



內容概要

這是由全球第一梅酒品牌「CHOYA」提供的出差型原創梅子糖漿製作體驗行程。
參加者可以品嚐 3種梅子與3種砂糖，享受並比較各自不同的風味。在體驗活動中，使用 CHOYA 精選的完熟南高梅，搭配自己喜歡的砂糖，製作專屬於自己的梅子糖漿。
完成的梅子糖漿可以帶回家，在家中熟成約 1週 後即可享用。
即使不飲酒或未滿 20 歲的參加者，也能安心體驗的日本獨特飲食文化活動。

吸引訪日外國旅客的獨特賣點

- 【日本文化體驗】
在學習擁有 1000年以上歷史的日本梅子文化的同時，親手製作屬於自己的原創梅子糖漿。
- 【團體・企業專用】
由於是出差型工作坊，因此也可因應企業研修、獎勵旅遊、國際會議等活動需求。
- 【任何人都可以參加】
由於活動不使用酒精，因此不受年齡與國籍限制，是一項任何人都能享受、充分感受日本特色飲食文化的體驗活動。

基本資訊

- 諮詢：神奈川縣DMO
- 營業時間：9:00-17:00
- 官網：<https://www.kanagawa-kankou.or.jp/>
- 電話：045-681-0007
- 電子郵件：product@kanagawa-kankou.or.jp

適用的旅遊形式	個人旅遊・團體旅遊・企業研修
目標客群	法人客戶(獎勵旅遊・團隊建立)、個人客戶(高端客群・家庭旅遊)
販売価格 (税込)	歡迎洽詢
價格包含的內容	梅子專員出差費、梅子糖漿製作套組(附密封蓋)、試飲，以及完成後的梅子飲品1杯(與自行製作的梅子糖漿不同)
集合地點	由客戶自行安排場地
交通方式	依場地而定
可預約期間	活動日前6個月至活動日前2個月
實施期間・實施次數	除年末年初(12月30日～1月3日)以外的平日 請事先提供希望舉辦的日期 ※活動日期可能依行事曆而有所變更，請每次洽詢確認
所需時間・開始時間	約60分鐘(10:00-18:00)
接待人數	10人～最多約30人(可依需求調整)
可提供包場服務	包場
可對應語言	英語/中文 繁體字/日語介紹冊
導遊	無