

and CURRY 阿部由希奈さんといくスリランカ料理の旅 6日間 2024年12月1日発売開始！

スリランカ料理界のレジェンド、パブリス・シルワシェフの料理教室及び修了証付き



『and CURRY』の阿部由希奈さん

アスパック企業株式会社（代表：朝比奈学之）旅行事業部 PINKは、世田谷区羽根木の人気カレー店『and CURRY』のオーナーシェフ・阿部由希奈さんをオーガナイザーにお迎えし、シリーズくスパイスの旅>第二弾「and CURRY 阿部由希奈さんといくスリランカ料理の旅 4泊6日」（実施日程：2025年3月13日（木）～3月18日（火））を2024年12月1日（日）より発売いたしました。



旬の食材をはじめ、日本各地の素材を厳選しカレーに仕上げることで知られる。and CURRY住所：東京都世田谷区羽根木1-21-24 亀甲新しい1F

由希奈さんと共に、スリランカの文化と食に触れつつ旅するツアーです。好奇心旺盛でカレー好き、食いしん坊ならば、より楽しんでいただける充実の内容となっています。現地では、ガイドブックにも掲載されていない食堂やローカルにも人気のレストラン、「The World's 50 Best Restaurants 2024」の「コロンボの最高のレストランとバーの8つ」に選ばれている2店舗でお食事。さらにスリランカ政府が農業と女性就労の支援を目的として運営する「Hela Bojun Hala Battaramulla」他を訪問し、本場ならではの味をご体験いただけます。

また、現地ガイドが空港の送迎、各移動と案内を担当。ご宿泊は日系のホテルと初めてのスリランカ旅行でも安心です。フリータイムもあり、観光やお買い物にお出かけいただけるツアープランです。

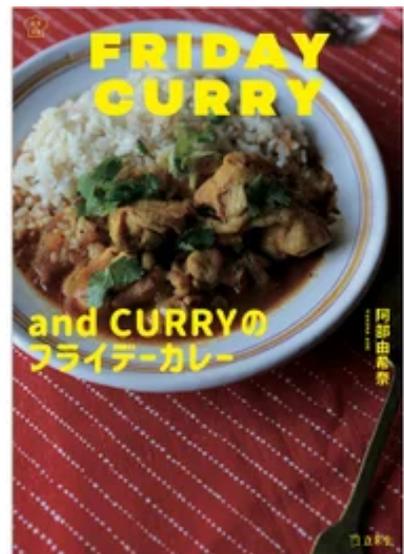
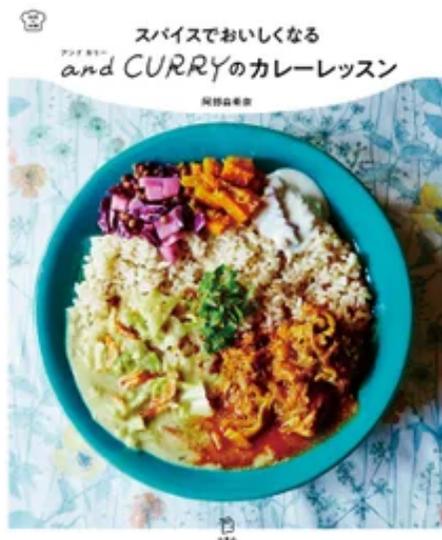
<阿部由希奈プロフィール>

合同会社and CURRY代表。店舗を持たない「流しのカレー屋」としてカレーの活動をスタート。2018年7月に拠点となるkitchen and CURRYを、世田谷区羽根木にオープンし、旬の野菜を中心としたカレーを提供している。著書には『スパイスでおいしくなる and CURRY のカレーレッスン』（エムディエヌコーポレーション）、『and CURRYの野菜が主役 季節のカレー スパイスで魔法をかける』（世界文化社）、『and CURRY のフライデーカレー』（エムディエヌコーポレーション）がある。

HP : <https://www.andcurry.com/>

and CURRY Instagram : <https://www.instagram.com/andcurry.official/>

阿部由希奈 Instagram : <https://www.instagram.com/yukinaa.m/>



左から『スパイスでおいしくなる and CURRY のカレーレッスン』 『and CURRYの野菜が主役 季節のカレー スパイスマジック』 『and CURRY のフライデーカレー』

