

# 第53回 欧州食肉産業視察ツアー2020 参加者募集のご案内



「スペインバスク」と「フランスバスク」を訪ねて

～ 海バスク、山バスクの文化と伝統、街にあふれる「食の追求」～  
世界一の美食の街 サンセバスチャンでピンチョスバル巡り

旅行期間 2020年6月7日 日 ▶▶ 6月14日 日 [8日間]

旅行代金 **579,000円** お申込締切日 **3月4日 水**  
(燃油サーチャージ、各地空港税は含みません) (満席になり次第、締め切ります)

**POINT!**

世界の食肉業界に携わる人々との刺激的な出会い、そして新たな交流とビジネスの発展が期待できる、貴重な視察ツアーです。参加のお客様からは「旅を共にして親しくなることで仕事につながった!」との嬉しいご報告を、毎年必ずいただいております。



カザフリエン Casa Julian



チヨギチュ TXOGITXU



チヨギチュ TXOGITXU



幻のバスク豚(キントア豚)のピエール・オテイザ



生ハム工場



スペインバスク



- ▶ 食肉卸売業者の枝肉保管庫特別見学と肉牛牧場
- ▶ 世界中のフーディが目指す、薪焼きステーキ
- ▶ 世界一の美食の街 サンセバスチャン
- ▶ 肉とバスクの食文化についての特別講義
- ▶ 山海バスクで、世界が注目する街づくりの経済発展



フランスバスク



- ▶ 幻の純血種 バスク豚農場視察
- ▶ 生ハム工場視察
- ▶ フレンチバスク最大級のバイヨヌの朝市
- ▶ スペインとフランス国境の独特の文化の融合



パリ

- ▶ 最新のパリ食肉事情視察と話題の厳選レストラン
- ▶ 高級精肉店、食材店、シャルキュトリ、マルシェ



サンセバスチャン & ビルバオ



フランスバスク風景



パリ・マルシェ

(※画像は全てイメージです)

視察先企画:  株式会社 食肉通信社

旅行企画実施:  株式会社 ティ・エス・ディ  
[旧社名:(株)ティ・アイ・コンソーシア(トラベルアイ)]  
観光庁長官登録旅行業者第1748号

# 参加のおすすめ

いま最も勢いがあり、学ぶべきところの多い「西仏バスク地方」を訪れます。

「人口18万人の小さな街サンセバスチャンは、なぜ美食世界一になれたのか?」「たった30キロ圏内に20近くものミシュランの星がきらめくのはなぜか?」旧市街に密集する100軒以上のバルは、小さなピンチョスひとつひとつが感動的に素晴らしく、まるで高級レストランの前菜のよう。日本各地でも「サンセバスチャン計画」が生まれていますが、たった10年ほどで世界中から人々が集まる「美食の街」となった理由を、ぜひ本場で体感していただきたいと思います。

またバスク豚や肉牛農場視察に生ハム工場、世界中のフーディが愛するカサフリアンでの薪焼きステーキ、ヨーロッパで脚光を浴びつつある食肉卸売業者チョギチュ(TXOGITXU)での、「新しい肉の売り方」にもご注目ください。



## ツアーの見どころ

### 食肉卸売業者の「チョギチュ (txogitxu)」にて枝肉保管庫と肉牛牧場 特別視察

赤身肉のソムリエと呼ばれるイマノール・ハカ (Imanol Jaka) 氏の、バスク食文化と伝統、老牝牛の赤身肉へのこだわりは、ARZAKを代表とするバスク地方の星付きレストランの有名シェフ達の高い信頼を得ています。18か国1,000以上のレストランに卸すためにヨーロッパ中の牧場を回り、最高の赤身肉だけを購入。そしてレストランやイベント会場へ肉を持参し、自ら焼いてサーブするという新しいスタイルの肉の売り方の提唱者として、TV新聞雑誌等、多くのヨーロッパのメディアで脚光を浴びています。

