

## 江戸ワンダーランド日光江戸村

## 日光江戸村再発見の旅

江戸ワンダーランド日光江戸村は、江戸時代の文化や生活を集めたテーマパークで、ご存知の方も多いかと存じます。連日多くの家族連れや外国人観光客でにぎわっております。武士の着物に着替え弓をひく、可愛い町娘になり旅籠をたずねる・・・そんな体験は江戸ワンダーランド日光江戸村ならではのです。

今回は趣を変え、遠い江戸という時代をおもいながら、山あいひっそりと残る江戸の町で当時の人々の暮らしや文化にふれる、大人のための江戸ワンダーランド日光江戸村を皆様に体験していただきたく、今回のモニターツアーを企画いたしました。限定の人数での実施ですが、貴重なご意見をいただきたく、ご案内を差し上げる次第です。みなさまのお申し込みをお待ちしております。

実施：2018年11月16日（金）

ご旅行代金：14,300円

- 募集人数 25名様
- 最少催行人員 15名
- お申込み方法 裏面のお申込み書にご記入のうえ、(株)ピコ宛にファックスでお送りください。
- 申込み締切 11月9日（金）

※催行人員に達しない場合は、列車利用になります。

※なお モニターツアーにつき、終了後 簡単なアンケートにお答えいただきます。



日程：11月16日（金）

集合：8時15分・新宿西口工学院大学前

出発：8時30分

高速道路を利用。一路 江戸ワンダーランド日光江戸村へ。

途中 サービスエリアにて休憩

11時30分

江戸ワンダーランド日光江戸村着

江戸生活文化伝承館を見学

食べ物処にて特別江戸膳の賞味・冬木れいさんのミニトーク

芝居小屋にて観劇

江戸ワンダーランド日光江戸村散策

おいらん道中見学

15時40分

江戸ワンダーランド日光江戸村発

途中 名産品店に立ち寄り、一路東京へ

19時頃 新宿着

### ご旅行条件書(抜粋)

この旅行は、株式会社ピコ(東京都港区南青山2-22-15 東京都知事登録旅行業第3-5532号以下「当社」といいます)が受注手配するものであり、この旅行に参加されるお客様は当社と受注型企画旅行契約を締結することになります。

受注型企画旅行契約の内容・条件は、パンフレット、旅行条件書、出発前にお渡しする最終旅行日程及び当社受注型企画旅行契約約款によります。

#### ●旅行のお申し込み

当初所定の旅行申込書に所定の事項を記入し、お申し込みください。

#### ●旅行代金に含まれるもの

- ①旅行日程に明示した専用車料金
- ②旅行日程に明示した観光・食事の料金(車・ガイド・入場料含む)
- ③企画手配料

#### ●旅行代金に含まれないもの

電話代・飲物代・追加飲食等個人的性質の諸費用、集合場所までの交通費・宿泊費、傷害・疾病に関する治療費等

#### ●取消料

お申込み後、お客様のご都合で旅行を取消される場合には、次の取消料をお支払いいただきます。(弊社休業日においては取消・変更のお申し入れを承りかねますので、ご了承ください)

- ※旅行開始日の前日から起算して遡って20日以降10日前まで……2,000円
- ※旅行開始日の前日から起算して7日目に当たる日以降……旅行代金の30%
- ※旅行開始日の前日……旅行代金の40%
- ※旅行開始日の当日……旅行代金の50%
- ※旅行開始後の解除または無連絡不参加……旅行代金の100%

#### ●ご旅行条件・ご旅行代金の基準

将来の経済事情による変更:このご旅行条件は2018年10月1日を基準としております。尚、航空運賃及び各種交通機関などのスケジュール変更による日程変更、運賃変更などがなされた場合にはお見積り金額を変更させていただきます場合もあります。

その他:ここに明示していない事項については、弊社旅行業約款によります。



きりとりせん

## 江戸村で食・文化・暮らしを楽しむ

### 暮らし 江戸生活文化伝承館

江戸時代から伝わる技術を受け継いだ職人さんが手作りの日用品が展示されています。線香花火、藍染め、紅などなど。江戸の文化を感じます。

### 食 江戸料理

料理研究家 冬木れいさん監修の江戸料理を味わう

江戸料理を代表する軍鶏鍋や豆腐料理をはじめ、秋の味覚である栗や柿、銀杏、そして、伝統的な江戸野菜を使った一品など、この企画のための特別膳にてお楽しみください。

《江戸料理特別膳》

献立：軍鶏鍋、野菜白鍋、時雨煮、揚げ出し大根煮、干し柿の味噌漬、芋の飴だき、自家製糠漬

※食材などの都合により、献立が変更になる場合がございます。



イメージ

### 文化 芝居小屋

江戸時代の庶民の楽しみはなんとといっても、芝居見物。最後は皆様と一緒に、喜劇に大笑い、あるいは忍者にほらはらどきどき! だしものは見てのお楽しみです。

### 冬木 れい先生 プロフィール

料理研究家

栃木県生まれ。学習院大学法学部卒。

真言宗の寺に生まれ、幼少時より行事料理、郷土料理に興味を持つ。古典レシピを研究しつつ、現代人の食卓事情に合わせた料理法を研究テーマとしている。料理研究サロン「大きな籠」を主宰し、本草学を取り入れた江戸料理からスパイス料理まで幅広く紹介。最近では、NHKドラマ「幕末グルメ ブシメシ!」の監修で話題となった。

### ピコツアー 株式会社 ピコ

東京都知事登録旅行業 第3-5532号

一般社団法人 日本旅行業協会正会員

総合旅行業取扱管理者：戸井川 裕美子

〒107-0062東京都港区南青山2-22-15

クリヤマビル7F

TEL：03-5411-7218

FAX：03-5411-6781

メールアドレス：picoclub@picotour.co.jp

ホームページ：http://www.picotour.co.jp/

担当：戸井川/ペリッジ

ふりがな	性別	生年月日		ご年齢
氏名	男・女	年 月 日 (昭和・平成 年)		歳
住所	〒	連絡先 電話番号	自宅： 携帯：	
職業	勤務先：	TEL：		
旅行中の 連絡先	氏名： 住所：	ご関係： TEL：		