

まにわ発酵ツーリズム(岡山県真庭市)

時を醸す、真庭の極み

— 作り手と出会う、発酵美食の二日間 —

清らかな水に恵まれた真庭には静かに受け継がれてきた「発酵の文化」があります。それを支える気鋭の生産者クロスオーバーチーム「まにわ発酵」が、この旅のコンシエルジュです。彼らとの対話を通じてそれぞれの蔵に宿る唯一無二の「醸し」の技と背景を紐解きながら、味わい・聴き・感じる2日間をお届けします。



Craft Your Own Experience

### ■ 宿泊先：湯原温泉 ゆばらの宿 米屋

岡山県を代表する温泉地。砂湯は露天風呂番付で西の横綱に格付けされる名湯。肌触りが良い良質なアルカリ性単純温泉が特徴です。



▲西の横綱 露天風呂「砂湯」

### 日程

2026年 9月26日(土)~27日(日)

ツアー料金 [1泊2日]

お一人様 旅行代金 43,000円

(体験代、宿泊代、昼2食・夕・朝各1食分含む)

9月26日(土) 1日目

9:30岡山駅西口バスターミナル集合、バスにて出発

10:00岡山空港集合、出発

11:15真庭市勝山到着 = 御前酒蔵元辻本店「座学 + 蔵見学」 = 昼食「西藏」 = 勝山町並み保存地区自由散策 + 買い物 = 河野酢味噌製造工場「見学 + 体験」 = 真庭めぐりガーデン買い物

18:30湯原温泉着 「ゆばらの宿米屋」宿泊

9月27日(日) 2日目

9:00湯原温泉ロビー集合、出発

9:30GREENable HIRUZEN見学 ひるぜんワインの原料「ヤマブドウ」収穫体験とワイナリー見学・買い物

海山マルシェ参加【会場：三木ヶ原・GREENable HIRUZEN】

昼食「ひるぜんジャーゼラント」 = ラッテパンピーノ見学 = 16:30岡山空港到着 → 17:30岡山駅到着



▲蒜山自生のヤマブドウ

■ 注意事項：酒蔵の見学があるため、納豆は5日前から控えてください。



### 【申し込み・お問合せ】

一般社団法人真庭観光局 TEL. 0867-45-7111  
岡山県知事登録旅行業第2-367号 (一般社団法人全国旅行業協会正会員)  
〒717-0013 岡山県真庭市勝山654 E-mail : produce@maniwatrip.jp

QRコードを読み取り、オンライン  
予約システムからお申込みください

