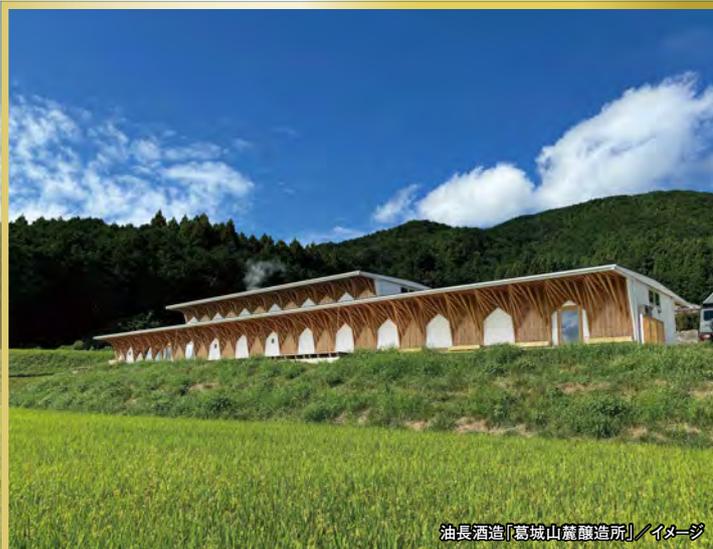


添乗員がご案内する少人数ツアー

大丸・松坂屋 特別企画

奈良最古の醤油蔵元「マルト醤油」に泊まる
世界遺産「法隆寺」と
銘酒「風の森」の里山「葛城山麓醸造所」特別見学

2025年5月17日(土)～18日(日)



MATSUZAKAYA
TRAVEL CENTER

松坂屋旅行センター

奈良県最古の醤油蔵元
 マルト醤油



玄関 / イメージ

奈良最古の醤油蔵元 マルト醤油

1689年に創業した、マルト醤油醸造所。地元産原材料と添加物を一切使用しない天然醸造製法にこだわって、丁寧に醤油づくりを続けてまいりました。

風味豊かなお醤油は皇室御用達でもありましたが、大戦後、食糧難により閉業。

それから70年を経たいま、眠っていた蔵元の再興をかけて、宿として新たに開業いたしました。大和棟と呼ばれる奈良伝統建築様式での滞在、そして隣接する自家有機菜園で育てた野菜と天然醸造醤油を使用した季節と自然に寄り添ったお食事をお楽しみください。



イメージ



イメージ

客室の一例 / イメージ



料理の一例 / イメージ



茶室からの眺め / イメージ



“近くに居ると気付けない大切なもの”

私にとって70年ぶりの醤油蔵元復活が、地域の大切なものに触れるきっかけになりました。

ここは、日本のはじまりと言える地域で、日本人が自然に対する敬意・畏怖を抱き2000年間、この大和の原風景を守り継いできました。

私達はそこに神の存在を感じ、食の大切さを学んできたのです。

醸造も発酵する光景に神を見ました。

現代に生きる私達を感じる事が出来なくなっている感覚が古代にはあったのかもしれませんが。

今一度、私達日本人の原点を共に垣間見ませんか？

家族・夫婦・恋人・親友・自分自身に対し忘れかけていた大切なものを与えてくれると思います。

皆さまと共に大切なものを醸していける事を心より楽しみにしております。



奈良県最古の醤油蔵元
マルト醤油

18代 木村 浩幸

奈良最古の醤油蔵元「マルト醤油」に宿泊 世界遺産「法隆寺」と 油長酒造「葛城山麓醸造所」 特別見学 2日間

ご旅行期間 2025年5月17日(土)～18日(日)

ご旅行代金 (大人おひとり様・1室2名様ご利用)	名古屋発着	京都発着
A 蔵人(キングベッド1台・60㎡)	170,000円	160,000円
B 碓(ツイン・42㎡)	178,000円	168,000円
C 府庫(ツイン・40㎡)	178,000円	168,000円
D 初瀬(ツイン・64㎡)	183,000円	173,000円
E 木藤(ツイン・66㎡)	186,000円	176,000円

