



★☆☆ 11月2日出発限定☆☆★ アンチエイジング・オリーブオイル&SPAの旅 オリーブオイルを丸ごと体感する旅！



～ほんのりと青いイチゴのようなフルーティーなオリーブオイル！？～

11月1日からスペインで始まるオリーブの収穫、そしてオリーブオイルの搾油。それに合わせ、スペイン南東部、世界遺産アルハンブラ宮殿で有名なグラナダに近い、アロマルテスという小さな町にある、**エコロマルシオエキストラバージンオリーブオイル**の生産農家く**カセリア・デ・ラ・ビルヘン**を訪ねます。栽培・生産・ファームスクールの経営も手がける地元根付いた農家だからこそそのアットホームな雰囲気ながらも、参加型のアクティビティを盛り込んだ、本格的なオリーブオイル体験をたっぷり楽しんでください。

◇日数：8日間 ◇出発&到着：成田空港発着 ◇最小催行人数：6名様 ◇食事：朝5回 昼3回 夜3回

●スケジュール●

11/2 (日) 夜：成田⇒乗り継ぎ⇒

機内泊

11/3 (月) 午後：マラガ着後アロマルテスのホテルへお送りいたします。
チェックイン後はイジョラに移動、樹齢100年以上のオリーブの木々を見学、お城又は教会を見学
*夕食：イジョラのバルでお食事

アロマルテス泊

11/4 (火) 午前：オリーブの収穫を見学後、王立協会所属馬車で農場散策
オリーブ畑でアペリティブ
*搾りたてオリーブオイルと生ハムの軽食
午後：ファームスクールにてオリーブオイル料理レッスン
*昼食：出来上がった料理を戴きます
オリーブの実の収穫・オイル搾油体験
・昔ながらの手法で搾油します
*夕食：グラナダのレストランへ



アロマルテス泊

11/5 (水) ファームスクールまで徒歩で移動。
午前：オリーブオイルのアンチエイジング効果に関する
・専門家による講義、テイスティング実習
午後：グラナダへ移動
*昼食：バルで各自お取りください。
アルハンブラ宮殿見学



グラナダ泊

11/6 (木) 午前：ハエザへ出発、市内観光(散策のみ)
*昼食：レストラン・ファアニート：オリーブ料理
午後：カソルラのホテルでオリーブオイルを使った
カソルラマッサージをお楽しみください
*夕食 ホテル

カソルラ泊

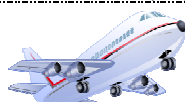
11/7 (金) 午前：ハエン又はウベダ、ミハスを観光しながらマラガへ
*途中で昼食

マラガ泊

11/8 (土) 午前：ホテルから空港までお送りします。
午後：マラガ⇒乗り継ぎ⇒

機中泊

11/9 (日) 夜：成田到着 お疲れ様でした♪



◇ご旅行代金◇ (最少催行人数6名様参加)
(2名1室ご利用時)

*但し、アロマルテスでは1名1室

¥370,000

※空港税・燃油サーチャージ別
(お一人様参加の場合¥18,000 追加)

申し込み締め切り10月4日

【旅行代金に含まれるもの】

航空会社 トルコ航空 エコノミークラス
利用予定ホテル

アロマルテス：ウエルタ・ナサリホテル☆☆☆

グラナダ：アルハマルPTA アルヒバス☆☆☆☆

カソルラ：ホテルスバカソルラ☆☆☆☆

マラガ：トリップマラガアルメダ☆☆☆☆

現地での移動費全て(専用車/貸切バス)

施設見学の際の入場料

日本人スペイン語通訳

料理教室での食材費

ワインテイスティング

アルハンブラ宮殿入場チケット



【お申し込みに関する注意事項】

- ◆ 成田空港施設利用税と海外空港税、航空保安税、燃油付加税は別途徴収いたします。
8月6日現在、空港税、燃油付加税の合計は60,090円です。(変動性)
- ◆ お申し込みの際にはパスポートと同じスペルでお申し込み下さい。
その際にパスポートの残存期間もお確かめ下さい。
- ◆ 雨天の場合、オリーブの収穫・イジョラでの古木見学は中止となります。

天候候次第では11月4日と5日の予定を組み替える可能性がございます。

地元の家庭料理のメニューにつきましては当日の食材等により決まります。アレルギーや食べられない食材がある場合は事前にお知らせください。

個人所有の見学場所もございますので、予定が変更になる場合がございます。

募集型企画旅行契約に準じます。



オリーブ畑の真ん中でアペリティフ体験！オリーブの旅

オリーブオイル 講座開催！

オリーブオイルの特性や健康への効果に関する最新情報をお教え致します！
この講座を受けると意外と知らないオリーブオイルの効能を知ることができ、オリーブオイルの見方が変わります！

アンチエイジング

優雅なマッサージ
ホテル併設のSPA PLEO SALUD
オリーブオイルを使ったマッサージをお楽しみ頂いて、ホテルでリラックス！
これこそアンチエイジング

世界遺産 アルハンブラ宮殿 も見学！

せっかくグラナダまで行って、アルハンブラ宮殿を観光しないなんてもったいない！
日本語ガイドがご案内致しますので隅から隅までお楽しみ下さい。
*宮殿内の説明はございません

ほんのりと青いイチゴのようなフルーティーなオリーブオイル！？

エコマルシオは、グラナダ地方で限定的に栽培されている稀少なルシオ種オリーブのみを使用したエキストラバージンオリーブオイルです。栽培の難しさと成育地域が限定される種のため栽培面積が激減している**貴重なオリーブ**でもあります。

そんなルシオから採れるオリーブオイルは、美しい黄金色で、ほんのりと青いイチゴのような自然の香りが特徴です。アロマのような豊かな香りと苦みを少し含んだ甘みのあるフルーティーな味は、おいしい！と思わず口にしてしまうこと間違いなし。

2013年6月7日、DO PONIENTE DE GRANADA が主催するコンクールで、

最高搾油所賞と**フルーティ部門第1位**を獲得しました。

過去にも、2011年、イタリア ソレントで開催された、オーガニックオリーブオイルを対象とした第16回 BIOL 賞の High Quality-Extra Virgin Olive Oil (高品質なオーガニックオリーブオイル部門) で受賞しました。また同年、イタリアで開催された国際的な賞である L'ORCILOLO D'ORO の Light Fruit Category (軽いフルーティテイスト部門) でも表彰されています。

今回のツアーではそんな**稀少で高品質のオリーブオイル**のオリーブの実の手摘みから搾油体験、昔ながらの手法で搾油します！



～生産農家～



カセリア・デ・ラ・ビルヘン(Caseria de la Virgen)

アロマルテスにあるロベス兄弟の弟のホセさんがオリーブ栽培を担当し、兄のアンソニーさんがオリーブオイルの製造を担当する家族経営の農場です。小さいながらもオーガニックにこだわり、貴重なルシオ種を守り続け、安定した収穫を実現するために常に真摯な努力をしております。



旅行企画・実施：株式会社 TABiZ タビーズ観光庁長官登録旅行業第1906号 JATA 正会員・ボンド保証会員

***** お問い合わせ・お申込み *****

ヨーロッパ旅行専門店 株式会社旅コンシェル 東京都知事登録旅行業 第3-6666

電話 03-3525-8380 FAX 03-3525-8383

〒101-0047 東京都千代田区内神田 2-7-7 新内神田ビル 2階

URL <http://www.big-tour.com/> E-MAIL europa-concier@gaea.ocn.ne.jp

