

西伊豆フード クラフトツアー

“いただきます”は、
自分で集めたごちそうで！

釣り・わさび収穫・
潮かつお作りに挑戦！

2025年
11月
1日～2日

日本初！釣った魚を自治体が“地域通貨”で買い取る
「ツッテ西伊豆」を、企画者（食の熱中小学校 第1期
講師、中川めぐみ）と一緒に体験しましょう

西伊豆の食文化を 味わい尽くす旅

＼こちらもおススメ／

ユネスコ認定世界ジオパークに選ばれる
数々の絶景や、日本一宣言の美しい
夕陽、温泉も味わってください！

料金

48,000円 税込

（宿泊・食事代・旅行保険代込）

定員

15名

（最小催行人数8名、お1人参加OK）



絶滅危惧食の潮かつお



世界農業遺産のわさび



釣った魚が地域通貨に

西伊豆の食文化を味わい尽くす旅 11月1日～2日

ユネスコ認定世界ジオパークにも選ばれる絶景スポットが多数あり、海・山・温泉にも恵まれた癒しの土地、西伊豆町。実は“ここにしかない”新旧の食文化があるのをご存知でしょうか？今回の旅では西伊豆町が誇る、個性とこだわり満載の生産者さんたちを訪問し、共に語り、実際に生業を体験させていただくなかで食材を集め、その食文化を五感で味わい尽くしていただきます。大自然の中での特別わさび弁当、地元お母ちゃん達がつくる郷土料理と山海の幸、食熱美食倶楽部 西伊豆出張ver.と、多様な食事プランもお楽しみください！



創業140年の鰹節商店で
絶滅危惧食『潮かつお』を
一緒に作りましょう！

カネサ商店
芹沢さん

世界農業遺産の農法で
作ったわさび、選んで
抜いてみませんか？

堤農園
堤さん



私たちが
お待ちしています

釣り初心者さんも
優しく教えます！
釣らせてます！

龍海丸
山田親子



実は西伊豆、ジビエも
美味しいんです。
僕が撃って加工した
ので食べてください！

西伊豆
ジビエフード
保刈さん



工程表

■ 1日目：11月1日（土）

- 9:00 三島駅北口集合
西伊豆町までバス移動
- 11:00 わさび講座&収穫体験
- 12:00 昼食 特別わさび弁当
- 13:00 鰹節講座&潮かつお作り
- 16:00 日帰り温泉（希望者のみ）・夕日鑑賞
- 18:00 夕食 西伊豆の郷土料理と山海の幸

■ 2日目：11月2日（日）

- 6:00 釣り（ツッテ西伊豆）
- 10:20 釣った魚の買取り体験
- 11:20 買い出しなど
- 12:10 食熱美食倶楽部 西伊豆出張ver.
- 15:30 西伊豆町発
三島駅北口までバス移動
- 18:00 三島駅で解散（※予定）

※悪天候時、工程に変更が生じる可能性があります。

ツアー概要

■ 旅行条件

- ・旅行日数：2日間
- ・最小催行人数：8名
- ・添乗員：現地に同行
- ・食事回数：朝食1回、昼食2回、夕食1回
- ・費用には現地までの交通費は含まれていません

■ 引率の先生



柏原 光太郎 先生

一般社団法人日本ガストロノミー協会 会長
食の熱中小学校 校長



中川めぐみ 先生

株式会社ウオー代表取締役
食の熱中小学校 第1期講師
ツッテ西伊豆企画者



ツアーの詳細、お申し込みは
左のQRコードより

(株) 西伊豆プロジェクト 担当者：矢岸洋二
静岡県賀茂郡西伊豆町田子2634-18 mail: yagishi@nishipro.jp