



VALLÉE ^{DE LA}
GASTRONOMIE
— FRANCE —

ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー（美食の渓谷）

東京 記者発表会
2023年5月31日



旅行者が求めるのは...

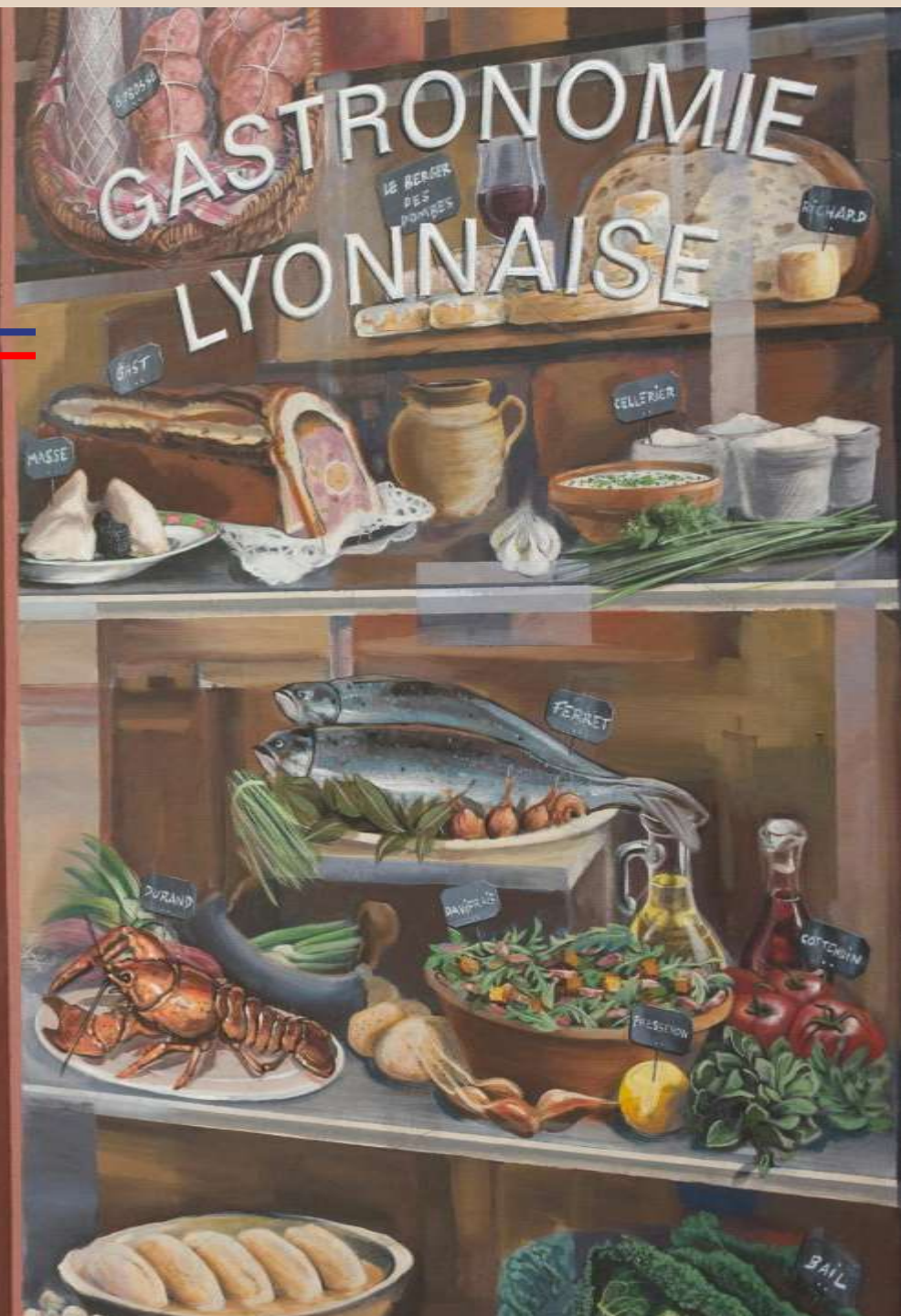
- 本物であること
- 新しさ
- 感動
- フランス流
アール・ドウ・ヴィーヴル
(生活芸術)

