2 hours
Experience ②	Take a tea whisk tour (with matcha and sweets)	Capacity	Min 5 people, Max 40 people
		Price	1,000 yen per person (excluding tax)
		Time required	Approximately 1 hour
Reservation	Required *Reservations must be made... • Experience① : at least 1 week in advance • Experience② : 3 days in advance	How to reservation	Telephone, FAX, E-mail Please check the contact information from website. https://chikumeido.com/ If you make a reservation in advance by phone, we will accept sales, tours, experiences, etc. as much as possible.
WEB page	https://chikumeido.com/ (English, Japanese, etc.)		



Kyoto Obubu Tea Farms



การท่องเที่ยวไร่ชาเพื่อแนะนำชาญี่ปุ่นและ Wazuka สู่โลก

เมืองวาซึกะในจังหวัดเกียวโตเป็นแหล่งผลิตชาที่ใหญ่ที่สุดของเกียวโตซึ่งมีประวัติศาสตร์ยาวนานกว่า 800 ปี ที่ Kyoto Obubu Tea Farms มีการแนะนำภายในไร่ชา และมีบริการทัวร์ภาษาอังกฤษที่สามารถลองประสบการณ์ชิมชารสชาติที่แตกต่างกันตามวิธีการชงชาได้ สำหรับโปรแกรมที่ท่านสามารถลิ้มรสชาติแสนอร่อยแบบสบาย ๆ ท่ามกลางทิวทัศน์บริเวณหุบเขานั้น เป็นกิจกรรมที่น่าพึงพอใจเป็นอย่างมากสำหรับผู้ที่มีความสนใจเกี่ยวกับชา สามารถปรับเปลี่ยนรายละเอียดการเข้าชมได้ตามระยะเวลาที่จะใช้ที่นั่นและตามความต้องการของท่าน และยังได้รับความนิยมอย่างมากจากกลุ่มคนรัวยชาด้วย บริษัทเดียวกันนี้เป็นบริษัทที่เริ่มรับทัวร์โดยเพิ่มเติมเข้าไปในการผลิตและการขายชาเพื่อให้ชาญี่ปุ่นแพร่หลายไปทั่วโลก ดังนั้นบริษัทจึงมีความรู้เกี่ยวกับชาญี่ปุ่นเป็นอย่างมาก เนื่องจากที่ผ่านมามีคนมาชิมและซื้อชาจำนวนมากและจองเข้ามาโดยตรงเท่านั้น จึงกลายเป็นจุดท่องเที่ยวที่รู้จักกันเฉพาะกลุ่มเท่านั้น

The Route

Model course (— train / • • • on foot / == = car)
*Travel time may change depending on traffic conditions.

JR Kyoto Station (8:00) == (8:45) Byodoin-Hooudo (10:15) ==
(11:00) Kyoto Obubu Tea Farms (15:30) == (17:00) JR Kyoto Station

LUNCH

Information

Name of facility	Kyoto Obubu Tea Farms		
Address	Ootsuka 2, Sono, Wazuka, Soraku, Kyoto		
Access	[by train] • Get off at JR Kamo Station, take the bus and get off at Higashi Wazuka. [by car] • Wazuka town is located at the south of Kyoto Prefecture and is about 0.5h from Nara and about 1h from Kyoto.		
Experience	[Tea Tours for Independent Travelers] *Please check the below website, if you are travelling for organized groups of min. 20 people. https://obubutea.com/group-tea-tour/		
Tour Schedule	Tour availability is showed in the calendar at the web page. https://obubutea.com/guided-tea-tour/ Approximate schedule depending on season and weather is below. 11:00-11:30 Welcome tea and a brief introduction 11:30-13:00 Visit to some beautiful tea fields in the surrounding mountains with a brief stop at a tea processing factory 13:00-13:30 Traditional Tea Lunch (vegetarian and vegan option available) 13:30-14:30 Interactive tasting of traditional locally made Japanese teas 14:30-15:00 Q&A and farewell		
Tour language	In English by our bilingual staff	Tour Price	The tour is available for up to 18 people and is 14,000yen/person.
Booking	Booking is required at least a week in advance to reserve your place on the tour. https://obubutea.com/guide-d-tea-tour/		The price includes: • Guided visit to some beautiful tea fields and a real tea processing factory • Interactive tasting of 9 different kinds of locally made Japanese teas • Lunch • Japanese tea sweets
WEB page	https://obubutea.com/ (English)	SNS	• Facebook https://www.facebook.com/ObubuTea • Twitter https://twitter.com/obubutea



