

2015年5月22日



千葉県地方創生交付金事業 モニターツアー

第1弾

お座敷列車で行く ぐるっと房総半島 食べつくしの旅

を発売します!!

JR東日本千葉支社では、千葉県と連携して、ちばの観光や特産品をPRし、房総グルメを堪能できる列車「ぐるっとちばグルメ号」を運行します。

駅や車内では、南房総ならではの季節のフルーツやご当地グルメ「勝浦タンタンメン」をはじめとした「地元の食」のふるまいをお楽しみいただける他、特産品をお持ち帰りいただけます。また、プライベートホテル&スパレストラン「森羅」の料理長が特別に腕ふるい、房総の食材をふんだんに使った「房総こだわり御膳」の夕食をお座敷列車内で内房の車窓と共にご堪能いただけます。さらに、専用バスにて観光や伝統工芸体験にもご案内します。この機会にぜひ、びゅう旅行商品で、南房総の魅力を発見する特別な旅にお出かけください。

【出 発 日】2015年7月4日(土)・5日(日)限定 日帰り ※2名様よりお申込みいただけます。

【コ ー ス】東京駅(9:03 頃発)⇒勝浦駅(11:12 頃着)⇒**勝浦タンタンメンとウリ坊まん&ウリ姫まんの昼食**⇒勝浦駅(12:08 頃発)⇒安房鴨川駅(12:36 頃着)

⇒専用バス**大山千枚田散策・藍染め体験/渚の駅たてやま・お買い物**

⇒館山駅(17:09 頃発) **森羅流 房総こだわり御膳の夕食** ⇒東京駅(19:36 頃着)

【募集人員】各日限定 80名 (20歳以上のおとなのみ、お申込みいただけます。)

【食 事】昼食1回(勝浦タンタンメンとウリ坊まん&ウリ姫まん)

夕食1回(森羅流 房総こだわり御膳)

【旅行代金】東京駅発着おとな1名様 12,000円

【使用車両】ニューなのはな号6両編成

日本の棚田百選



大山千枚田

伊勢海老付!!



森羅流 房総こだわり御膳 《お品書き》

■森羅特選

森羅オリジナルソースで頂く季節のお野菜(紅芯大根/南瓜/はす芋/おくら/ヤングコーン等)
自家製パーニャカウダソースとちよい足味噌

■口取り

地魚さんが焼き 床節黄金焼 枝豆チーズ 地魚二身焼 フォアグラ豆腐 鯨南蛮漬 玉子焼 など

■油物

蛸香草揚げ 金目鯛 もろこし真丈 自家製批杷塩 など

■焼物

南光豚味噌漬け 男爵芋の雲丹クリームグラタン など (夕食)「森羅流 房総こだわり御膳」

■吟味特選

館山伊戸漁港直送伊勢海老浜ゆで スプラウトサラダ

■お食事/デザート/お飲物

房州さざえ炊き込み御飯/きやらめる水羊羹など/地ビールなど

※料理の内容や器、盛り合わせは変更となる場合があります。



「勝浦タンタンメン」



「ウリ坊まん&ウリ姫まん」



「長生メロン」



「木更津ブルーベリー」

地元の特産品 お持ち帰り付き

鴨川のゼリー詰め合わせ/エビアミーゴマシユマロ/伊勢えびせんべい/いすみのチーズ/勝浦の地酒/完熟びわゼリー/びわざらめカステラ/夏みかんマドレーヌ/サブレ など

【発 売 日】2015年6月4日(木)14時発売開始!

【発売箇所】首都圏のびゅうプラザ(旅行カウンター)、および、びゅう予約センター

JR東日本千葉支社ホームページ (<http://www.jreast.co.jp/chiba/>)

専用パンフレット

※詳しくは、首都圏の主な駅に掲出される専用パンフレットまたは千葉支社ホームページをご覧ください。



第2弾
7月中旬発売予定

千葉県北総エリアも運行します!! ぐるっと北総 食べつくしの旅

銚子沖産フカヒレの姿煮付



(夕食)「銚子の海と自然御膳」

銚子の海と自然御膳 《お品書き》

- 口取り
サザエ煮焼き ハジカミ 海藻茹 秋刀魚小袖寿司
出し巻き玉子 目鯛照り焼き 胡麻餅 唐土醤油焼き
- 煮物
金目鯛煮付け 小芋 茄子 針生姜 木の芽
銚子沖産フカヒレの姿煮 銚子燈台キャベツ添え
千葉県産マーガレットポークと大根の柔らか煮 アスパラ 人参添え
- 焼物
ホテルメイド点心2種 金目鯛入りご当地餃子 銚子産フカヒレ入りご当地焼売
千葉県産しあわせ絆牛ステーキ 卸しソース
銚子アムスメロンと燈台キャベツの野菜ムース ※料理の内容や器、盛り合わせは
変更となる場合があります。
- ご飯 鯛 シラスご飯 大葉 明太子 ゆかり
- 香の物 2種盛り

昼食には九十九里浜で取れた、新鮮ないわしをたっぷりのせた「いわし重」と、活きたままの「はまぐり」を各テーブルで焼いて食べます。デザートには「食のちばの逸品を発掘 2015」金賞受賞の「飯岡メロンジェラート」と、香取のみずみずしい「いちじく」をご用意します。夕食には絶景の宿「犬吠埼ホテル」の料理長が、特別に腕をふるった千葉県銚子産の食材にこだわった特製「銚子の海と自然御膳」を、お座敷列車の中でゆったりとご堪能していただく、北総のグルメ食べつくしのコースです。また、途中駅からは、専用バスで旭の「椎名洋ラン園：ミニ胡蝶蘭仕上げ体験」や銚子電鉄「ぬれ煎餅駅：手焼き体験」にご案内します。九十九里・北総エリアならではの「食」を食べつくす、魅力満載の特別な旅におでかけください。

【出発日】2015年8月29日(土)限定 日帰り ※2名様よりお申込みいただけます。

【コース】東京駅(9:02頃発)⇒成東駅(10:41頃着)

⇒専用バス「焼きはまぐりといわし重の昼食」

⇒「ミニ胡蝶蘭仕上げ体験/デザートに飯岡メロンジェラート」

⇒「銚子電鉄ぬれ煎餅駅(ぬれ煎餅手焼き体験)/新銚子セレクト市場」

⇒銚子駅(16:56頃発)「銚子の海と自然御膳の夕食」⇒東京駅(20:29頃着)

【募集人員】66名(20歳以上のおとなのみ、お申込みいただけます。)

【食事】昼食1回(焼きはまぐりといわし重)

夕食1回(銚子の海と自然御膳)

【使用車両】リゾートエクスプレスゆう 6両編成

【発売日】2015年7月中旬予定

※詳しくは7月中旬以降に首都圏のびゅうプラザ(旅行カウンター)に掲出されるパンフレットをご覧ください。



(昼食)「浜茶屋 向島」
多くの芸能人が訪れる人気店で活きたままの「はまぐり」を焼いて食べます。贅沢な食材を楽しむ格別な時間です。



「銚子電鉄 ぬれ煎餅駅」
ぬれ煎餅手焼き体験



「椎名洋ラン園」
ミニ胡蝶蘭仕上げ体験
(世界ラン展受賞暦多数)



「飯岡メロンジェラート」
「食のちばの逸品を発掘
2015」金賞受賞

地元の特産品 お持ち帰り付き(一例)



ピーなっつ最中
成田の老舗「米屋」
の逸品



Sghr 富士山グラス
ガラスの未知の可能性
に見せられた職人たちが
大切に作り上げています。

※写真はすべてイメージです。