



コンテンツ概要

「CHOYA」が提供する、出張型オリジナル梅シロップ作り体験です。3種類の梅と3種類の砂糖をテイastingし、それぞれの味の違いをお楽しみいただきます。体験ではCHOYA厳選の完熟南高梅を使用し、お好みの砂糖を組み合わせ、自分だけの梅シロップを作ります。お作りいただいた梅シロップはお持ち帰りいただき、ご自宅で約1週間熟成させてお楽しみいただけます。お酒を飲まない方や20歳未満の方も楽しめる、日本ならではの食文化体験です。

訪日外国人旅行者向けのセールスポイント

- 【日本文化体験】
1000年以上続く日本の梅文化を学びながら、自分だけのオリジナル梅シロップ作りを体験できます。
- 【団体・企業向け】
出張型ワークショップのため、企業研修、インセンティブツアー、国際会議などにも対応可能です。
- 【誰でも参加可能】
アルコールを使用しないため、年齢や国籍を問わず楽しめる日本ならではの食文化体験です。

基本情報

- 問い合わせ先：かながわDMO
- 営業時間：9:00-17:00
- ホームページ：<https://www.kanagawa-kankou.or.jp/>
- 電話番号：045-681-0007
- メールアドレス：product@kanagawa-kankou.or.jp

対応可能な旅行形態	個人旅行・団体旅行・企業研修
ターゲットとする顧客層	法人向け（インセンティブ・チームビルディング）、個人向け（富裕層・家族旅行）
販売価格（税込）	お問合せください。
価格に含まれるもの	梅コンシェルジュ出張費、梅シロップ作りキット（密封キャップ付）、テイasting、完成した梅ドリンク1杯（作られた梅シロップとは別）
集合場所	お客様手配の会場
アクセス	会場による
予約可能期間	開催日の6か月前から開催日の2か月前まで
実施期間・実施回数	年末年始（12/30-1/3）以外の平日 希望日を事前にご提示ください。 ※カレンダーにより変更あり、都度お問い合わせください。
所要時間・開始時間	60分程度（10:00-18:00）
催行人数	10名～最大30名程度（応相談）
貸切対応	貸切
言語対応	英語/中国 繁体字/日本語冊子
ガイド	なし