

<ご旅行行程表>

■プラン名	【特別手配】富山の名産手作り体験 魚津(うおづ)の魚卸問屋 de ます寿司作り体験	
■コース	□2名～10名で実施時	□11名以上で実施時
■集合場所	『魚卸問屋はりたや』集合 富山県魚津市港町 5-18	『村木コミュニティセンター』集合 富山県魚津市村木町 1-21
■集合時間	9:50 集合	9:50 集合
■スケジュール	<p>9:50 集合 『魚卸問屋はりたや』 受付時申込者名を申し出ください</p> <p>10:00 体験 工程案内～注意事項 はりたやのます寿司つくりの特徴でもある「逆さ製法」でわっぱの中に詰めていきます♪</p> <p>11:00～11:30 終了・各自解散</p>	<p>9:50 集合 『村木コミュニティセンター』 受付時申込者名を申し出ください</p> <p>10:00 体験 工程案内～注意事項 はりたやのます寿司つくりの特徴でもある「逆さ製法」でわっぱの中に詰めていきます♪</p> <p>11:00～11:30 終了・各自解散</p>
	実施人数により終了時間が遅くなる場合がございますので、スケジュールに余裕をもってご参加をお願いいたします	
■料金に含まれるもの	・ます寿司作り体験料 *作ったますのすしはお持ち帰り頂きます	
■その他	<p>・本プランは実施人数により、体験会場が異なります。11名以上で実施する場合は、『魚卸問屋はりたや集合』（富山県魚津市港町 5-18）を『村木コミュニティセンター集合』（富山県魚津市村木町 1-21）に変更になる旨のご案内を本プラン実施前にご連絡いたします。</p> <p>・美味しくお召し上がりいただくため、ます寿司はお持ち帰りいただきます。 (賞味期限がございます。体験当日に係員よりご説明がございます。期限内にご賞味ください)</p> <p>・ビニール製の手袋、エプロンは体験料に含まれています。また、体験前には食品衛生管理の観点より手洗いを行って頂きます。 (手指消毒液など衛生管理上必要なものは用意しておりますが、タオル、ウェットティッシュなどのご持参をお勧めします)</p> <p>・他のお客様（バスツアー等の団体の場合もあり）と一緒となる場合がございます。</p> <p>・水産加工機械がある施設内への立ち入り、体験を行うプランのため、幼児・未就学児の方、小学生～高校生の方の単独のご参加はご遠慮頂きます。</p> <p><small>新型コロナウイルスの感染症法上の位置づけを2023年5月8日から季節性インフルエンザ等と同様の「5類」に移行すると政府方針を受け、マスク着用について原則として個人の判断に委ねることを基本とする方針が示されました。ツアー中のマスクの着用はお客様個人のご判断に委ねることとなります。皆様が気持ち良くご旅行をお楽しみいただけるよう、咳エチケット、継続的な会話などの際はマスクの着用など、周囲への配慮をお願いします。</small></p>	

<交通案内> ①『魚卸問屋はりたや』 魚津市港町 5-18 ②村木コミュニティセンター 魚津市村木町 1-21



②村木コミュニティセンター (魚津市村木公民館)

■車でお越しの場合

- ・北陸自動車道 魚津 IC から車で約 10 分
- ・道の駅「屋気楼」より車で①約 2 分、②約 4 分

■電車でお越しの場合

あいの風とやま鉄道 魚津駅下車

①市街地巡回ルートバス利用で「魚津駅前」～「魚津漁港前」下車後徒歩約 1 分。



■当日の緊急連絡先 (9:00～)

(株)ハリタ冷蔵 TEL: 0765-22-0172 / 魚卸問屋はりたや TEL: 0765-33-4005
※上記ではご予約・キャンセルに関するお取扱い、お問い合わせはできません。

■予約に関するお問い合わせ先

三重交通株式会社 観光販売システムズ着地型ツアー [観光庁長官登録旅行業第 1934 号]
三重交通(株)観光販売システム営業部 TEL: 050-3775-4727 <<営業時間 10:00～18:00>>