お一人様部屋追加代金(相部屋不可/Aのみ) / 上記ご旅行代金に23,000円
 ※上記は名古屋発着、京都発着の代金です。
 ※列車の座席はお申込み後に手配いたします。座席数には限りがありますのでご了承ください。
 ※京都発着のお客様は、京都駅にて合流・八木大和駅にて解散となります。
 ●最少催行人員 / 6名様 ●食事 / 朝1回・昼2回・夕1回
 ●利用ハイヤー会社 / エムケイ・奈良近鉄タクシーまたは同等クラス
 ●添乗員 / 名古屋駅から、名古屋駅まで同行します。

日程	行程	朝食	昼食	夕食
1	名古屋駅(8:00～9:00発)→新幹線→京都駅→松花堂庭園【散策 / 京都吉兆 松花堂店(松花堂弁当の昼食)】→世界遺産 法隆寺→田原本 マルト醤油(泊) ※夕食は自家製醤油と敷地内の畑で採れた野菜を基調とした和モダンコースをお召しあがりください。	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2	朝食前は自然に彩られた日本の原風景を満喫・徒歩5分の神社の参拝にご案内。 ※参拝後、ホテルにて野菜中心の朝食をお召しあがりください。 ホテル(9:00発)→油長酒造・葛城山麓醸造所(非公開・特別見学と試飲)→洋食屋ケムリ(銘酒「風の森」と御所の食材のコース料理の昼食)→大和八木駅→近鉄特急→各地(15:30～18:00着)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

●発着地は名古屋発着、京都発着よりご選択ください。
 ※今後の情勢によりご利用予定の施設に変更が生じる場合がございます。
 ※お食事について: アレルギーによる変更は各施設に申し入れますが、施設により対応が異なり、有料になる場合もございますので予めご了承ください。



里山を100年先につなぐ日本酒づくり

油長酒造「葛城山麓醸造所」

銘酒「風の森」を醸す油長酒造は2024年、葛城山麓地区の標高400mの位置に新たに「葛城山麓醸造所、通称山麓蔵」を建造しました。この新しい里山で地元の歴史と自然を大切にしながら、地域の農家と連携し、後世につなぐ持続可能な酒造りに取り組んでいます。



外観 / イメージ

※当プランでは、日程やスケジュールのご変更は承りいたしかねます。

お申し込み後10日以内にご入金くださいませ。ご入金をいただけない場合、ご予約をお取り消しさせていただく場合があります。

お申し込み・お問い合わせ

北館5階 お得意様サロン内カウンター(事前ご予約制)

旅行センターカウンターはサービスの向上の一環として事前ご予約制とさせていただいております。
ご来店予約、お申し込みなどは、下記までお電話をいただきますようお願い申し上げます。

松坂屋名古屋店 北館5階 お得意様サロン内

TEL: 050-5785-4604 営業時間：10時～18時（最終受付 17時）

※電話番号が変わりました。

国内旅行 ご旅行条件(要約)

お申し込みの際には必ず旅行条件書(全文)をお受け取りいただき、事前に内容をご確認のうえお申し込みください。

●募集型企画旅行契約

この旅行は(株)大丸松坂屋百貨店松坂屋名古屋店旅行センター(愛知県名古屋市中区栄3-16-1 観光庁長官登録旅行業第1979号。以下「当社」といいます。)が企画・実施する旅行であり、この旅行に参加されるお客様は当社と募集型企画旅行契約(以下「旅行契約」という)を締結することになります。また、旅行条件は、下記によるほか、別途お渡しする旅行条件書(全文)、出発前にお渡しする最終日程表と称する確定書面及び当社旅行業約款募集型企画旅行契約の部によります。

●旅行のお申込み及び契約成立時期

- (1)所定の申込書に所定の事項を記入し、下記のお申込金を添えてお申込みください。お申込金は、旅行代金お支払いの際差し引かせていただきます。
- (2)電話、郵便、ファクシミリその他の通信手段でお申し込みの場合、当社が予約の承諾の旨通知した翌日から起算して3日以内に申込書の提出と申込金の支払いをしていただきます。
- (3)旅行契約は、当社が契約の締結を承諾し、申込金を受領したときに成立するものとします。
- (4)お申込金(おひとり様)旅行代金の20%