East area

Rakunyu Ceramic Studio, Kochu-an



เรียนรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมดั้งเดิมของญี่ปุ่นผ่านประสบการณ์ การชงชาโดยใช้เครื่องชงารากิซึ่งเป็นหนึ่งในเตาเผาโบราณ หกแห่ง

Kochu-an คือเครื่องปั้นดินเผาซิงารากิซึ่งเป็นหนึ่งในเครื่องปั้นดินเผาทั้งหก หลังประตูที่โอบล้อมไปด้วยสีเขียว มีบ้านเรือนแบบญี่ปุ่น, สวนญี่ปุ่น, โรงน้ำชากลางสวนตั้งอยู่ ที่ปีกหลักของอาคาร มีห้องโถงซึ่งประดับเครื่องปั้นดินเผาซิงารากิอายุหลายร้อยปีก่อนเอาไว้ มีโถงรับแขกที่แสดงเครื่องปั้นดินเผาซิงารากิซึ่งเผาขึ้นที่โรงทำเครื่องปั้นดินเผาที่นี่ ด้านในนั้นมีโรงทำเครื่องปั้นดินเผา มีบรรยากาศของวัฒนธรรมแบบดั้งเดิมของญี่ปุ่น ที่นี่ ท่านสามารถทดลองศาสตร์การชงชาของญี่ปุ่นหรือผลิตเครื่องปั้นดินเผาซิงารากิ และเพลิดเพลินไปกับอาหารชุดไคเซกิที่เสิร์ฟในที่นั่งในพิธีชงชาได้ ยิ่งไปกว่านั้น ยังมีการเตรียมห้องพักที่มีบรรยากาศสมัยโทโฮซึ่งใช้กระเบื้องที่ผลิตจากโรงทำเครื่องปั้นดินเผาที่นี่ด้วย จึงสามารถค่อย ๆ สัมผัสกับธรรมชาติและวัฒนธรรมได้ เมืองซิงารากิที่มี Kochu-an นั้นตั้งอยู่ในเมืองโคกะที่มีชื่อเสียงเรื่องนินจา อยู่ห่างจากเกียวโต 1 ชั่วโมงโดยรถยนต์ ในเมืองมีพิพิธภัณฑ์ศิลปะที่มีศิลปะและเครื่องปั้นดินเผาโบราณอยู่ ท่านสามารถสัมผัสวัฒนธรรมญี่ปุ่นโดยมีธรรมชาติอันสมบูรณ์อยู่รายล้อมได้

The Route

Model course (— train / • • • on foot / = = = car)
*Travel time may change depending on traffic conditions.

