

# イタリア サローネデルグストへの旅！

2012年10月22日(月)から29日(月)8日間

275,000円(ツイン)~295,000円(シングル) 1 飛行機代別 2

お食事代、ワイン代、ワイナリー入場料、お料理教室代、スローフード展入場料、バス代、など含まれます。(但し、到着日の食事、展示会内での昼食2回、最終日の昼食を除く)基本の移動はバスとなります。

- 1 ツインは、お申し込み時にお二人の場合に限ります。ご家族、お友達同士でもお申し込みいただけます。会員以外の方は、差額2万円がかかります。(会員と一緒に申し込まれる場合は不要です)
  - 2 飛行機は各自でお手配いただけますが、お手伝いすることも可能です。団体扱いのチケットを用意いたしますので、別途お申し込みください。(イタリア航空16万程度の見込み)
- お申し込みは、協会ホームページから、その他をお選びいただき、イタリアの旅をご記入ください

旅行お申し込みの一次締め切り：9月15日(飛行機チケットの申し込みは8月10日) 最小催行人数18名

	日	曜日	時間	日程A(サローネ2日間)	日程B(サローネ1日間半+オリーブ畑視察)	宿泊
1	10月22日	月	夜	成田発 トリノ着(集合トリノ空港)	着後、ホテルへ移動 食事/なし	アスティ
2	10月23日	火	午前	BOVIO視察(ワイナリー) 1		アスティ
			午後	BRAにある食科学大学視察(by Mr.Shota) 3		
3	10月24日	水	夕刻	食事/朝:ホテル 昼:Ristorante BOVIO 2	夜:Osteria La Madernassa 4	アスティ
			午前	GIRIBALDINA(ワイナリー) 5		
4	10月25日	木	午後	Digustazione料理教室 6		アスティ
			夕刻	チーズC.Bianca 7		
5	10月26日	金	午前	終日:Salone del Gusto 2012視察 9,10		トリノ
			午後	終日:Salone del Gusto 2012視察	午前:Salone del Gusto 2012視察	
6	10月27日	土	午後	食事/朝:ホテル 昼:各自	午後:オリーブ畑 視察 11	トリノ
			夕刻	合流 夜:レストラン 12		
7	10月28日	日	午前	アルバトリュフ祭り 13		トリノ
			午後	バルバレスコ BOFFAカンティーナ視察 14		
8	10月29日	月	午後	食事/朝:ホテル 昼:Ristorante Belbo da Bardon 15		機内
			夕刻	トリノ 16		
				トリノ発 食事/朝:ホテル		
				成田着		

日本オリーブオイルソムリエ協会

**有坂芙美子先生の事前学習会のお知らせ** ワイン、チーズの試食付き！

9月29日(土)に、ワイン、チーズ、オリーブオイルの事前学習会が開催されます。ワインのお話は、ワインジャーナリストの有坂芙美子先生をお迎えし、パローロなどのイタリアワインの魅力についての講義です。

参加費は無料です。旅行に参加されなくてもご参加いただけます！(その場合は参加費1,680円がかかります)

\* 予めお申し込みが必要となります。

**ポイントは、 で説明しています。数はなんと20個！**

全泊シングル指定は差額20,000円

ワイン代も含まれています！お食事のレストランは、食通でも知られる長野先生が地元の方と相談して決定いたしました！白のトリュフメニューも準備しています！(どのレストランで出るかは楽しみに)

