

料理家榎本美沙さんと訪れる

まにわ 発酵's

めぐる、つながる
発酵ツアー

supported by GREENable

募集〆切

2026
10/9金
17:00 まで



まにわ発酵'sとは？

詳細はWEBサイトをご確認ください

岡山県真庭市で「発酵」を生業とする7企業で2012年に結成された異業種クロスオーバーチーム「まにわ発酵's」。

蔵を訪ね、作り手からものづくりのこだわり、食文化・歴史を学び、地域の魅力に触れる特別な2日間。

榎本美沙さんとまにわ発酵'sとのトークセッションも開催します。

■開催日時／2026年10月30日(金)・31日(土) 1泊2日

■募集人数／25名(最少催行人数：15名)

■宿泊先／ホテルルートイン岡山・真庭(1名1室)

■運行バス会社／大阪第一交通株式会社

■添乗員の有無／無し(現地、真庭市内では真庭観光局スタッフが同行)

行程

●10月30日(金)【1日目】

9:15 出発 新大阪駅 観光バス駐車場

12:15 真庭市北房振興局経由・出発⇒12:30 北房ほたる庵・昼食⇒落酒造場 蔵見学・試飲⇒美作ピアワークス見学⇒真庭あぐりガーデン買い物⇒夕食/真庭あぐりガーデン交流&発酵ディナー⇒21:15 宿泊【ホテルルートイン岡山真庭】

●10月31日(土)【2日目】

9:10 出発⇒10:00 GREENable HIRUZEN 到着

①10:00～14:30「めぐる、つながる 発酵フェス」参加(自由昼食) ②10:30～11:20「ひるぜんワイナリー見学」(希望者のみ) 14:30 会場出発⇒道の駅風の家・買い物⇒真庭市北房振興局経由・出発⇒19:00 新大阪駅 到着

2026
10/30金・31土

1泊2日バスツアー

参加費／お1人 59,000 円、真庭市集合者 53,000 円(税込)

●バス代、宿泊費、昼・夕・朝食代各1回

集合場所／JR 新大阪駅南側 観光バス駐車場

9:15 集合、9:30 出発

真庭市集合者 真庭市北房振興局 12:00 集合、12:15 出発

行先／岡山県真庭市

料理家・発酵マイスター 榎本 美沙 さん

発酵食品、旬野菜を使ったシンプルなレシピが好評で、雑誌、テレビなどで活躍中。オンライン料理教室「榎本美沙の料理教室」主宰。登録者数41万人を超えるYouTube「榎本美沙の季節料理」、Instagram(@misa_enomoto)も人気。著書に『かんたん発酵薬膳』(文化出版局)、『はじめてキッチン』(Gakken)など多数。



お問合せ

一般社団法人 真庭観光局

岡山県知事登録旅行業第2-367号

電話／0867-45-7111(平日8:30～17:30)

住所／〒719-3201 岡山県真庭市久世2511-13(修徳館内)