JR Otsu Station (09:00) = = =

(10:00) Rakunyu Ceramic Studio, Kochu-an (15:00) = = =

LUNCH

(15:45) Ishiyama Temple (17:00) = = = (17:20) JR Otsu Station

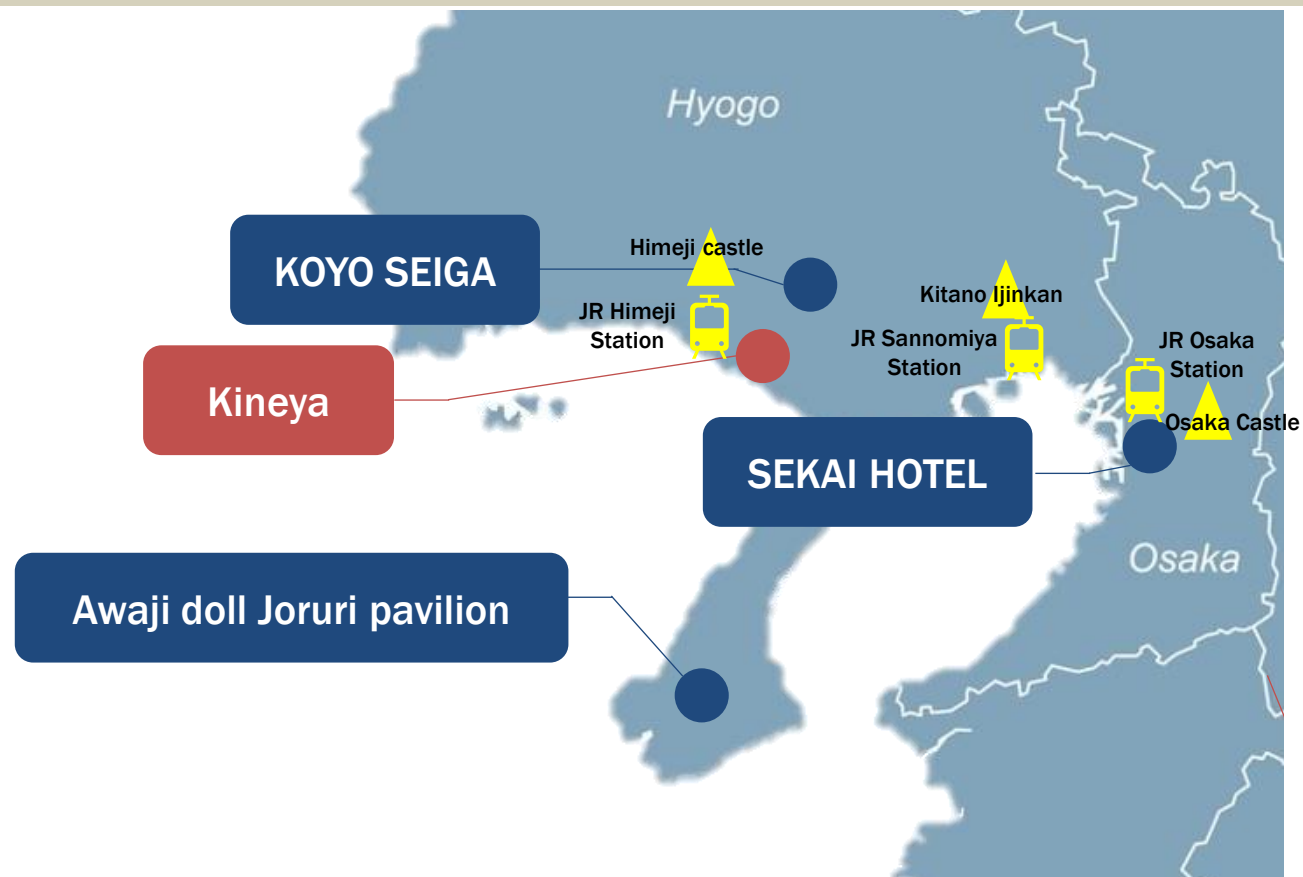
Information

Name of facility	Rakunyu Ceramic Studio, Kochu-an		
Address	703 Nagano, Shigarakicho, Koka City		
Business hours	Reservation reception hours : 10:00-17:00 Opening hours : Irregular (negotiable)	Closed	Irregular
Access	[by train] • Get off at Shigaraki Kogen Railway Shigaraki Station, about 5 minutes by taxi [by car] • Get off at Shigaraki IC/Shin-Meishin Expressway (about 10 minutes)		
Parking	*Parking lot for about 5 cars		
Experience ①	[Tea Kaiseki and Ceramics-Making Experience] • Ceramics lessons • Mini-kaiseki meal • Enjoy a bowl of tea *The schedule for this course can be somewhat flexible, depending on whether you would like to spend more time in the ceramics studio or if you prefer to sit on a chair rather than on tatami mats for tea. Please let us know if you have a preference.	Capacity	• Using the tearoom : Max 6 people • Using the hall : Max 20 people
		Time required	Approximately 5 hours (including making Shigaraki ceramic ware : approximately 2 hours)
		Price	15,000 yen per person (tax included)
Experience ②	[Stay with Special Ceramics-Making and Tea Ceremony Experience] • Stay in new guest rooms • Ceramics lessons • Tea lessons *This experience is to enjoy the tea ceremony from late at night to early in the morning, and to spend more time ceramics-making than normally,,, you can be immersed in the tea-world more fully.	Price	50,000 yen per person (tax included) Depends on your requests, the price is changed.
		How to reservation	Mail contact@kochu-an.com TEL 0748-82-1133
Reservation	Required		
WEB page	http://www.kochu-an.com/ (English, Japanese)		

Facility information is as of August 29, 2023. Please be sure to check with the facility.