日本ではあまり知られていませんが、今後ブレイク間違いなしの「チョギチュ」にて、牧場視察・肉とバスクの食文化を学びます。



### チュレトンの神殿「カサフリアン (Casa Julian)」で絶品の薪焼きステーキ



世界中のフーディと有名シェフが足しげく通う絶品の薪焼きステーキと、世界一美味しいと言われる牛骨付きリブローズ肉の炭火焼きの秘密に迫ります。

創業1951年、オーナーのフリアン氏は炭火焼きレストランの生みの親。経産牛を厳選して仕入れ、2~3週間の熟成を見極めて5センチの厚切りにカット。さらに海の粗塩をふり薪で焼く、バスク地方きっての「肉の聖地」で、その味をお確かめください。



### 幻の純血種「バスク豚 (キントア豚)」ピエール・オテイザ (Pierre Oteiza) 視察



フランスバスクのアルデュード渓谷にある小さな村で、1987年、絶滅寸前の22頭のバスク豚を保護し、3000頭にまで復活させた第一人者ピエール・オテイザ氏の農場を視察。

ピレネーの山々を駆け回る、幻の純血バスク豚「キントア豚 (バスク名KINTOA)」からの贈り物をご試食いただけます。

### 世界一の美食の街「サンセバスチャン」でのピンチョスバル巡り



「カンタブリアの真珠」と呼ばれ、王室の避暑地として愛されるコンチャ湾は、かつてスペイン

王室の静養地として愛された場所。弧を描く白砂の海岸線を中心に、美しい街並みが広がります。ミシュラン3つ星レストランの数が世界で一番多いことでも有名なサンセバスチャン。自然の恵みを生かした「食の街おこし」で大成功を収めた、世界中から観光客が訪れる小さなこの街の魅力と秘密を探ります。

### 生ハム工場視察と試食付プレゼンテーション

フランスバスクの自然を生かした、極上の豚肉加工品を製造している生ハム工場を視察します。



(※画像は全てイメージです)



## スペインバスクとフランスバスク 国境沿いに独特の文化の融合

西仏二ヶ国をまたぐ食のホットスポットであるバスク地方の山と海の幸を融合した食文化、伝統文化として継承される薪焼きの文化、牛肉のステーキ、豚肉の加工品それぞれの地方色豊かな地ものが、どのようにビジネスとして生きているかを視察していただきます。



