



歴史ある加古川の国宝寺院と
伝統の醸造食品で心と体を醸す旅

醸し旅 加古川

kakogawa kamoshi-tabi



2023年7月~8月
兵庫デスティネーション
キャンペーン

▶▶ 旅の詳細は裏面を **チェック**

Welcome



沢山の職人達が生まれ、
職人の長年の経験と知識が
育まれている街

様々な文化が
行きかう街

古代から「加古川」を
渡る街道の宿場町として
栄えた街

兵庫県加古川市は、
清流・加古川の下流部に
位置し、播磨灘に望む街



兵庫県

加古川市



一般社団法人
加古川観光協会



(check) 加古川の魅力発信中!
たびたび加古川



歴史ある加古川の国宝寺院と 伝統の醸造食品で心と体を醸す旅



ぐるっとまわって
一日で堪能できます



1 鶴林寺 kakurinji

旅の始まりは、聖徳太子ゆかりの寺とも言われる「鶴林寺」の座禅でスタート。30分～1時間かけてじっくり取り組むことで、体がリラックスし、心がフラットな状態に解きほぐされていくのが分かるはず。座禅の後は、見どころ満載の境内をガイドさんと一緒にぐるりと巡ります。国宝や重要文化財に指定された建物をはじめ、貴重な文化財を多数展示した「宝物館」もたっぷり見学。



2 高松清太夫老舗

戦国時代から味噌づくりに携わり、初代姫路藩主・池田輝政公には糺(こうじ)製造業の取締役に命じられた老舗「高松清太夫老舗」。兵庫県産のシンプルな素材を使用し、無添加で400年にわたって作られてきた『高松味噌』が自慢です。麴と塩、大豆のみで作る「味噌づくり体験」も。同店の味噌づくりに込めた想いやこだわりが垣間見えます。

takamatsu
seidayushinise



3 岡田本家 okadahonke

明治7年に創業し、加古川で唯一の酒蔵として日本酒を造り続けている「岡田本家」。明治に建てられた米蔵が直売所として現存するなど、歴史とロマンが感じられるスポットです。直売所では、約20種類もの日本酒を販売。酒蔵見学も実施しているので、こだわりの酒造りを肌で感じて。『盛典』と「みとろ観光果樹園」で収穫された梅を使った梅酒の仕込み体験も♪

加古川の魅力を
満喫！！



どちらが
チョイス!

kakogawa gourmet



4-① 味季料理 りんどう

加古川に根差し、地元産の食材を使った日本料理が楽しめる老舗「味季料理 りんどう」。季節を感じる会席や加古川のご当地グルメ「かつめし」など、加古川の食を存分に味わえる料理が魅力です。



4-② かき庄

牡蠣や加古川産の野菜をたっぷり使用した料理が楽しめる「かき庄」。加古川のご当地グルメ「加古川ギョウとめし」の釜めしや、高松味噌を使った料理など、郷土の風味を味わえます。

価 格 (税込)	17,800 円 ※別途タクシー借上代必要	ご希望に合わせて、 訪問箇所の調整も 対応可能です。
実 施 日	7 月～ 8 月 (生産者の繁忙期・寺の行事開催時は不可)	
最小催行人員	2 名	
定 員	20 名	
所 要 時 間	6 時間半	
予 約 締 切 日	15 日前の正午まで	
お 問 い 合 せ	加古川タクシー株式会社 0120-75-1515/info@kakogawataxi.co.jp	
キャンセル料	●当日 -50% ●旅行開始後・無連絡参加 -100%	