East area

West area



model course

West area

Schedule 1	Model course (— train / . . . on foot / === car) *Travel time may change depending on traffic conditions.
1st DAY	SEKAI HOTEL (9:00) === (10:00) Nadagogo Sake Brewery (11:00) === (11:30) Kobe Chinatown / Kobe Motomachi Stroll (14:30) === LUNCH (14:45) Kitano Ijinkan (17:00) === (17:15) Around Sannomiya (hotel stay)
2nd DAY	JR Sannomiya Station — — — JR Himeji Station (8:15) === (9:00) KOYO SEIGA (10:00) === (10:30) Shoshazan Engyoji Temple (12:30) === (13:00) Kineya (14:00) === LUNCH (14:10) Himeji Castle/Kokoen Garden (16:30) === (16:40) JR Himeji Station — — — (17:40) JR Sannomiya Station

Index

KOYO SEIGA p41

Kineya p43

Awaji doll Joruri pavilion p45

SEKAI HOTEL p47



Schedule 2	Model course (— train / . . . on foot / === car) *Travel time may change depending on traffic conditions.
1st DAY	JR Sannomiya Station (7:15) — — — JR Himeji Station (8:15) === (9:00) KOYO SEIGA (10:00) === (10:30) Shoshazan Engyoji Temple (12:30) === (13:00) Kineya (14:00) === LUNCH (14:10) Himeji Castle/Kokoen Garden (16:30) === (16:40) JR Himeji Station — — — Around JR Akashi Station (hotel stay)
2nd DAY	hotel . . . JR Akashi Station (8:30) === (10:00) Awaji doll Joruri pavilion (11:30) === (11:45) Uzu no Oka Onaruto Bridge Memorial Museum (14:00) === LUNCH (15:00) AWAJI HELLO KITTY APPLE LAND (17:00) === (18:00) JR Akashi Station — — — JR Sannomiya Station —

West area

KOYO SEIGA



กระเบื้องเงินออกชิโดซ์ที่ใช้ในปราสาทฮิเมจิ คุณทำได้ !

KOYO SEIGA คือสถานที่ทำเครื่องปั้นดินเผาซึ่งเปิดกิจการในปี 1920 และยังคงรักษากระเบื้องมรดกแบบดั้งเดิมของญี่ปุ่นเอาไว้ กระเบื้องมรดกจะมีสีเงินที่เรียกว่าสีคิวันเงิน จัดว่าเป็นกระเบื้องที่มีคุณภาพสูงที่สุดซึ่งมีความคงทนและทนความร้อนอย่างยอดเยี่ยมโดยทำขึ้นมาจากดิน น้ำและถ่านเท่านั้น ผิวของกระเบื้องจะฉายความแวววาวของสีคิวันเงินและประกายที่ไม่เหมือนใครออกมา เป็นที่ยอมรับว่ามีคุณภาพการผลิตในระดับสูง จึงมีการผลิตกระเบื้องของปราสาทเอชิเมะซึ่งเป็นมรดกโลกด้วย มีการเผยแพร่เกี่ยวกับกระเบื้องมรดกดั้งเดิมให้คนสมัยปัจจุบันรับรู้ พร้อมกับส่งประกายของสีคิวันเงินออกไปทั่วโลก สำหรับการทดลองประสบการณ์จริง ท่านสามารถเที่ยวชมสถานที่ปฏิบัติงานจริงที่กำลังผลิตกระเบื้องอยู่ หรือผลิตกระเบื้องมรดกของจริงไปพร้อมกับช่างตัวจริงก็ได้ ใกล้กับที่นี่ มีบ้านเรือนญี่ปุ่นที่หลังคาประดับด้วยกระเบื้องมรดก และมีแผนว่าในอนาคตจะเปิดเป็นพื้นที่ให้เข้าพักได้แบบจำกัดวันละ 1 กลุ่ม ท่านสามารถเพลิดเพลินไปกับการสัมผัสกับงานฝีมือดั้งเดิมด้วยความรู้สึกที่ได้กลายเป็นช่างหนึ่งวัน

The Route

Model course (— train / • • • on foot / = = = car)
*Travel time may change depending on traffic conditions.