## 最新パリ食肉事情視察



高級精肉店、食材・総菜(シャルキュトリ)店、デパートやマルシェ巡り、そして肉業界に携わる皆様に、ぜひとも味わっていただきたいレストランを厳選してご案内します。

## 第53回 欧州食肉産業視察ツアー2020 「スペインバスク」と「フランスバスク」を訪ねて

日次	月日	都市名	現地時間	交通機関	概要
1	2020年 6月7日 (日)	羽田空港集合 羽田空港 発	20:30 22:55	AF293 12時間40分	チェックイン後に、結団式を行います。 エールフランス航空にて、パリのシャルルドゴール空港にてお乗換え 朝食(x)、昼食(x)、夕食(x) <b>機内泊</b>
2	6月8日 (月)	パリ(CDG) パリ(CDG) ビルバオ 着	4:35 9:10 10:50	AF1476 1時間40分	スペイン、バスクを代表する近代都市 現代アートの街 ビルバオへ 専用車にて「グッゲンハイム美術館」等の車窓市内観光 <b>地元民で賑わうライトインもある ビルバオの市場視察</b> ピンチョスで有名なヌエバ広場等の旧市街散策  デパート、小売店視察 や フリータイム 夜は、芸術都市での「洗練されたピンチョス ホッピング」 朝食(x)、昼食(x)、夕食(x) <b>Bilbao ビルバオ泊</b>
3	6月9日 (火)	ビルバオ 発  「チョギチュ」 サンセバスチャン 着 (バスク語でドノスティアDonostia)	朝  夕刻	専用バス	<b>食肉牛卸売業者「チョギチュ txogitxu」にて枝肉保管庫特別視察</b> レストランに肉を持参し焼くという、新しいスタイルの提唱者としてヨーロッパの多くのメディアで脚光を浴びています。  <b>「肉牛牧場見学」 イマノール・ハカ氏より「肉とバスクの食文化」の特別講義</b>  <b>美食の聖地、世界の料理界を牽引する、「世界一美味しい街」サンセバスチャン</b>  夜は、バスクの豊富な食材を生かした名物料理 朝食(ホテル)、昼食(x)、夕食(x) <b>San Sebastian サンセバスチャン泊</b>
4	6月10日 (水)	サンセバスチャン 発 トロサ Tolosa 着 「カサフリアン」 サンセバスチャン 着	12:15 12:45 夕刻	専用バス 30分27km	サンセバスチャンの台所「ブレッチャ市場」と「高級食材店」視察  <b>世界中のフーディを魅了する、チュレトンの神殿「カサフリアン」で絶品の薪焼きステーキ</b>  <b>世界中から美食家が集まる サンセバスチャンにて、ピンチョスバル巡り</b> 朝食(ホテル)、昼食(x)、夕食(x) <b>San Sebastian サンセバスチャン泊</b>
5	6月11日 (木)	サンセバスチャン 発 アルデュード 着  Les Aldudes Valley  アルデュード 発 バイヨンヌ 着	8:30 10:30  夕刻	専用バス 2時間108km  専用バス 1時間半71km	<b>バスク豚の純血種(キントア豚) 牧場視察</b> <b>ピレネー山脈を駆け回る「バスク豚ファームツアー」</b> ランチは美しいアルデュード渓谷で育った「バスク豚からの贈り物」をお楽しみいただきます  <b>「生ハム工場視察」と試食プレゼンテーション</b>  洗練されたフレンチ・バスクの中心都市で、生ハムとチョコレートの街 バイヨンヌへ <b>スーパーマーケットと食料品店等視察</b> 朝食(ホテル)、昼食(x)、夕食(x) <b>Bayonne バイヨンヌ泊</b>
6	6月12日 (金)	バイヨンヌ 発  ピアリッツ空港 発 パリ(オルリー空港) 着	朝  16:55 18:10	  AF7487 1時間15分	フレンチバスク最大級を誇る「バイヨンヌの朝市」散策  <b>フランスとスペインとの国境沿いに、両国の独特の文化の融合を感じながら、この地方だけに見られる伝統と景観をお楽しみ下さい。</b>  <b>西仏バスクの国境の田舎道で出会う、のどやかな牛や羊たちにバスが止められることも!</b>  フランスバスクの美しい小さな村、輝く海岸線を通して、空港へ  フランス国内線 オープ! 航空運航便フライトにてパリへ パリでの最後の晚餐も「肉業界の皆様にぜひとも味わっていただきたいレストラン」 朝食(○)、昼食(x)、夕食(x) <b>Paris パリ泊</b>
7	6月13日 (土)	パリ パリ(シャルルドゴール空港) 発	23:25	専用バス AF274 12時間	<b>「最新のパリ食肉事情視察(精肉店、食材店、総菜店、デパート、マルシェ等)」</b> エールフランス航空にて、空路羽田へ 朝食(○)、昼食(x)、夕食(x) <b>機内泊</b>
8	6月14日 (日)	羽田空港 着	18:30		

\*利用予定ホテル(4つ星): Bilbao Silken Indautxu、San Sebastian Barcelo Costa Vasca、Bayonne Mercure Centre Le Grand、Paris Pullman Montparnasse  
\*利用予定航空会社: AFエールフランス航空、\*航空機の発着時刻は予告なく変更されることがあります。\*現地状況に応じて、訪問順序を変更する場合がございます。

# 旅行条件 [最少催行人員 15名様]

## 1. 旅行代金に含まれるもの

- ①旅行日程に明示した航空運賃(エコノミークラス利用)
- ②旅行日程に明示した宿泊料金(お2人で1部屋利用)および税・サービス料金
- ③旅行日程に明示した食事料金および税・サービス料金(朝食のみ)
- ④旅行日程に明示した貸切バスの運賃、工場訪問の際の通訳・観光ガイド料金
- ⑤お1人様につき23kg(1個まで)の手荷物運搬料金⑥視察先見学料等
- ⑦団体行動中のチップ・サービス料金
- ⑧添乗員経費(1名の添乗員が同行しお世話する諸経費)

## 2. 旅行代金に含まれないもの

- ①超過手荷物料金、傷害・疾病の際の医療費、その他個人的性質の諸費用
- ②日本国内における自宅から空港までの交通費、宿泊費など
- ③出入国書類作成および渡航諸手続き料(7,700円)
- ④海外訪問先お土産代(3,500円)
- ⑤羽田空港施設使用税(2,570円)、国際観光旅客税(1,000円)
- ⑥燃油サーチャージ(約27,600円) 各都市空港税(約16,830円)※1
- ⑦海外旅行傷害保険料(任意分)
- ⑧昼食・夕食代金=預かり金制度を採用し精算後、余剰金が発生した場合はご返金いたします(100,000円)
- ⑨一人部屋使用の場合の追加料金(88,000円)

