

乗ってカーボンオフセット

天ぷらバスで行く!

CO2 ±0

CO2 ±0

CO2 ±0

首都圏グリーンツーリズム・ネットワーク
リボーングリーンツアー

～天ぷらバスで行く!～

ヤマキ御用蔵
グループ

埼玉県神川町



森、農、人のつながりを食卓へ

御用蔵で秘伝の味体験!



第1回 8月1日(日)

作りたて豆腐を搾りたてしょうゆで味わう 御用蔵ツアー

おいしい水と安全な大豆を求めて埼玉県神川町へ会社を移し、自然農で大豆をつくる農業法人を立ち上げたヤマキ醸造。自然農歴なんと60年の須賀さん親子の指導のもとで、農業を使わない自然と共生する野菜づくりに取り組んでいます。大豆だけでなく、味噌やしょうゆに使う小麦も自社生産。しかも、水は森がつくるということを考えて、森林の間伐作業にも取り組んでいます。そんなヤマキの製品には、長年使っているファンも多く、春の「御用蔵祭り」ツアーでは「やっと訪問できた!」と喜ぶ顔も。プロ指導でつくる豆腐としょうゆ、是非味わってください!

【参加費】大人 6,500円 小人(小学生以下) 5,500円(豆腐会席代込)

【スケジュール】8:00 新宿西口発→18:00 新宿西口着予定

●お申し込み・お問い合わせ● リボーン<エコツーリズム・ネットワーク>

TEL: 03-5363-9216 FAX: 03-5363-9218

E-mail: eco-tourism@reborn-japam.com



お昼は紫水庵の豆腐会席

*このツアーは、広域連携共生・対流推進等交付金(都道府県を越えた都市と農村の交流を活性化させる先導的な取り組み)により、農林水産省から助成を受けています。



この紙は、日本の森林を育てるために間伐材を積極的に利用しています。