JR Himeji Station (8:15) = = = (9:00) **KOYO SEIGA** (10:00) = = =
(10:30) Shoshazan Engyoji Temple (12:00) = = = (12:30) Kineya (14:00) = = =
LUNCH
(14:10) Himeji Castle/Kokoen Garden (16:30) = = = (16:40) JR Himeji Station

Information

Name of facility	KOYO SEIGA			West a
Address	5241-5 Funatsucho, Himeji City			
Business hours	9:00-17:00	Closed	Sundays and public holidays *Open on Saturdays according to the company calendar	
Access	[by train] • Get off at Koro Station on the Bantan Line, about 10 minutes by taxi [by car] • Get off at Funatsu Interchange on the Bantan Connecting Road (about 5 minutes) • Get off at Fukusaki Interchange on the Chugoku Expressway (about 15 minutes) • From Himeji Station (Himeji Castle) (about 30 minutes)			
Parking	Large bus parking lot available			
Experience ①	[Full course of tile making experience] • Tile explanation/learning • factory tour • artisan experience • making work	Capacity	Max 40 people	
		Price	4,000 yen per person *3,500 yen for group of more than 10 people *If you send the finished product, the shipping fee will be charged separately.	
		Time required	Approximately 3 hours	
Experience ②	[Visit to the roof tile factory] • Tile explanation/learning • factory tour	Capacity	Max 40 people	
		Price	1,000 yen per person	
		Time required	Approximately 1 hours	
Reservation	Required	How to reservation	WEB Form https://koyoseiga.urkt.in/ja/direct/offices/1930/courses?language_type=ja	
WEB page	https://koyoseiga.co.jp/en/ (English)		SNS	• Instagram https://www.instagram.com/koyoibushi/ • Facebook https://www.facebook.com/koyoseiga
Other	You can stay a house where you can immerse yourself in the rural scenery Details : Check the website https://www.kunginbettei.com/			

Facility information is as of August 29, 2023. Please be sure to check with the facility.

●
West area

Kineya



The Route

Model course (— train / • • • on foot / = = = car) *Travel time may change depending on traffic conditions.			
JR Himeji Station (8:15) = = = (9:00) KOYO SEIGA (10:00) = = =			
(10:30) Shoshazan Engyoji Temple (12:30) = = = (13:00) Kineya (14:00) = = =			
LUNCH			
(14:10) Himeji Castle/Kokoen Garden (16:30) = = = (16:40) JR Himeji Station			

Information

Name of facility	Kineya		
Address	95 Nikaimachi, Himeji City		
Business hours	08:00-17:00 • Experience time: 1. 9:00- 2. 11:00- 3. 13:00- 4. 15:00-	Closed	Not fixed
Access	[by train] • Get off at JR Himeji Station, walk for 8 minutes [by car] • Get off at Himeji South Ramp IC (about 10 minutes)		
Parking	Please use the nearby paid parking lot.		
Experience	Japanese sweets making experience in a castle town	Capacity	Min 1 person
Price	2800 yen per person (tax included)		
Time required	Approximately 40 minutes		
Reservation	Required *groups of 30 or more must make reservations at least 3 days in advance	How to reservation	TEL
WEB page	http://www.kineya.net/		

West area

หลังจากเยี่ยมชมปราสาทฮิเมจิแล้ว เรามาสัมผัส ประสบการณ์ทำขนมญี่ปุ่นแบบดั้งเดิมกันเถอะ

