＜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】

|  |  |
| --- | --- |
| 貴社名・貴団体名 | 　 |
| 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 | 　 |
| 参加希望※下記より番号選択①終日②石川酒造・酒坊(8:45-15:30予定)③東京港醸造・アルポルト(15:30-19:30予定) | 　 |

【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）8:45～19:30　※若干の前後可能性がございます。 |
| 参加費 | 全日参加：5,000円部分参加①(石川酒造・酒坊)：1,500円部分参加②(東京港醸造・リストランテアルポルト)：3,500円（いずれも当日現金支払い） |
| コンテンツ名 | 伝統的な日本の食文化が秘めた力　～和イタリアンとの日本酒ペアリング～（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をエキスパートの手島氏にご提案いただきました。日本酒の試飲等のみではなく、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、イタリアンとの日本酒ペアリングを楽しんだり…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・丸の内北口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）・麹を使った化粧水作り、麹を使った手のパック、塩麹作り・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）・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）・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：[令和4年度開発例伝統的な日本の食文化が秘めた力 ～和イタリアンとの日本酒ペアリング～ジャンル:食分野 | TOKYO LUXURY AUTHORITY](https://www.tokyoluxuryauthority.jp/contents_dev/%E4%BB%A4%E5%92%8C4%E5%B9%B4%E5%BA%A6%E9%96%8B%E7%99%BA%E4%BE%8B%E4%BC%9D%E7%B5%B1%E7%9A%84%E3%81%AA%E6%97%A5%E6%9C%AC%E3%81%AE%E9%A3%9F%E6%96%87%E5%8C%96%E3%81%8C%E7%A7%98%E3%82%81%E3%81%9F%E5%8A%9B/) |

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