<コロンボでスリランカ料理を満喫>こんなことが楽しめます！

- ★SPECIAL1. 由希奈さんによるスパイスカレー教室&お食事会（4日目）
- ★SPECIAL2. スリランカ料理界のレジェンド、パブリスシェフの料理教室&お食事会（3日目）
- ★SPECIAL3. ローカルにも人気！スリランカ料理店の名店を訪問
- ★SPECIAL4. オーガニックマーケットや現地ならではの食体験多数
- ★SPECIAL5. 日本語対応！スリランカの首都コロンボの日系ホテルに4泊滞在
- ★SPECIAL6. ご参加の方皆様にand CURRY特製エプロンプレゼント
- ★SPECIAL7. パブリスシェフの料理教室の修了証とスパイスのお土産付き
- ★SPECIAL8. 特別オプション（別料金/限定数）サリー（スリランカの民族衣装）を着て撮影



『五感でたのしむ!輝きの島スリランカへ』他を著書に持つ、スリランカ在住のフォトグラファー、石野明子氏プロデュースのサリー着付け・ヘアメイク&撮影体験がツアー中、有料・限定人数で申し込み可能

ツアー日程：2025年3月13日（木）～18日（火）の4泊6日

参加費用：【成田発着 航空券付プラン】 2名1室利用：¥366,000 シングル利用：¥392,000

※航空券付きプランにつきましては、別途諸税(¥14,700前後)が発生します

※各地からの発着につきましては、追加料金にてお手配可能です

ツアー料金に含まれるもの

- 羽田ーコロンボ往復直行便航空券（利用航空会社：スリランカ航空・エコノミークラス）
- グランベル・ホテル・コロンボ（4泊）宿泊代金
- 食事：朝食3回 昼食3回 夕食3回
- 添乗員 なし。現地係員が対応
- ツアー募集締め切り日：定員になり次第締め切りとなります
- ツアー最少催行人数：6名様

※おひとり様のご参加でも同性で、できるだけご年齢の近いお客様同士での「相部屋」をアレンジ

※日程の延泊でのご参加など、お見積り致します

※最少催行に満たない場合は一部内容や条件の変更または中止となる場合があります

大手通販会社 ベルーナによる所有・運営 グランベル ホテル コロンボに宿泊



宿泊は、スタンダード シービュー。目の前は海という絶景を客室から臨める

お泊りいただくのは、2022年に開業した『グランベル ホテル コロンボ』。スタイリッシュな施設内にはスリランカの伝統と情緒を感じられるインテリアが施されている上、大手通販会社『ベルーナ』が所有・運営する日系のホテルで日本人スタッフが在席。日本語対応可能で安心してお泊りいただけます。

また、お出かけやお買い物へのアクセスも良好。目の前は海という絶好のロケーションです。スリランカではまだ珍しいウォシュレット付きのバスルームも好評です。海外用変換プラグをお持ちいただかなくても世界対応の電気器具であれば、そのままのご使用も可能。コンセントにはUSBの差し込みもできます。

グランベル ホテル コロンボ

(Granbell Hotel Colombo)

住所：282/5,Kollupitiya Road, Marine Drive,Colombo 3,Sri Lanka

URL：<https://granbellhotel.lk/>

特別ゲスト決定！スリランカ料理界のレジェンド パプリス・シルワ氏の料理教室



パブリス・シルワシェフ近影。1936年生まれで御年88歳。自身のテレビ番組を持ち、スリランカで知らない人はいないレジェンドシェフ

3日目、スリランカ料理界の至宝ともいわれる『マウント ラビニア ホテル (Mount Lavia Hotel)』の名誉総料理長、パブリス・シルワ (Publis Silva) 氏の料理実演を間近でご覧いただけます。もちろん、このツアーの参加者のみのプライベートレッスンとなり、カレーファンやカレー店のシェフにもご参加いただきたい特別イベントです。パブリス氏は、スリランカで最も有名なシェフ。その功績を称え、政府よりDr (博士) の称号も受けるスリランカ料理のアイコン的存在です。当日は、自ら「チキンカレー」と「ブラウン・デビル」を披露。現地ガイドが手順等も通訳します。終了後は、シェフのサイン入り料理教室修了証を授与、スパイスのお土産も付きます。出来上がった料理は昼食にご試食いただけます。

ツアー詳細

1日目 3月13日 (木)

AM11:20 東京・成田発 直行便のスリランカ航空UL455便にて空路コロンボへ (約9時間)

PM17:30 コロンボ着

入国通関後、日本語ガイドのご案内でコロンボ市内へ (約1時間)