フランス食文化の ショーウィンドー



ユネスコ

無形文化遺産に登録



一貫性・正統性・歴史性ある地域



抜群のアクセス

飛行機

- パリ、シャルルドゴール空港
www.parisaeroport.fr/en/charles-de-gaulle-airport
- リヨン、サンテグジュペリ国際空港
www.lyonaeroports.com
- ジュネーヴ空港
www.gva.ch/en
- マルセイユ・プロヴァンス空港
www.marseille-airport.com

鉄道

(高速鉄道TGV)

- PARIS - DIJON: 1時間40分
- PARIS - LYON: 2時間
(Part dieu駅 または Perrache駅)
- PARIS - MARSEILLE: 3時間30分
- DIJON - LYON: 2時間
- LYON - MARSEILLE: 1時間30分

車

(高速道路)

- A6号線 – DIJON – LYON方面
Paris/Dijon: 3時間
Paris/Lyon: 4時間20分
Dijon/Lyon: 2時間
- A7号線 – MARSEILLE方面
Lyon/Marseille: 3時間

詳しくはこちら: www.viamichelin.com

美食を巡る最良の旅



- 29 極上の体験プログラム



- 433 食に関する旅行素材

厳格な条件により選ばれた質の高い商品やサービス





食に関する 旅行素材

- ドメーヌや施設見学
(カーヴ、ラ・シテ・デュ・ショコラ)
- 食にまつわる祭典やイベント
- ワインと食に関するさまざまなアクティビティ
- レストラン、オーベルジュ
- 五感で味わうさまざまな体験
(ワインと食)



上質な 体験プログラム

- 出会い
- 共有
- 歴史
- 現地に溶け込む旅
- 学び — 自分だけにカスタマイズされた体験
- その土地でしかできない体験





自由に選べる滞在スタイル

あらゆる方法で
旅行素材や食の体験に触れる

- 家族づれ、カップル、小グループ、友達同士
- 拠点を決めて様々な場所を訪れる旅、日帰りの小旅行、街から街へ移動する旅
- 自由旅行、もしくはツアーで
- 車、自転車、船で

VALLÉE DE LA
GASTRONOMIE
FRANCE

グルメの旅へ出発！



BOURGOGNE



BOURGOGNE





ディジョンのマルシェ

ディジョン滞在のススメ

- ディジョンのマルシェ「レ・アール・グルマンド」は、ブルゴーニュ地方のガストロノミーの象徴であり、多くの驚きに満ちています。ここでの生産者との交流や名産品のテイスティングは忘れられない思い出になるでしょう。
- 料金： 8ユーロ/人～
- コンタクト: Mrs WROBEL SCHMITT, kschmitt@otdijon.com
- ウェブ: www.destinationdijon.com/moments-a-vivre/les-halles-gourmandes





ディジョンの名産品パン・デビス

メゾン・ミュロ・エ・プチジャン – ディジョン
MAISON MULOT ET PETITJEAN – DIJON

- 約450m²のスペースで、テーマ別のプログラムを実施
- メゾン・ムロ・エ・プチジャンとディジョンのパン・デビスの歴史をご紹介します
- ディジョンのパン・デビス作りに必要な材料を、五感を使って楽しめます
- メゾンが所有する商品コレクションや、大きなスクリーンに映し出される映像を通してパン・デビスの製造工程をたどりましょう
- もちろん店内での試食も可能です
- **料金** :お一人様6ユーロ～
- **CONTACT**: accueil@mulotpetitjean.fr
- **ウェブ**: www.mulotpetitjean.com/





「上質な体験プログラム -Expériences remarquables-®」

ルレ・ベルナル・ロワゾー – ソーリュウ RELAIS BERNARD LOISEAU – SAULIEU

- ブルゴーニュを代表する美食施での滞在は食の探求と素晴らしい出会いを提供します。
- ジュニアスイートでの1泊、朝食、キッチンでのアペリティフ、キッチンとカーブへの特別訪問、シェフによる著書「Best Of Patrick Bertron」の贈呈、ミシュラン2つ星レストラン「デリス」での食事（ドリンク別途）、スパ・ロワゾー・デ・サンスの豊かで快適な世界をお楽しみください。
- **料金:** お二人様 1300€から
- **コンタクト:** Mme Oppin Cassandra cassandra.oppin@bernard-loiseau.com
Web: www.bernard-loiseau.com