お友達やご家族もご参加いただけます

飛行機代が別なので、お仕事などで他に周遊したい方など延泊することができます。

(注) サローネデルグスト期間中は、飛行機、宿など大変混雑しています。飛行機は早めの手配をお勧めします

(注)夜の到着に合わせ、集合しホテルに向かいます。ホテルまでは90分程度の見込みです。
<b>1. ワイナリーBOVIO</b> 栽培されるブドウの品種はパローロのためのNebbiolo(ネッピーオーロ)とDolcetto(ドルチェット)、Barbera(バルベラ)です。このワイナリーでの特にお奨めは、やはりD.O.C.G付のBarolo(パローロ)でしょう。ワイナリーでの試飲はもちろんこれらのBarolo(パローロ)を数種類味わっていただけます。
<b>2. レストランBOVIO</b> ワイナリーBOVIOの直営レストラン。この自慢は広大なブドウ畑の中にたたずむそのロケーションです。店内、テラスから見渡すこのパノラマはレストランのエレガントな雰囲気を引き立て、さらに雄大な気分を味わわせてくれます。お食事にはアルバの !を使った一品をご賞味いただくとともに、それに合わせてワイナリーBOVIOのBarbera(バルベラ)をお楽しみいただく予定です。
<b>3. 食科学大学</b> 大学構内を見学します。
<b>4. レストランLa Madernassa</b> アルバの郊外、丘の上にたたずむこのレストランは、その外見から高級リゾート地の別荘を想像させる雰囲気をもっています。各地から訪れるグルメたちに腕を振っているのは何と日本人シェフ。そしてその片腕としてコックをしているのも日本人女性なのです。ピエモンテ人が認めるピエモンテ料理を作る日本人のその味を是非ご自身で味わってみてください。
<b>5. ワイナリーGIRIBALDINA</b> ピエモンテワインを生産するための代表的なブドウであるBarbera(バルベラ)。このワイナリーでお奨めなのはそのBarberaを100%使用したD.O.C.Gの赤 ワイン数種とデザートワインとして有名なMoscato d Asti(甘い発泡酒)、そして食後酒として有名なPassito(パッシート D.O.C)です。発泡酒とパッシートは毎年完売されてしまうほどの人気商品です。
<b>6. 料理教室</b> イタリアの家庭料理を教わり、出来上がったものを皆でいただきます。
<b>7. チーズ工場</b> 見学します、もちろん試食もあります。
<b>8. レストランBianca Lancia</b> 郷土料理をいただきます。
<b>9. Salone del Gustoサローネ・デル・グスト(=味のサロン)</b> この旅のメインとも言うべき、サローネ・デル・グストは18万人を動員する名実共に世界最大の食の見本市です。食の国イタリアならではの展示会、出展数、面積も大きく、2日間でもまわりきれません！
<b>10. 酒販</b> 会場では、3グループに別れそれぞれに通訳が同行いたします。出展者への質問などお気軽にできます。お昼は各自でとっていただけますが、会場では様々な試食があります。何か食べたいという方には10ユーロ程度で昼食が食べられます。
<b>11. オリーブ畑</b> 希望者のみ、午後からオリーブ畑に向かいます。搾油所は遠方のため行かれませんがご了承ください。
<b>12. レストラン</b> 趣向を変えた郷土料理をお楽しみいただけます
<b>13. アルバのトリュフ祭り</b> アルバの町が、トリュフの香りに包まれトリュフ一色に！お祭りを楽しみましょう
<b>14. ワイナリーBOFFA</b> バルバレスコ村にあるワイナリーBOFFA。ここでは是非味わっていただきたいのはやはり赤ワインBarbaresco(バルバレスコ)D.O.C.G付でしょう。年代が違った数種のワインを味わっていただくことによりその年の特徴を楽しむことができます。またこのワイナリーで生産するグロッパもお奨めです。
<b>15. レストランBelbo da Bardon</b> こんなところにレストランがあるのかしら…。街中ではなく郊外にあるこの小さなレストランは知る人ぞ知る隠れ屋。といっても1856年の開業当時から現在まで、家族によって守られているその味は地元のみならずグルメの間では特に有名なレストランの一つであり、スローフード協会も推奨するレストランです。
<b>16. トリノ観光</b> 出発まで時間のある方は、トリノの町を散策！町に出ておいしいショコラを探しましょう！