

Nagato is calling

ビアツーリズム 5月13日開催決定

やきとりの聖地で職人体験！

(一社) 長門市観光コンベンション協会が窓口となり、WILLER TRAVEL の Web サイトにて新しい旅行商品「ビアツーリズム」の販売を始めました。3月24日には WILLER TRAVEL にて専用サイトが公開となり、山口県長門市を含む全8エリアのツアーが販売されており、長門市では5月13日(土)開催が決定致しました！



長門のビアツーリズムは・・・

「ビアツーリズム」とは、地域ならではの体験や食を通して、最高の一杯を楽しむ旅の企画です！山口県長門市は鶏の産地であり消費地でもあり“やきとりの聖地”です。そこで、やきとりを通して最高の一杯を楽しむ旅を企画しました。串うちから実際に焼く、やきとり職人体験後の一杯を楽しむツアーです。

地方創生トレーニングセンター プロジェクトから生まれた！

2016年4月から始まった「地方創生トレーニングセンタープロジェクト」では、どこの地域にも必ず存在する食文化を中心に地元を盛り上げるプロジェクトを生み出す人々を全国規模で繋ぎ、より魅力的な日本各地の食文化を掘り起こし、今後の地域創生の一役を担っていくことを目的とした活動です。

全国公募から選ばれた食のプロデューサー、ながと物産合同会社の COO・山本桂司が山口県長門市の代表として、このプロジェクトに参加しています。選ばれた全国のプロデューサーたちと一緒に、ビールを通して地域の魅力を楽しむ旅の企画がされ、ビアツーリズムが生まれました。山口県長門市では、ながと物産合同会社の COO・山本桂司をはじめ、長門市内のやきとり店舗、長門市観光コンベンション協会、山口銀行、長門市役所、やきとり好きの市民が集い、プロジェクトチームを結成。ビアツーリズムで長門



のやきとりをさらに盛り上げる為、企画を練り上げてきました。このツアーは、5～7月、9～11月の土曜日に実施予定となっており、WILLER TRAVEL のビアツーリズム特設サイトからお申し込みができます。



～地域の食と人をつないで、ニッポンを面白く。～

地域創生

トレーニングセンタープロジェクト

Supported by KIRIN



＜報道関係者のお問合せ先＞

一般社団法人 長門市観光コンベンション協会 山本

Tel:0837-22-8404 Fax:0837-22-8409 Mail: info@nanavi.jp

山口県

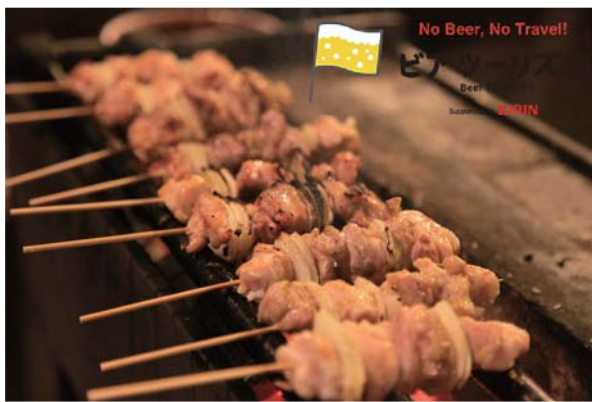
Nagato is calling

ビアツーリズム 5月13日開催決定

やきとりの聖地で職人体験！

■プラン詳細

【山口・長門】焼き鳥の聖地で職人体験！～串打ち・焼きの技術を学んで最高の一本を～



自分で刺して、自分で焼いて、
仲間と乾杯！！

焼き鳥店を食べ歩くのもいいけれど、自分で焼き鳥を焼
きながらビールを飲むというのもオツなもの。せっか
くなら焼き鳥店さながらに炭を使って焼いてみたい！そ
んな願いを叶えてみませんか？

その名の通り鶏を焼いて調理する肉料理『焼き鳥』。

シンプルながら作る職人の腕で美味しさが大きく変わると
いわれています。鶏肉の産地であり、焼き鳥の聖地でもあ
る山口県長門市で焼き鳥の串打ちから焼きまでを体験して
みませんか？果たして焼き鳥とはどのような料理で、それ
を作る焼き鳥職人はどのような技術を身につけているのか、
実際にご賞味ください！オリジナルブレンド塩のお土産付
き。



■体験内容（所要時間：3時間）

焼き鳥講義・焼き鳥串打ち体験・オリジナルブレンド塩作り・焼き鳥焼き体験・ビール片手に実食

■販売期間 2017/05/06～2017/11/25（8月を除く）

■催行日 土曜日のみ

■最少催行人数 8名

■最大催行人数 15名

■販売料金 8,900円（おひとり様／税込）

■手配会社 一般社団法人長門市観光コンベンション協会

■予約サイト <http://beer-tourism.jp/yamaguchi/>

【催行決定日】

日程 5月13日（土）

時間 12：00～15：00

集合 JR 長門市駅前

会場 ちくぜん総本店様



＜報道関係者のお問合せ先＞

一般社団法人 長門市観光コンベンション協会 山本

Tel:0837-22-8404 Fax:0837-22-8409 Mail: info@nanavi.jp

山口県