ปราสาทเอะฮิเมะ สมบัติแห่งชาติที่ได้รับขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกทางวัฒนธรรมขององค์การยูเนสโกเป็นแห่งแรกของประเทศญี่ปุ่น เจ้าของปราสาทในอดีตชื่นชอบศาสตร์การชงชาญี่ปุ่น ทำให้การทำวากาชิกลายเป็นที่นิยมในเมืองบริเวณรอบ ๆ ปราสาทเอะฮิเมะ ที่ “Kineya” ร้านขนมที่เปิดกิจการมากกว่า 110 ปีและมีบามคูเฮนรูปทรงต้นสนญี่ปุ่นซึ่งเป็นที่นิยมในหมู่นักท่องเที่ยววนั้น ท่านสามารถทดลองทำวากาชิที่การออกแบบจะเปลี่ยนไปตามฤดูกาลโดยรับการชี้แนะจากช่างทำขนมได้

ในหลักสูตรทดลองนั้น ก่อนอื่นท่านจะได้ฟังการอธิบายเกี่ยวกับประวัติของวัฒนธรรมขนม จากนั้นทำการขึ้นรูปแป้งขนมที่เหมือนกับการปั้นดินน้ำมันด้วยตนเองเพื่อทำวากาชิที่สวยงาม ในการทดลอง ช่างทำขนมจะชี้แนะให้อย่างละเอียด ดังนั้นแม้จะเป็นครั้งแรกก็ไม่ต้องกังวล นอกจากนี้ ยังสามารถนำขนมที่ทำเองกลับไปเป็นของฝากได้ด้วย หลังจากเรียนรู้ว่าขนมแบบดั้งเดิมของญี่ปุ่นทำอย่างไรแล้ว ก็เพลิดเพลินไปกับขนมรสหวานกันเถอะ

Awaji doll Joruri pavilion



ตุ๊กตาตัวใหญ่เคลื่อนไหวย่างมีชีวิตและแสดงอารมณ์ความรู้สึก

Awaji doll Joruri มีประวัติศาสตร์ที่ยาวนานกว่า 500 ปี หุ่นที่เคลื่อนไหวย่างมีชีวิตชีวาถึงความมนุษย์ในการบอกเล่าเรื่องราวรักโลก โกรธหลงของมนุษย์ไปพร้อมกับการแสดงของนักแสดงและขามิเซ็นนั้น ได้เชิญชวนให้ผู้ชมเข้าสู่โลกแห่งความฝัน คน 3 คนช่วยกันขยับหุ่น 1 ตัว ลักษณะพิเศษคือการเคลื่อนไหวย่างเข้มแข็งของหุ่นตัวใหญ่นั้นเอง เวลาที่การแสดงจะเริ่มขอให้ท่านทำความเข้าใจพล็อตเรื่องที่เปิดเผยก่อนล่วงหน้าผ่านการฟังเครื่องบรรยายเสียงแปลภาษา ท่านจะสามารถสนุกสนานไปกับการแสดงได้มากยิ่งขึ้น ที่มุมเอกสารภายในโรงละคร มีสิ่งของจัดแสดงล้ำค่าที่หลากหลายและครบครัน เช่น Kashira หรือเสื้อผ้าที่ใช้บนเวทีจริง โรงละคร Awaji doll Joruri pavilion เป็นโรงละครหุ่นที่ดำเนินกิจกรรมอย่างมืออาชีพเพียงแห่งเดียวบนเกาะ ได้ไปทำการแสดงที่กรุงปารีสเพื่อเป็นที่ระลึกครบรอบ 160 ปีสนธิสัญญาไมตรีและพาณิชย์ระหว่างฝรั่งเศสและญี่ปุ่น และได้รับเสียงปรบมืออย่างล้นหลามจากผู้ชม

The Route

Model course (— train / • • • on foot / === car) *Travel time may change depending on traffic conditions.	
JR Akashi Station (8:30) === (10:00) Awaji doll Joruri pavilion (11:30) ===	
(11:45) Uzu no Oka Onaruto Bridge Memorial Museum (14:00) ===	
LUNCH	
(15:00) AWAJI HELLO KITTY APPLE LAND (17:00) ===	
(18:00) JR Akashi Station	