## 3. ご旅行条件・ご旅行代金の基準

この旅行条件・旅行代金は2020年1月10日現在有効な航空運賃・適用規則ならびに為替レートを基準としております。

- ※1. 燃油サーチャージ及び各都市空港税はご出発の約2週間前の為替レートにより算出します。従いまして変動することがございます。

## 4. ご旅行代金のお支払について

ご旅行お申込時に申込金として10万円お支払いいただき、残金はご旅行出発2週間前までにお支払いいただきます。

## 5. 取消料

参加を取り消される場合、下記の取消料を申し受けます。

- ①出発の前日から起算して30日前～3日前=旅行代金の20%
- ②出発日の前々日および前日=旅行代金の30%
- ③出発当日=旅行代金の50%
- ④旅行開始後 旅行代金の100%

【詳細は後日、弊社・エス・ディからお送りする旅行条件書をご参照下さい】

## 6. その他

日程表は作成当日の公示時刻表に基づいて作成されていますが、発着時刻は予告なく変更されることがあります。また、現地状況に応じて、訪問順序を変更する場合がございます。

# お申込要領

**ツアー申込期限 2020年3月4日(水)**

定員に達し次第締め切らせていただきますので、お早めにお申し込み下さい。申込期限を過ぎてのお申し込みはお問い合わせ下さい。

### ■お申込金および旅行代金のお支払方法

申込金100,000円(お申込時)および申込金を差し引いた旅行代金の残金(旅行開始日の10日前に諸費用をご請求いたします)は下記の口座にお振込み願います。

みずほ銀行 南船場支店(普) 1774081 名義:株式会社ティエスディ

# 第53回 欧州食肉産業視察ツアー2020 参加申込書 FAX (03) 3238-9401

★勤務先・所属部課・役職・職種の英文名も必ずご記入ください。

★パスポートコピーを同送ください

フリガナ 氏名	生年月日 <input type="checkbox"/> 昭和 <input type="checkbox"/> 平成 年 月 日 (出発日の年齢 歳)(西暦 年)
勤務先名称・業種	たばこ <input type="checkbox"/> 吸う <input type="checkbox"/> 吸わない
勤務先名称・業種 (英文)	パスポート番号
所属部課・役職・職種	パスポート上のスペル
所属部課・役職・職種 (英文)	発行年月日 年 月 日 (5年間・10年間)
勤務先所在地 〒	一人部屋 <input type="checkbox"/> 希望する <input type="checkbox"/> 希望しない 同室希望者名: _____
TEL: FAX: 携帯: E-mail:	■羽田空港までの日本国内線希望 <input type="checkbox"/> 有 (空港名: _____) ■羽田空港周辺宿泊ホテル希望 <input type="checkbox"/> 有
ご自宅住所 〒	
ご自宅および携帯:	工場視察時 【白衣サイズ】 <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> XL 【身長】 _____ cm 【靴サイズ】 _____ cm
FAX: E-mail:	
旅行中の留守宅 緊急連絡先	お名前: _____ 続柄: _____ E-mail: _____ 電話:(昼間) _____ (夜間) _____ (携帯) _____



株式会社 **食肉通信社**

〒103-0001 東京都日本橋小伝馬町18-1 ハニエ小伝馬町ビル3F  
TEL: 03-3663-2011 FAX: 03-3663-2015  
担当: 西村 久

旅行企画実施

TSD 株式会社 ティエスディ  
旧社名: (株)ティ・アイ・コンソーシア(トラベルアイ)

〒102-0074 東京都千代田区九段南3-3-6 麴町ビル6階

TEL: 03-3238-9400 FAX: 03-3238-9401 担当: 坂元美香子  
http://www.travel-i.net MAIL: sakamoto.mikako@travel-i.net

観光庁長官登録旅行業1748号  
【総合旅行業務取扱管理者: 坂元美香子】  
一般社団法人日本旅行業協会(JATA)正会員

