

文化の交差する島 シチリアの食材に触れる旅

旅行期間：2013年11月2日（土）～2013年11月9日（土）

～ギリシャ時代から歴史を刻んできた・シチリア州～

シチリアは、フェニキア、ギリシャ、ローマという3つの文明によって様々な洗礼を受け、その残照は島のあちこちに見ることができます。乾燥してこごごつとした土地で育つ農作物は、島で暮らす人々の「血と涙の歴史」そのものだったといえます。その歴史を大事に受け継いできたシチリア州を心と体で体感しましょう！



豊かな土地が生み出す食材への探求

シチリアオレンジ農園見学

- イタリア一の生産量を誇る、オレンジ生産地見学。オレンジ生産高は、イタリアの5.2%がシチリア産、ついでカラブリアが3.2%、全世界で5.4%シェアを持つ。特にブラッドオレンジはエトナ山麓の土壌で育ちます。

オリーブオイル生産者訪問

- DOP認証のオリーブオイル生産者へ（シラクサー近郊）
オイル品評会でいくつもの賞を取る、標高600-700mの産地で栽培されたオリーブ。チーズ生産工房見学。※この地域は、ギリシャ植民地時代から栽培がおこなわれています。
- 生産者のオイルを使ったお料理（生産者とともに）いただきます。

野菜生産者訪問

- ラグーサ近郊、野菜大農園へ。
通年27種のトマトの栽培、20万本のアーティチョークなど生産しています。
- シチリア（トマト）ブランド【IGPパキノー】生産者訪問
*11月は、チリエジノー、グラッポロを生産しています。

アルカモDOC地区ワイナリー見学

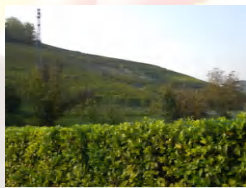
- 地中海最大の島シチリアはイタリア最大のワインの産地でもあります。エトナ火山の裾野に広がるブドウ畑では土着品種のネロ・ダヴォラ（Nero D'Avola）が多く栽培され、味・色ともに濃い果実味の溢れる赤ワインが生産されています。

本場の味を満喫

- Da vittoria（新鮮魚介のレストラン）やパレルモの魚介屋台のお店など、この旅ならではの美味しい地元の料理を楽しみましょう

料理教室

- シチリアならではの魚介料理、オリーブの栽培が盛んで良質のオリーブオイルが生産されているシラクサーのマンマの郷土料理を習います。



シチリアを代表する味
「サボテンの実」



シラクサー丸茄子



文化の交差する島に触れる

シチリア州

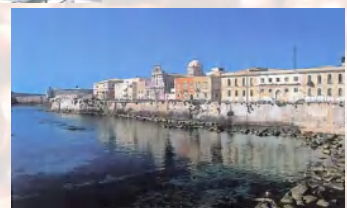
イタリア20州のうち最も大きなシチリア州は、イタリア国土の12分の1を占める広さがあります。シチリアの第2の都市カタニアの北西には、ヨーロッパ最大の活火山エトナがあり、現在も活動中で、夜には山の頂上に赤い光を見ることができます。また、シチリアの豊かな食文化、特徴的な美しい町は訪れるたびに魅了されます。