ブルゴーニュのマスタードの世界

ムタルドゥ・ファローボーヌ

MOUTARDE FALLOT – BEAUNE

- マスタードの製造工程を見学するプログラム
- マスタードの歴史をたどり、理解を深めるプログラム
- アトリエに併設されたマスタードバー「エンジョイ・ファロ」でマスタードのテイスティング
- **料金** :お一人様10ユーロ～
- **コンタクト**: accueil@fallot.com
- **ウェブ**: www.fallot.com/enjoy-fallot/





ブルゴーニュで最も美しいカーヴのひとつ

ドメーヌ・フルーロ・ラローズ - サントネ

DOMAINE FLEUROT LAROSE-SANTENAY

- 1872年に設立され、父から子へと受け継がれている家族経営のドメーヌ
- サントネ村とシャサーニュ・モンラッシェ村に二階建てでアーチ型天井のある4つのカーヴを持つ
- カーヴではかつてロマネ・コンティが醸造されていた
- カーヴの訪問 + 日本語対応のサントネ村のシャトー・デュ・パス・トンでの試飲。

• **料金：** お一人様10ユーロ～

• **コンタクト：** Kumiko FLEUROT fleurot.larose@wanadoo.fr

ウェブ： www.domaine-fleurot-larose.com



CHÂTEAU DU PASSE TEMPS (1843)





ドールまるかじりパス Dole à croquer

ドール観光局
OFFICE DU TOURISME DE DOLE

観光＋名産品の試食

- ドールの食関係の職人の店を訪ねテイasting
- 歴史的な建造物が残る旧市街を巡るコース
 - たっぷりコース：10カ所訪問
 - ひかえめコース：5カ所訪問
- **料金**：お一人様9ユーロ～
- **コンタクト**：contact@hellodole.fr
- **ウェブ**：www.doletourisme.fr/pass-dole-a-croquer.htm





BEAUJOLAIS

LYON

VALLEE DU RHONE



BEAUJOLAIS – LYON – VALLEE DU RHONE





ワイン・テイスティング・トラック - ボージョレ

シャトー・デュ・ジュリエナス - ジュリエナ

CHATEAU DE JULIENAS - JULIENAS

- 1964年製フォルクスワーゲンでボージョレの畑を巡り、ワイン生産者を訪問
- シャルクトリーやチーズを添えて、実際に訪問した畑から作られたワインをテイスティング
- ボージョレのAOC（原産地管理呼称）に認定されたワインをテイスティング（ジュリエナス、フルーリー、ムーラン・ア・ヴァン、ボージョレ・ヴィラージュ）
- **時間**：2時間 / **期間**：4月1日～10月31日まで、毎日（収穫期を除く）
- **料金**：お一人様45ユーロから～
- **コンタクト**: tourisme@chateaudejulienas.com
- **ウェブ**: <https://en.chateaudejulienas.com/wine-tasting-truck>





ボージョレのオイル・ビネガー生産者

ユイルリー・ボジョレーズー ボージュー

HUILERIE BEAUJOLAISE – BEAUJEU

- 伝統的な方法で抽出された100%のヴァージンオイルは、**一流シェフに愛される**良質なもの
- 20世紀初頭、ボージューには3つの搾油所があり、クルミの実を定期的に圧搾機でオイルを搾っていた
- 店内では14種類の植物油と9種類のフルーツビネガーをテイスティングできる
- **営業時間**：火曜日～土曜日 9時～18時30分
- **料金**： 入場無料
- **コンタクト**: boutique@huilerie-beaujolaise.fr
- **ウェブ**: <https://huilerie-beaujolaise.fr/gb/>





リヨンのグルメを発見

リヨン・フード・ツアー LYON FOOD TOUR

- 地元ガイドの案内でリヨン旧市街を巡りましょう!
- 地元ガイドだけが知っている観光スポットやリヨンの名産品のテイastingをお楽しみください。
- **メニュー**：白ワインと地方産チーズの盛り合わせ + 赤ワインと地元産シャルキュトリーの盛り合わせ + 本場のブシヨンのリヨン料理 + チョコレートの盛り合わせ + 「自家製」ホットまたはアイスドリンクと「自家製」タルト・プラーヌとその他のサプライズ!
- **料金**：①所要時間4時間：一人80ユーロ（グルメスポット6箇所）/②所要時間3時間30分：65ユーロ/人（ブシヨンを除いた5箇所）。
- **コンタクト**: contact@lyonfoodtour.com
ウェブ: <https://lyonfoodtour.com/en/home/>





