



★ ☆ 1 1 月 9 日出発限定 ☆ ★

オリーブオイルを丸ごと体験!



～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2回

●スケジュール●

11/9 (土) 夜：成田⇒乗り継ぎ⇒

機内泊

11/10 (日) 午後：マラガ着後ホテルへお送りいたします。チェックイン後は自由行動となりますので、ショッピングや散策等をお楽しみ下さい。

マラガ泊

11/11 (月) アロマルテスへ



午前：オリーブの収穫を見学後、地元の家庭料理を堪能  
午後：イジョラに移動し、樹齢100年以上のオリーブの木々を見学  
旧搾油所等を見学し搾油の歴史に触れます。  
ルシオ種の搾油を見学。  
夕食は地元の家庭料理を堪能  
近くの馬場にて馬術ショーを見学

アロマルテス泊

11/12 (火) ファームスクールまで徒歩で移動。



午前：マイオリーブオイル作りを体験!  
内容：オリーブの収穫・オリジナルオイルをブレンド  
昼食は地元の家庭料理を堪能。  
午後：オリーブオイル講座と地元料理のレッスン  
夜：ツアー参加者の交流会も兼ねた夕食会

アロマルテス泊

11/13 (水) IFAPA (アグリカルチャー研究・研修センター) へ移動  
午前：IFAPA の見学

ランチ後アルハンブラ宮殿へ移動  
午後：アルハンブラ宮殿入場 (日本語ガイド)

グラナダ泊

11/14 (木) グラナダ⇒マラガお送りいたします。

※フリヒリアーナとミハスを観光  
※途中ワイナリーでワインテイスティング

マラガ泊

11/15 (金) 出発までショッピングをお楽しみ下さい。

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

11/16 (土) 夜：成田到着 お疲れ様でした♪

◇ご旅行代金◇ (6名様参加・2名1室ご利用時)

¥310,000

※空港税・燃油サーチャージ別  
(お一人様参加の場合¥15,000 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

マラガ：ドンパコ又はドン・クーロ☆☆☆

アロマルテス：ウエルタ・ナサリホテル☆☆☆

グラナダ：レイナ クリスティーナ☆☆☆

マラガ：ドンパコ又はドン・クーロ☆☆☆

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

馬術見学費

アルハンブラ宮殿入場チケット (日本語ガイド付き)



【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。9月6日現在、空港税、燃油付加税の合計は56,800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。
- ◆ 候次第では11月11日と12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。



# マイオイルを作る！オリーブの旅

## オリジナル オリーブオイルを作成！

収穫体験やテイastingは  
もちろんのこと、このツアーでは  
1人1人好みの味と香りを選んで  
ブレンドしていただきます。  
世界で1つだけのオリジナル  
オリーブオイルを  
作りましょう！

## 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！

## 世界遺産 アルハンブラ宮殿 も観光！

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。

## 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'ORCIOLO 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。

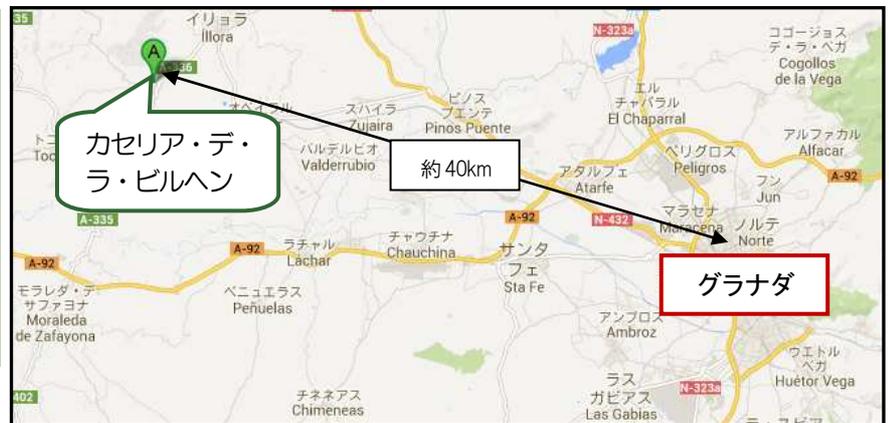
今回のツアーではそんな**稀少で高品質のオリーブオイル**の収穫から搾油・テイasting・ブレンドを**ご自身で  
体験**していただけます！



## ～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ペ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 [europe-concier@gaea.ocn.ne.jp](mailto:europe-concier@gaea.ocn.ne.jp)