Information

Name of facility	Awaji doll Joruri pavilion		
Address	1528-1 Fukura Kou, Minamiawaji City, Hyogo Prefecture		
Business hours	9:00-17:00 *Subject to change due to events, etc.	Closed	Every Wednesday, end of the year *If Wednesday is a public holiday, it will be closed the following day.
Access	[by train] • The nearest bus stop is the Fukura Bus Terminal. There is also a direct bus service to Kobe Sannomiya. [by car] • Get off at Seidan Mihara IC (about 15 minutes)		
Parking	*Parking available (up to 25 cars, height 2.1m)		
Experience	[doll Joruri performance appreciation] (Regular performance) • Performance time ①10:00 ②11:10 ③13:30 ④15:00 *In the case of 30 people or more, temporary performances are possible. (temporary performance) *Advance reservation required 15 days in advance • Performance time ①9:00 ②16:00	Capacity	Max 160 people
		Price	1,800 yen per person *Group discount 15 people or more / 1,620 yen 100 people or more / 1,440 yen
		Time required	Approximately 60 minutes
Reservation	Required	How to reservation	Check the below website https://awajiningyoza.com/en/
WEB page	https://awajiningyoza.com/en/ (English, Chinese, and other language)	SNS	• Instagram https://www.instagram.com/awaji_ningyoz_a/ • YouTube https://www.youtube.com/channel/UCohI5md8yvQwGdnZsuXo0aQ/videos • Facebook https://www.facebook.com/awajiningyo



Facility information is as of August 29, 2023. Please be sure to check with the facility.

West area

SEKAI HOTEL



พื้นที่ทั้งหมดเป็นโรงแรมดำรงชีวิตประจำวันในท้องถิ่น

SEKAI HOTEL ไม่ได้เป็นเพียงแค่วัฒนธรรม แต่เป็นที่ที่สามารถ “ลองประสบการณ์พักที่ปลายทางท่องเที่ยว” ได้ เป็น “โรงแรมทั่วทั้งเมือง” ที่มีหน้าที่การทำงานต่าง ๆ เช่น แพนกต้อนรับหรือห้องพักแขก, การทานอาหาร, ห้องอาบน้ำสาธารณะ อยู่กระจายกันไปทั่วทั้งเมือง อาคารที่เหมือนคาเฟ่ซึ่งเดินจากสถานีรถไฟไป 5 นาทีคือแพนกต้อนรับ หลังจากเช็คอินแล้ว แขกที่เข้าพักต้องเดินไปยังย่านร้านค้าอีกหลายนาที่เพื่อไปยังห้องพักแขก แพนกต้อนรับของโรงแรมและห้องพักแขกที่กระจายอยู่ตามจุดต่าง ๆ ในพื้นที่นั้น เป็นอาคารที่บูรณะที่อยู่อาศัยหรือร้านค้าขึ้นมาใหม่ ที่ SEKAI HOTEL มีการเชื่อมโยงกับร้านค้าในบริเวณใกล้เคียง ท่านสามารถใช้ “SEKAI PASS (เซไกพาส)” ซึ่งเป็นตัวเดินทางในพื้นที่ที่ท่านจะได้ลองประสบการณ์การใช้ชีวิตประจำวันที่กลมกลืนไปกับท้องถิ่นนั้น ถ้าแขกที่เข้าพักขอ SEKAI PASS ไว้ที่คอ ก็จะได้รับบริการทักทายจากประชาชนในพื้นที่ ถ้าแสดง SEKAI PASS ก็จะไม่เสียค่าบริการในการเข้าโรงแรมอาบน้ำท้องถิ่นหรือการรับประทานอาหารเข้าที่ร้านกาแฟ ซึ่งแนวคิดเช่นนี้ทำให้สามารถทดลองใช้ชีวิตประจำวันแบบชาวเมืองได้

The Route

Model course (— train / • • • on foot / = = = car)
*Travel time may change depending on traffic conditions.