●旅行代金のお支払い

旅行代金残金は旅行出発日の前日からさかのぼって30日目にあたる日より前(お申し込みが間際の場合は当社が指定する期日までに)にお支払いください。

●取消料

旅行契約成立後、お客様の都合で契約を解除されるときは、次の金額を取消料として申し受けます。

契約解除の日	取消料(お1名様)
旅行開始日の前日から起算してさかのぼって	
1. 21日目にあたる日以前の解除(日帰り旅行にあっては11日目)	無料
2. 20日目(日帰り旅行にあっては10日目)にあたる日以降の解除(3~6を除く)	旅行代金の20%
3. 7日目にあたる日以降の解除(4~6を除く)	旅行代金の30%
4. 旅行開始日の前日の解除	旅行代金の40%
5. 当日の解除(6を除く)	旅行代金の50%
6. 旅行開始後の解除または無連絡不参加	旅行代金の100%

●おからだの自由なお客様へ：心身の障がいまたはアレルギーを含む病気やけがなどのあるお客様は、旅行をお申し込みの際にその旨をお知らせください。

●お食事の変更について：アレルギー対応は承りますが別途料金がかかる場合がございます。

●JRへの特大荷物(3辺の合計が160cmを超えるサイズ)の持ち込みをご希望のお客様へ：2020年5月20日より特大荷物スペースつき座席の手配が必要となりました。事前予約制のため、ご希望の方はツアー申込時にお知らせください。座席数には限りがあり、ご用意できない場合もございますのであらかじめご了承ください。

●添乗員同行ツアーの宅配便サービスについて

添乗員同行ツアー(復路 列車利用の場合)につきましては、復路 宿泊施設からご自宅まで、おひとり様 旅行カバン1点の宅配便サービスをご利用いただけます。

※段ボールなどの資材はサービスに含まれません。※観光施設など、宿泊施設以外の場所からのお荷物は承りかねます。

※添乗員同行ツアーの往路や、添乗員同行ツアーにおいてバスまたはハイヤーを利用する場合の復路、及びプライベートプランにつきましては、宅配便サービスは行っておりません。

宅配便が必要な方はご自身でお申し込みいただきご利用いただけますようお願いいたします。

旅行企画・実施

観光庁長官登録旅行業第1979号 (一社)日本旅行業協会正会員

株式会社 大丸松坂屋百貨店 松坂屋名古屋店 旅行センター

名古屋市中区栄3-16-1 電話：050-5785-4604

総合旅行業務取扱管理者：近藤 仁彦



松坂屋旅行センター公式サイト

<https://travel.matsuzakaya.co.jp/nagoya/>



旅行業公正取引協議会 会員



一般社団法人 日本旅行業協会

総合旅行業務取扱管理者とは、お客様の旅行を取り扱う営業所での取引に関する責任者です。この旅行契約に関し、担当者からの説明にご不明な点があれば、ご遠慮なく上記の取扱管理者にお尋ねください。



Instagram
はこちら

@TRAVEL_MATSUZAKAYA

アイコンについて

1名様催行

1名様からご出発可能なプランです。

添乗員同行

添乗員が同行するツアーです。

2名様催行

2名様からご出発可能なプランです。

客室風呂(温泉)

客室風呂にて温泉をお楽しみいただける宿泊施設です。

持続可能な旅
CATTLEA SUSTAINABLE TOUR

地域の環境や自然、文化を守り、被災地復興の応援、地方創生など、「持続可能な観光」を目指して企画したツアーです。

スケジュール表のマーク

- ：入場観光 ○：下車観光 △：車窓観光 ✨：紅葉の見どころ ✨：花の見どころ
✈：飛行機 ⇄又は⇄：JR ✕：グリーン車 ⇄⇄：私鉄・鉄道
⇄⇄：バスまたは専用車…徒歩 ~~~~~：船 +++++：ケーブルカー 🚁：ヘリコプター
~~~~~：ロープウェイ OP：オプションツアー  
🍷：朝食 🍱：昼食 🍽：夕食 🍱：弁当 🍷：軽食 🍷：機内食 🍽：食事なし



**Matsuzakaya**  
松坂屋・名古屋店

電話 050-1782-7000 〒460-8430 名古屋市中区栄3-16-1

松坂屋名古屋店の営業時間と、詳しい情報は [こちらから](#) →



※諸事情により営業時間の変更や、各種イベント・物販・サービスが中止になる場合がございます。