マキシム・シャプティエのワインとランチのアトリエ

メゾン・シャプティエ – タン・レルミタージュ MAISON CHAPOUTIER – TAIN L'HERMITAGE

- シェフとソムリエが料理とワインのペアリングを提案するテーブル・ドット、メゾン・シャプティエでのランチと解説付きプライベートワインテイスティング。葡萄畑のウォーキングツアー
- **ターゲット**：最大12名の団体
- **料金**：お一人様250ユーロ
- **CONTACT**: lecole@chapoutier.com
- **ウェブ**: www.chapoutier-ecole.com





チョコレート・ミュージアム

シテ・デュ・ショコラ – タン・レルミタージュ CITE DU CHOCOLAT – TAIN L'HERMITAGE

- チョコレートとフランス菓子の秘密を知る、ユニークな美食体験。チョコレートづくりのメニューがあるレストラン、チョコレートのテイastingを含むワークショップやビデオを通して楽しく学べるコースがあります。シテ・デュ・ショコラでは、パティシエ・コース（1/2日）や30分～2時間のパティシエ・ワークショップも開催しています。
- **料金**： お一人様11,50 ユーロ
- **コンタクト**: citeduchocolat@valrhona.fr
- **ウェブ**: <https://citeduchocolat.com/en/>





情熱、料理、幸せの住処、アンヌ・ソフィー・ピック

メゾン・ピック – ヴァランス MAISON PIC – VALENCE

- 世界で最も星を獲得した女性シェフ、アンヌ＝ソフィー・ピックの料理哲学を体験しましょう。
この素晴らしい体験コースには、2名様のお泊りに、彼女の三ツ星レストランでのディナー（ムニユ・デクーヴェルト）、ダブルのスーパーリアルームのお泊り、朝食と料理教室の受講が含まれています。情熱と美食の間で、美食家のためのクッキングスクール「SCOOK」で素晴らしい体験を。
- **ターゲット** : FIT、少人数
- **料金** : 2名様用のダブルルームが913ユーロ/お一人様614ユーロ
- **コンタクト**: danny-james.perrier@pic-valence.com
- **ウェブ**: <https://anne-sophie-pic.secretbox.fr/cuisine-passion-plaisir.html>





トリュフの秘密

ドメーヌ・ド・モンティエヌ – グリニャン DOMAINE DE MONTINE – GRIGNAN

- ワイナリーでもあるこの場所で、訓練された鋭い鼻を持つ犬と一緒にトリュフ狩をします。
 - トリュフ採取の後はワインカーヴの見学です。（AOCのグリニャン・レ・ザマールのワイン。醸造方法が異なる3種類の白、ロゼ、赤）。
 - トリュフ・スライスまたはトリュフ・バターとパンを添えたワイン・テイasting。
 - ご希望により、トリュフ尽くしのお食事／近くのリシュランシュ市場の見学。
-
- **期間**：トリュフの季節（冬：11月半ば – 2月末）
 - **料金**：お一人様 20 ユーロ（最小6名）
 - **コンタクト**：contact@domainedemontine.fr
 - **ウェブ**：www.domaine-de-montine.com





