

企画監修:NHK文化センター
(青山教室)



赤曾部麗子Mrs.BERRYと行く

「ルバーブ収穫体験」ツアー



赤曾部 麗子先生 プロフィール

コンフィチュール(ジャム)は30年以上も作り続け、2005年Mrs. BERRYの商標登録とともに、広島・平田観光農園での製造「Mrs. BERRY」ブランドの商品を販売。成城石井Select Shop販売や、セゾングループのfun-style、ディノスなど通販でも販売。島根県益田市美都町のいちごジャム工房でのレシピ提供と監修、ゆずのリキュール「YZ」のプロデュース、長野県富士見町の特産品「赤いルバーブ」のPRや、ル・ジャルダンブルー福田雅之シェフの焼き菓子「アマンディーヌ・オールバーブ」のコーディネートや、コンフィチュールのプロデュースなど各地の町興しにも協力し、講演も行う。

【旅のお誘い】

長野県富士見町は門外不出【赤いルバーブ】の生産は日本一です。ポリフェノールを含んだタデ科の野菜です。真っ赤な綺麗な美味しいジャムが初めての方にも簡単に作れます。赤曾部麗子Mrs.BERRYと行くルバーブ収穫ツアーを7月8日に行います。皆様と一緒したいと思います。どうぞ宜しくお願いいたします。

赤曾部麗子

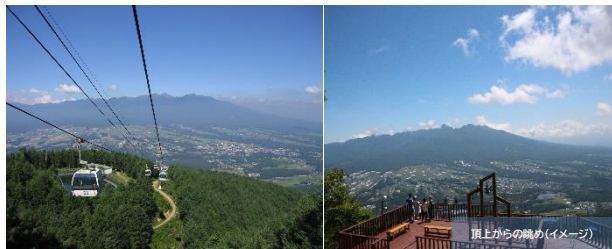
旅行代金
7月8日(月)出発日帰り
(新宿集合/解散)

おひとり様 ¥ 29,700-

月日	スケジュール	食事
2024年 7月8日 (月)	08:30 新宿駅西口集合、富士見高原リゾートへ 到着後、 Gondolaにて山頂駅へ(各自散策/ルバーブソフトクリームをお召し上がりいただきます) 富士見町にてルバーブ収穫体験 【昼食】富士見高原リゾートにて「ルバーブつくしランチ」をご用意 昼食後、八ヶ岳カントリーキッチンにてお買い物をお楽しみください 17:00頃 新宿駅西口着	昼

※上記日程は天候・現地事情・交通事情等により変更になる場合がございます。(訪問先など)

ツアーポイント



約15分のゴンドラから見渡せる絶景パノラマはここでしか味わえない特別な体験です。頂上では名物「ルバーブソフトクリーム」をご堪能ください



富士見高原の特産品「ルバーブ」の収穫体験
標高1000Mの畑で栽培されるルバーブは茎全体が赤くなるが特徴です。



昼食はルバーブをアクセントとして使ったランチ懐石をご用意

★旅行条件<募集要項>

- 旅行期間:2024年7月8日(月) 日帰り
- 旅行代金に含まれるもの:昼食1回 専用バス代・見学体験費・講師費用・添乗員費用
- 募集人数:40名(最少催行人数30名) ■募集締切日:2024年6月14日(金) *定員になり次第締め切りとなります。
- 集合解散場所:新宿駅西口/工学院大学前
- 添乗員:集合(新宿駅西口/工学院大学前)から解散(新宿駅西口/工学院大学前)まで同行いたします。
- 利用予定バス会社:京王観光バス(株)(大型バス利用)