ラグーサ路地



ラグーサの街並み



シラクサー

お申込・お問合せ：アマテラス・イタリア（株）フォルトゥーナ 〒106-0045 東京都港区麻布十番1-5-29

TEL:03-5772-8338 / FAX:03-6438-9990

italia@fortuna.ne.jp

予定日程

	月日	都市名	機関	スケジュール	食事
1	11/2 (土)	ローマ駅	鉄道	夜(21:00頃):ローマ・テルミニ駅にて集合《泊:列車宿泊》	
2	11/3 (日)	タオルミーナ エトナ山麓 シラクーサ	専用車	朝:メッシーナ駅到着後、専用車にてタオルミーナへ(朝食はパールでイタリア式) 善後:自由見学(2時間) 見学後、専用車にてDOP認証オレンジ生産者へ 昼食:オレンジ生産地内にて、郷土料理 午後:オレンジ生産地見学 夕刻:シラクーサへ 《泊:シラクーサ》	× × 夕
3	11/4 (月)	シラクーサ	専用車	午前:シラクーサの朝の市場見学後 オリーブオイル講習会(商工会議所) 昼食:生産者のオイルを使ったお料理(生産者とともに) 終了後:DOP認証のオリーブオイル生産者へオリーブ・チーズ工場見学 夕食:魚介の料理と郷土料理 《泊:シラクーサ》	朝 昼 夕
4	11/5 (火)	シラクーサ パキーノ ラグーサ	専用車	午前:料理教室(マンマの郷土料理)&試食 昼食(試食)後:シチリアブランド【IGPパキーノ】生産者へ *11月は、チリエジュー、クラブボロを生産しています。 訪問後:ラグーサへ(約1時間30分)《泊:ラグーサ》	朝 昼 ×
5	11/6 (水)	アグリジェント シャッカ	専用車	午前:ラグーサ近郊、野菜大農園へ 通年27種のトマトの栽培、20万本のアーティチョークなど生産。 見学後:アグリジェントへ(世界遺産/ギリシャ神殿) 夕刻:シャッカへ 《泊:シャッカ》	朝 昼 ×
6	11/7 (木)	アルカモ パレルモ	専用車	午前:シャッカの街見学 昼食:専用車にて Da Vittorio Porto Palo (Menfi) へ 午後:アルカモDOC地区ワイナリー見学 見学後:パレルモへ 善後:自由市内散策 夕食:レストランにて 《泊:パレルモ》	朝 昼 ×
7	11/8 (金)	パレルモ パレルモ港	フェリー	終日:アラブ、ギリシャ、ノルマンの文化が交差する街。 市場、歴史的建造物など見どころも多い。 夜:フェリーにてローマへ(2人部屋)《泊:パレルモ》	朝 夕
8	11/9 (土)	ローマ港 ローマ空港/ローマ駅	専用車	朝:ローマ港(チビタベッキア)到着 専用車にて、ローマ空港〜ローマテルミニ駅へ	朝

募集要項

※ 現地事情によりやむを得ず日程変更する場合がございます

申込締切: 9/30 (月)

■旅行費用: 230,000円
(2名1室ツイン利用 お1人様あたり)

※航空券は含まれておりません。

別途手配いたしますのでお気軽にお問い合わせください。

■お一人部屋追加料金: 38,000円

※相部屋の方がいらっしゃる場合、追加料金が掛かります

※シングル部屋は、狭くなる場合がございます

■最少催行人数: 15名

■食事: 朝食6回・昼4回・夜3回

■同行: 現地のみ同行致します。

■旅行企画・手配: 株式会社フォルトゥーナ

(東京都知事登録旅行業3-6067号)

東京都港区六本木5-10-33-403 一般取扱管理者: 斉藤 博幸

TEL:03-3401-6130 FAX:03-3401-6140

E-mail: italia@fortuna.ne.jp

～お申込みからご出発まで～

1. お申込み

電話もしくはメールにてお申込み後、

申込書をご返送(Fax、郵送)

2. お申込み金・お振込み

〈お申込み金、80,000円〉

三井住友銀行 六本木支店

(普) 7145695

口座名: 株フォルトゥーナ

3. 最終出発案内

ご出発の2週間前頃、旅のしおり、

現地情報等お渡しします。

4. 残金のご請求

旅のしおりご送付と同時に残金のご請求を致します。

5. ご出発

《ご旅行条件》★お申込前にご熟読下さい

この旅行は『アマテラス・イタリア』(株)フォルトゥーナ企画・手配する旅行であり、この旅行に参加される

お客様は当社と受注型手配旅行契約を締結する事になります。

契約内容はパンフレット、出発前の最終日程表、企画手配旅行約款によります。

《旅行費用に含まれるもの》旅行日程表に明示した交通機関運賃・宿泊(2人部屋利用)・食事代

(日程明示)・生産者見学・講習会・料理教室・ワイナリー見学・現地係員費用・団体行動中の心付け。

《費用に含まれないもの》前途以外の費用、日本国内(各空港)からローマ駅までの往復交通費、

自宅までの交通費など。

《旅行契約の解除》お申込み後、取り消し料をお支払いいただくことにより、いつでも契約解除出来ます。

≪取消料がかかる場合≫

旅行開始日の前日より起算して30日目にあたる日以降に解除する場合	ご旅行代金の20%
旅行開始日の前々日以降に解除する場合	ご旅行代金の50%
旅行開始後の解除又は無連絡不参加の場合	ご旅行代金の100%