アッサンブラージュ&オリジナルワイン作り

ワイン大学

SUZE LA ROUSSE

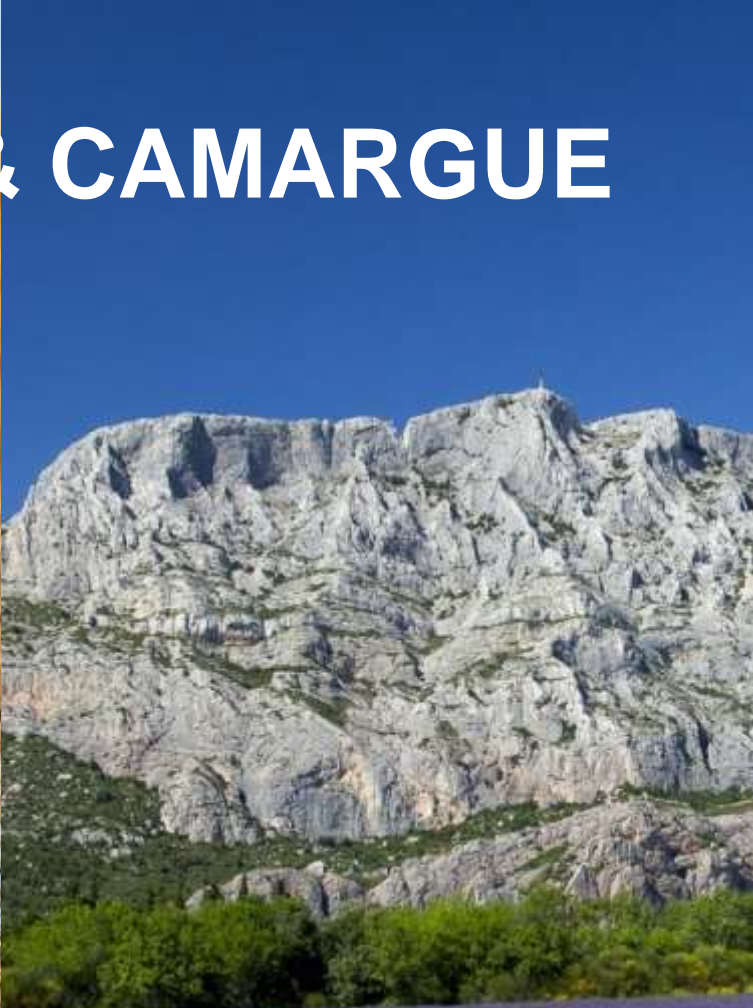
- ワイン醸造のプロの手ほどきを受けながらブドウ品種の特徴や生産工程を学び、複数のワインをテイastingしたうえでそれらを自分の好みに合わせて調合（アッサンブラージュ）。ボトルのラベルに至るまで自分だけのオリジナルキュヴェを作ることができます！ 所要時間は2時間30分～3時間程度。
- **Tarif** : 156 €/pers
- **Contact**: Mrs Mrs GOSSOT, geraldine.gossot@universite-du-vin.com
Web: www.universite-du-vin.com/





PROVENCE & CAMARGUE

PROVENCE & CAMARGUE





ワイン、アート、建築、美食を備えたワイナリー

シャトー・ラ・コスト・エクサン・プロヴァンス近郊

CHÂTEAU LA COSTE - LE PUY-SAINTE RÉPARADE

- シャトー・ラ・コストは、ワイン、アート、建築、ガストロノミーが見事に調和した広大なブドウ畑を持つワイナリーです。ここではブドウ畑内に点在する現代アートを楽しみ、5つ星高級ホテル、5つのレストランがあります。とくに訪れたいのが建築家 安藤忠雄の設計したカフェ・レストラン、その名も「タダオ・アンドー」
- **Tarif** : 15€~ / pers. (見学のみ) - レストランでのランチも可
- **Contact**: Mrs Marie ROZET, marie.rozet@chateau-la-coste.com
Web: www.chateau-la-coste.com





カマルグ湿地帯の散策

マ・ド・パンーアルル MAS DE PEINT ARLES

- カマルグ広域自然公園の中心に位置する Mas de Peint（カラフルな農家）は5つ星ホテルやレストランを併設し、500ヘクタールの自然に囲まれています。
- 敷地内では、乗馬、サイクリング、4WDツアーを楽しむことができます。
- **Tarif** : 59€～ / pers.
- **Contact**: Mrs Patricia BONCA, patricia@masdepeint.com
Web: www.masdepeint.com





マルシェから食卓まで

ジェラー - マルセイユ

GERARH - MARSEILLE

- 4時間の体験プログラム：シェフと一緒にプロヴァンスのマルシェ（朝市）にて地元の食材や生産者を訪ねましょう。午前中に市場で選んだ食材からシェフが考案したコース料理（前菜、メイン、デザート）をお楽しみください。
- **Tarif** : 58€ / pers.
- **Contact**: Mrs Hélène MORISSET, contact@gerarh.fr
Web: www.gerarh.fr



VALLÉE DE
LA
GASTRONOMIE
= FRANCE =