



高知縣 高岡郡 中土佐町 中土佐觀光協會



TOSAKURE KATSUO
Gastronomy



土佐久禮鰹魚美食觀光

<https://nakatosa.jp>



鰹魚竿捕魚的傳統和獨特的飲食文化交織在一起

久禮，迷人的漁村

美食旅遊是一種旨在享受美食並體驗透過當地氣候的食材、習俗、傳統和歷史而發展的飲食文化的旅遊。～在中土佐町久禮，我們有美食的組成部分：產地、農業/漁業、農產品和海鮮、流通加工、廚師、烹飪方法、餐飲服務、節日/儀式、食道、釀酒廠/釀造，它包括所有的飲食文化。我們希望您能享受到深刻的「土佐久禮鰹魚美食」。



草烤鰹魚
鰹魚
體驗



草烤鰹魚
鰹魚
套餐



在城裡
走走

鰹魚草烤鰹魚片體驗是在魚店的專業人士的指導下，用燃燒的稻草自己烤鰹魚片的體驗。這項工作需要大量的經驗，“八年製作稻草，三年烘焙。”關鍵是如何生稻草火，但專業人士會在調整火力的同時幫助您體驗這一點。

自己用稻草烤的烤鰹魚。可以馬上吃到新鮮出爐的HoyaHoya。您可以使用鹽或醬汁。如果你喜歡的話，你可以和大蒜或大蔥一起享用。

久禮是一個以竿釣鰹魚為主的漁村。在漁村漫步，了解久禮鰹魚為何如此美味、它的歷史、文化和氣候。這會增加你的「鰹魚偏差值」！



A 這不僅僅是美食！ 體驗真正的美食！



看完「土佐鰹魚美食」影片後，我們前往久禮大正町市場，這是一條長約40m的拱廊商店街。這個擁有 140 年歷史的市場有新鮮魚店、配菜店、路邊攤和餐廳。逛完日本懷舊的小巷市場後，可以親自體驗並品嚐稻草燒烤。隨後，我們又到鰹魚漁村散步。在久禮八幡神社，我們看到了「丸鰹魚」和「鰹魚勝男」的牌位。護身符也有鰹魚圖案。穿過許多船長居住的小巷，我們前往風景優美的文化區內港。腳下的沙井圖案也是鰹魚。全面體驗鰹魚飲食文化的旅程。

售價 (1人)

6,000 日圓

行程

10:45 集合 → 久禮大正町市場 → 稻草烤體驗 → 稻草烤鰹魚餐 → 市區散步

◎每次旅行的共同事項

【商品設定期間】 2024年4月20日～2025年11月30日每天（週三除外）/設定除外：2024年12月1日～2025年4月18日～*未捕獲鰹魚的時間
【截止日期】 截至3天使用日期前 【當地語言對應】 日語（可對應多語言要求）～ 【預約條件】 ①使用日期，②代表姓名，③預約人數（含兒童），④聯絡方式（手機號碼等），⑤ 語言～ 【取消費用】 當天未通知而未參加的100% 【其他注意事項】 - 無論晴天還是雨天都將舉行。如果出現惡劣天氣（例如發布警告或勸告），活動將被取消。如果取消，我們將在開始時間前至少 2 小時通知您。· 因捕撈條件無法取得新鮮鰹魚時，將使用冷凍鰹魚。· 停車時請使用大正町～市場停車場。· 不含飲料。付款將單獨進行。

B

**吃草烤鰹魚加鹽！
 體驗製作最適合鰹魚的「曬鹽」
 並品嚐鰹魚料理**



看完「土佐鰹魚美食」影片後，我們前往距離車站5分鐘車程的小川鹽場，嘗試製作曬鹽。僅用太陽製成的曬鹽的美味會給您留下深刻的印象。隨後前往拱廊商店街「久禮大正町市場」。這個擁有 140 年歷史的市場有新鮮魚店、配菜店、路邊攤和餐廳。遊覽日本懷舊的小巷市場後，享用撒上自製鹽的烤鰹魚。*請使用自己的汽車或計程車前往小川鹽場。計程車費用每人單獨支付（單程約800日圓）。

售價 (1人)

5,000 日圓

行程

10:00 集合 → 曬鹽製作體驗 →
 久禮大正町市集漫步 →
 稻草烤鰹魚餐

C

**輕鬆體驗土佐久禮美食！
 遊覽鰹魚鎮，吃草烤鰹魚**



看完「土佐鰹魚美食」影片後，我們前往久禮大正町市場，這是一條長約40m的拱廊商店街。這個擁有 140 年歷史的市場有新鮮魚店、配菜店、路邊攤和餐廳。逛完日本懷舊的小巷市場後，品嚐一下稻草烤鰹魚。隨後，我們又到鰹魚漁村散步。在久禮八幡宮，我們看到了「一丸鰹魚」和「鰹魚勝男」的牌位。護身符也有鰹魚圖案。穿過許多船長居住的小巷，我們前往風景優美的文化區內港。腳下的沙井圖案也是鰹魚。全面體驗鰹魚飲食文化的旅程。

售價 (1人)

4,000 日圓

行程

10:45 集合 → 久禮大正町市集漫步 →
 草烤鰹魚餐 → 逛街

D

**實惠的體驗
 體驗稻草燒烤、吃塔塔基！**



看完「土佐鰹魚美食」影片後，我們前往久禮大正町市場，這是一條長約40m的拱廊商店街。這個擁有 140 年歷史的市場有新鮮魚店、配菜店、路邊攤和餐廳。逛完日本懷舊的小巷市場後，可以親自體驗並品嚐稻草燒烤。

售價 (1人)

3,000 日圓

行程

11:30 集合 → 久禮大正町市集漫步 →
 草烤鰹魚體驗 → 草烤鰹魚餐

E

**你的胃會很飽！知識滿滿！
 在鰹乃國久禮，在街上散步、體驗曬鹽、
 體驗稻草燒烤、參加鰹魚課程！**



觀看了「土佐鰹魚美食」影片後，我們將前往距離車站5分鐘車程的小川鹽場體驗製作日光鹽。隨後，我們前往拱廊商店街「久禮大正町市場」。這個擁有 140 年歷史的市場有新鮮魚店、配菜店、路邊攤和餐廳。逛完日本懷舊的小巷市場後，可以親自體驗並品嚐稻草燒烤。～當然，撒上自己做的鹽，就可以享用鹽塔塔基了。隨後，我們又到鰹魚漁村散步。在久禮八幡宮參觀鰹魚祈願牌。護身符也有鰹魚圖案。穿過許多船長居住的小巷，我們前往風景優美的文化區內港。腳下的沙井圖案也是鰹魚。全面體驗鰹魚飲食文化的旅程。*請使用自己的汽車或計程車前往小川鹽場。計程車費用每人單獨支付（單程約800日圓）。

售價 (1人)

10,000 日圓

行程

10:00 集合 → 曬鹽製作體驗 → 久禮
 大正町市集漫步 → 草烤鰹魚體驗 →
 草烤鰹魚餐 → 逛街