



レストランバス 2019 販売開始のお知らせ

本市では、食を通じて地域の自然、歴史、文化などを知を楽しむ「ガストロノミーツーリズム」を推進しています。

その一環として、新潟の春の風物詩として定着した「レストランバス」を用いたツアーを今年も開催することが決定し、本日よりツアーの販売を開始いたします。



運行4年目となる今年は、開港150周年を迎えた「新潟開港150周年 みなとまち堪能コース」のほか、G20新潟農業大臣会合開催を記念した「G20開催記念 新潟の新しい農業を知る！コース」を設定。また、「新潟市若手料理人コンテスト2018」のファイナリストに選ばれた実力派が腕を振るう「若手料理人コース」、市内屈指の有名料理人が特別なお料理を仕立てる「プレミアムコース」、毎年恒例となった「えちご平野コース」や「日本海 砂丘堪能コース」をご用意しました。

つきましては、広く周知をいたしたく、取材・広報にご協力をお願い申し上げます。

記

1. 運行期間 平成31年4月19日（金）から 平成31年6月30日（日）まで
2. 販売開始 平成31年4月1日（月）午前10時
※(株)JTB ホームページ内「たびと」または電話受付にて販売いたします。
3. ツアー詳細 運行コースの内容、日程等の詳細については、別添チラシをご確認ください。

【問い合わせ先】

新潟市食と花の推進課 担当：阿久津 電話 025-226-1802（直通）
(株)JTB新潟支店 担当：斉藤 電話 025-255-5101（直通）

4・5・6月
運行

にいがた ガストロノミーーツーリズム

レストランバス

2019



❀❀❀ 春の新潟 ❀❀❀

そこにしかない旬を味わおう♪



レストランバスとは？

1階がキッチンになっていて、観光地を訪ねながらオープントップの2階席で食事を楽しむ、日本初の2階建て観光バス。地域の旬の食材を使った料理と美しい新潟の風景が特別な旅を演出。

ガストロノミーーツーリズムとは？

食や農とさまざまな地域資源を結び、「美味しい」を提供するだけでなく、その背景にある食材や調理方法、関係産業や自然、歴史、芸術文化など地域の魅力を一体的に体験できる観光形態。

『 運行スケジュール 2019.4-6 』

みなとまち

開港150周年 みなとまち堪能コース
「みなとの歴史と伝統の味。みなと新潟物語編」

G20

G20開催記念 新潟の新しい農業を知る!
驚きの植物工場見学と至高のトリュフ豚コース

えちご平野

えちご平野コース
「旬の食材と歴史探訪編」

砂丘

日本海 砂丘堪能コース
「風と大地の贈り物。海とワインと夕日編」

4

April

MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19 えちご平野	20 砂丘	21
22	23	24	25	26 えちご平野	27 砂丘	28
29 プレミアム	30					

5

May

MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
		1 プレミアム	2	3 G20	4 G20	5
6	7 えちご平野	8 みなとまち	9	10	11	12 若手料理人
13	14 若手料理人	15 みなとまち	16	17 えちご平野	18 砂丘	19
20	21 若手料理人	22 みなとまち	23	24 えちご平野	25 砂丘	26 若手料理人
27	28 若手料理人	29 みなとまち	30	31 えちご平野		

6

June

MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
					1 砂丘	2
3	4 若手料理人	5 みなとまち	6	7 えちご平野	8 砂丘	9 若手料理人
10	11	12 みなとまち	13	14	15 砂丘	16
17	18 えちご平野	19 みなとまち	20	21	22 砂丘	23
24	25 えちご平野	26 みなとまち	27	28 えちご平野	29 砂丘	30 プレミアム

注意事項

〈各コースについて〉

・最少催行人数:10名 ・申込締切日:出発の7日前

〈車内への持ち込みについて〉

・食べ物及びアルコールの持ち込みは原則禁止とさせていただきます。
・ツアーの訪問先で購入したものは車内でお召し上がりいただけます。
・ソフトドリンクの持ち込みは可能です。

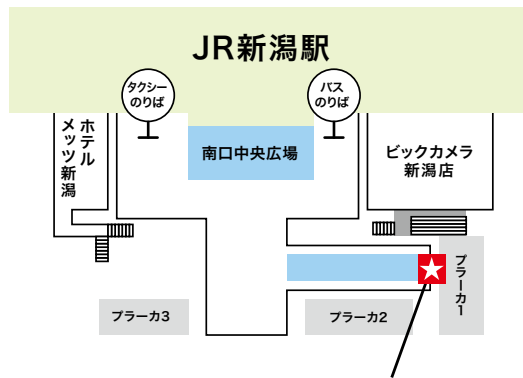
〈ドリンクについて〉

・コース料理には、シェフが料理に合わせて選んだドリンク(ペアリング)がつきます。
・ペアリングの数はコースによって異なります。
・車内でのドリンク販売はチケット制です。チケットは1セット4枚綴り1,000円で販売します。
・アルコールはチケット2~3枚と交換。ソフトドリンクはチケット1~2枚と交換です。
・車内販売のドリンクの種類はコースによって異なります。
・余ったチケットの払い戻しはいたしません。

〈掲載内容について〉

・料理メニュー及びドリンクメニューの詳細は、新潟市ホームページをご覧ください。
・行程、体験内容及び料理メニュー、ドリンクメニューは変更になる場合があります。
・掲載写真はイメージです。

ツアーの集合場所



〈集合場所〉JR新潟駅南口 プラウカ1 前バス停

〈お問い合わせ〉

株式会社JTB 新潟支店

新潟市中央区東万代町1-30 3階

(担当:佐藤・古寺・山下・斉藤)

TEL 025-255-5101

(平日 9:30~17:30 / 土・日・祝日休業)

お申込みはこちらまで

<http://www.jtb.co.jp/tabeat/>

たぴーと レストランパス

