＜添付＞

**コンテンツ視察応募フォーマット**

ご応募にあたって：

* + 集合場所までの交通費・解散場所からの交通費等はご負担いただきますようお願いいたします。
  + 定員を超える場合、抽選とさせていただきます。
  + 1社につき2名迄のご案内とさせていただきます。

【視察コンテンツ応募フォーム】

|  |  |
| --- | --- |
| 社名・団体名 |  |
| 御名前 |  |
| メールアドレス |  |
| 電話番号 |  |
| 食物アレルギーの有無・種類 |  |

【視察コンテンツ内容】

|  |  |
| --- | --- |
| 訪問先名 | 石川酒造・東京港醸造・リストランテアルポルト |
| 視察日時 | 令和5年7月27日（木）8:30～19:30　※若干の前後可能性がございます。 |
| コンテンツ名 | 伝統的な日本の食文化が秘めた力　発酵文化体験（令和４年度開発済みコンテンツ） |
| コンテンツの内容 | 日本酒は、原料である米を麹菌により発酵させて作られますが、この「麹菌」は、免疫力を高める力があるとして昨今注目されています。  昨年度のコンテンツ開発では、この「麹菌」の力を体感できるツアーを想定したコンテンツ開発例をエキスパートの手島氏にご提案いただきました。  食べるだけでなく、麹を用いたスキンケアをしたり、ご自宅で使える調味料を作ったり…新たな気付きを見つけられるツアーを体感いただきます。 |
| 視察の流れ | 集合場所：東京駅・八重洲北口  １）石川酒造酒蔵見学（約１時間程）  ・１９世紀に造られた歴史的な酒蔵を見学（英語ガイド付き）  ・季節の日本酒の試飲  ２）石川酒造ゲストハウス酒坊での麹ワークショップと発酵ランチ（約3時間程）  ・麹を使った化粧水作り、麹の手パック、塩麹づくり  ・塩麹をふんだんに使った発酵ランチ  ３）東京港醸造見学（約１時間程）  ・都心のビルでのサステナブルな酒造りについてのご説明  ・キッチンカーでの試飲  ４）リストランテアルポルト（約２時間程）  ・東京の酒蔵で造られた日本酒とイタリア料理のペアリングディナー  解散場所：アルポルトにて現地解散  ※内容は変更となる場合がございます。予めご了承ください。  参考記事：XXXXXXXXXXXX |

お申込み締切：７月4日（火）迄にご記入の上、下記までお戻しください。

担当；TLA事務局 栗田（くりた）宛

メール：[info@tokyoluxuryauthority.jp](mailto:info@tokyoluxuryauthority.jp)