PM19:00頃 <セイロン・カレー・クラブ>で夕食の後、ホテルへ

PM21:00頃 グランベル ホテル コロンボ到着

<食事：朝：× 昼： 夜：○ >

宿泊地：コロンボ

2日目 3月14日（金）

朝 政府が農業と女性就労の支援を目的として運営する<Hela Bojun Hala Battaramulla>にて朝食（現地ご精算）

朝食後はインドからブッダが訪れたとされる「ケラニヤ寺院」へ

昼 スリランカ出身の世界的建築家ジェフリー・バワの元オフィスを改装して造られた<Paradise Road Gallery Cafe>でのカレーランチ

昼食後はUrban Island、Barefootなどのおしゃれな雑貨店でお買い物

夜 夕食はローカルなレストラン<シティ・スター・キッチン>へご案内します（現地ご精算）

<食事：朝：× 昼：○ 夜：× >

3日目 3月15日（土）

朝 ホテルにて朝食

午前 マウント・ラビニアへ移動（約1時間）

スリランカ人で知らない人はいないというくらい有名で自身の料理番組も持っている『マウント・ラビニアホテル』の総料理長、パブリスシェフによる料理教室

<チキンカレーとブラウン・デビル>をシェフより学んで、そのまま昼食（試食会）

PM15:00頃 コロンボへ移動

オーガニック農業を行うウマnderワのアンテナショップでスパイスのショッピングや旧市街ペターのスパイスショップ、スーパーマーケットでのお買い物

夜 夕食はシナモンランド・ホテル<ラグーンレストラン>でシーフード料理

<食事：朝：○ 昼：○ 夜：○ >

4日目 3月16日（日）

朝 ホテルにて朝食

午前 コロンボ市内観光（ゴルフフェイスグリーンや旧国会議事堂、ジェフリー・バワ建築のシーマ・マラカヤ寺院など）

昼 伝統的なレシピによる<Thuna Paha>でスリランカカレーの昼食

その後ホテルへ戻り、夕方までフリータイム

※オプション

ご希望のお客様は、スリランカの民族衣装サリーを着て、ヘアメイク付日本人女性カメラマンによるフォト撮影体験（現地ご精算）

PM17:00 宿泊ホテル内「MINORI」にて由希奈さんによるスリランカ・スパイスカレーの料理教室

そのまま夕食（試食会）

<食事：朝：○ 昼：○ 夜：○ >

5日目 3月17日 (月)

朝 ホテルにて朝食

出発までフリータイム

※オプション

ご希望のお客様は、スリランカの民族衣装サリーを着て、ヘアメイク付日本人女性カメラマンによるフォト撮影体験（現地ご精算）

PM12:00頃 ホテルチェックアウト

PM15:00頃 コロンボ出発 空港へは16:30頃を目指して向かいます

PM20:35 コロンボ発、スリランカ航空UL454便にて、空路東京・成田へ

<食事：朝：○ 昼：× 夜：機内食 >

6日目 3月18日 (火)

AM8:10 東京・成田着

<食事：朝：機内食 昼：× 夜：× >

詳しくは、Love & Travel PINKのHPにてご確認ください。

コースコードZ0313CURRY6D

<https://www.loveandtravel.co.jp/>

Instagram・プレゼントキャンペーン実施！

シリーズ<スパイスの旅>発売を記念しInstagramにて、自社オリジナルスパイス「Green kitchen」（5種詰め合わせセット）を20名様にプレゼントを実施いたします。詰め合わせの内容に関しては弊社にて選ばせていただきます。

■応募方法

- ① <https://www.instagram.com/loveandtravelpink/> をフォロー
- ② 該当投稿に「いいね」と「応募します。」の一言、さらにスパイスの旅をしたら行きたいと思う国をコメント

■応募受付期間

2024年12月1日（日）～2024年12月31日（火）

■当選者へのご連絡・お送り方法

DMにてご連絡。後日、郵送にてお送り。尚、その際に頂戴した個人情報は、発送のみに使用し、発送後は破棄いたします。

お問い合わせ・お申込み

©アスパック企業株式会社旅行事業部PINK 担当：萩原／清水

旅行業登録：東京都知事登録旅行業第3-8322号

加盟団体：一般社団法人 全国旅行業協会（All Nippon Travel Agents Association）

電話番号：03-6264-0740

営業時間：月～金曜日 10:00～18:00

休日：土・日・祝祭日

◎旅行主催・実施

株式会社エーエスケイインターナショナル 観光庁長官登録旅行業2094号

東京都千代田区神田神保町1-34 風間ビル2階 総合旅行業務取扱主任者 柳沼 光司

アスパック企業株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/153437