JR Sannomiya Station (9:00) = = = (9:15) Kitano Ijinkan (11:00) = = =
(11:15) Kobe Chinatown / Kobe Motomachi Stroll (14:00) = = =
LUNCH
(14:30) Nadagogo Sake Brewery (15:30) = = = (16:30) SEKAI HOTEL

Information

Name of facility	SEKAI HOTEL		
Address	1-19-1 Ajiro, Higashi-Osaka City		
Business hours	- Café business hours: 13:00-22:00 - Check-in hours: 15:00-22:00	Closed	Wednesdays and Thursdays
Access	[by train] • Get off at Kintetsu Fuse Station, walk for about 3 minutes [by car] • Take the Hanshin Expressway No. 13 Higashi-Osaka Line and get off at the Takaida exit (about 15 minutes)		
Parking	There is no affiliated parking lot. Please contact us in advance if you would like to use a parking lot.		
Experience	Shopping street tour experience (Example) There are experience courses other than the following		
[stay in the guest room] *Guests staying at SEKAI HOTEL will receive a SEKAI PASS. By carrying the SEKAI PASS with you, you can enjoy the town as if you were residents, with special offers, special menus, and the ability to talk to the people of the town.	Capacity	Min 1 person Max 6 people *Depends on room type	
	Price	Dynamic pricing	
	Reservation	Required	
	How to reservation	WEB Form https://www.sekaihotel.jp/area/fuse/	
WEB page	https://www.sekaihotel.jp/		SNS - Instagram https://www.instagram.com/sekaihotel/ - Facebook https://www.facebook.com/SEKAIHOTEL/?fref=ts - YouTube https://www.youtube.com/channel/UCpxU3ptZEq1B4Ep9klhEwpA

Other facilities

West area

Pelletteria



address	124 Takagi, Hanadacho, Himeji City, Hyogo Prefecture
URL	https://pelletteria.unifers.co.jp/workshop/
Experience	Experience making leather accessories such as leather product cases and bags. *We also sell leather accessories (wallets, bags, business card holders, etc.) and leather materials. *You can enjoy relaxing time at the café in the facility
price	1,500 yen~
business hours	9 : 30-15 : 00
closed	Sunday, Obon period, year-end and New Year holidays
note	Himeji's leather industry is a traditional industry that Himeji is proud of and is described in literature from the Heian period (794-1185). A communication spot will be born in Himeji by making use of the world-class industry. The significance of this facility is that everyone can enjoy learning about history, passing on technology, and experiencing craftsmanship.



West area

CUPNOODLES MUSEUM



address	8-25 Masumicho, Ikeda City, Osaka Prefecture
URL	https://www.cupnoodles-museum.jp/en/osaka_ikeda/
Experience	Original CUPNOODLES making experience, chicken ramen handmade experience, etc.
price	"Chicken Ramen Factory": Adults (junior high school students and older): 1,000 JPY, elementary school students: 600 JPY "My CUPNOODLES Factory": 500 yen per meal
business hours	9 : 30-16 : 30 (Admission until 15:30)
closed	Tuesdays (closed the next day if Tuesday is a national holiday), New Year holidays



East area

Hikone Beer Co., Ltd. Kojinyama Brewery



address	1853 Ishideracho, Hikone City, Shiga Prefecture
URL	https://hikonebrewing.jp/
Experience	Sale and tasting of craft beer
price	There is a charge for sampling craft beer (fees vary depending on the type)*During the winter season (December to February), only Saturdays, Sundays, and holidays are possible.
business hours	11:00-17:00 (until 18:00 on weekends and holidays) *During the winter season (December to February), Saturday, Sunday, and holiday are also open until 17:00.
closed	Tuesday and Wednesday
note	Last order for tasting is 30 minutes before closing.



South area

Duskin Museum



address	5-32 Yoshinocho, Suita City, Osaka Prefecture
URL	http://www.duskin-museum.jp/
Experience	Theater attractions, donut making experience, donut ball decoration experience, etc.
price	Donut making experience: 600 yen Donut ball decoration experience: 200 yen
business hours	10:00-16:00 (admission until 15:30) 10:30-15:00 (donut ball decoration experience)
closed	Mondays (closed the following day if Monday is a national holiday), year-end and New Year holidays
note	Donut making experience requires reservation on the web





*Unauthorized reproduction or duplication
of this booklet is strictly prohibited.

METI-KANSAI

