



内容概要

「CHOYA(蝶矢)」提供的外派原创梅子糖浆制作体验。参与者可以品尝3种梅子和3种砂糖，体验各自不同的风味。体验过程中，使用CHOYA精心挑选的完全成熟南高梅，并选择自己喜欢的砂糖，制作属于自己的梅子糖浆。亲手制作的梅子糖浆可以带回家，在家中熟成约1周后享用。这是一项独具日本特色的饮食文化体验，无论是不饮酒的人士还是未满20岁的参与者都可以尽情享受。

面向访日外国游客的卖点

- 【日本文化体验】
在了解拥有千年以上历史的日本梅文化的同时，亲手制作属于自己的原创梅子糖浆。
- 【适合团体及企业】
采用外派工作坊形式，可灵活应用于企业培训、奖励旅游（Incentive Tour）、国际会议等活动。
- 【任何人都可以参加】
由于不使用酒精，不受年龄和国籍限制，是一项独具日本特色的饮食文化体验。

基本信息

- 咨询单位：神奈川县DMO
- 营业时间：9:00-17:00
- 官方网站：<https://www.kanagawa-kankou.or.jp/>
- 电话号码：045-681-0007
- 电子邮箱：product@kanagawa-kankou.or.jp

可对应的旅游形式	个人旅行・团体旅行・企业培训
目标客群	企业客户（奖励旅游・团队建设）、个人客户（高端客群・家庭旅行）
销售价格（含税）	请咨询
价格包含的内容	梅子管家出差费用、梅子糖浆制作套装（含密封盖）、品鉴、完成后的梅子饮品1杯（与体验中制作的梅子糖浆不同）
集合地点	客人安排的会场
交通方式	根据会场而定
可预约期间	活动举办日前6个月至活动举办日前2个月
实施期间・实施次数	除年末年初（12月30日至1月3日）以外的工作日 请提前告知希望举办的日期。 ※根据日历安排可能有所调整，请每次提前咨询。
所需时间・开始时间	约60分钟（10:00-18:00）
接待人数	10人～最多约30人（可协商）
包场服务	包场
可对应语言	英语 / 中文（繁体字） / 日语手册
导游	无