

# News Release

日本旅行ニュース 2020



2020年9月10日



## 長野県飯山市にて着地型観光商品「りんご飴づくり体験」を開発

### ～コロナ禍における日本旅行ファーム 4年目の挑戦～

新型コロナウイルスの世界的な感染拡大の影響により訪日外国人旅行者の来訪が難しい状況の中、地域の観光産業の盛り上げの一助となれるよう、株式会社日本旅行（本社：東京都中央区、代表取締役社長：堀坂明弘）は、長野県飯山市のりんご農園（塩崎農園）と連携し、2020年においても期間限定の観光型農園「日本旅行ファーム」を開園するとともに、新たに着地型観光商品「りんご飴づくり体験」を開発いたしました。日本旅行ファームでは、農業を通じて、観光産業の盛り上げと地域の活性化に取り組んでまいります。

当社は、訪日外国人旅行者の増加やコト消費需要に対応するため、また、旅行者に対する付加価値の提供や農業を通じて地域の活性化に資する支援を目指して、2017年に長野県飯山市内のりんご農園（塩崎農園）との連携により、訪日外国人旅行者を対象とした観光農園「日本旅行ファーム」を開園しました。農園では毎年英語を話せるガイドが常駐し、訪日外国人が英語の案内のもと、りんごの収穫体験を楽しみながら高品質な日本の農産物の価値や地域の魅力を知っていただく機会を提供しておりました。

日本旅行ファームが位置する飯山市周辺は、野沢温泉や地獄谷野猿公苑など、訪日外国人旅行者に人気の観光地が多くあり、例年多くの訪日外国人旅行者が来訪していましたが、新型コロナウイルス感染拡大の影響で、本年は訪日外国人旅行者の来訪が難しい状況となっております。

しかし、このような状況だからこそ、地域の皆様と一体となって力を合わせ「訪日外国人だけではない多くの人の日本旅行ファームへの誘客」を図ることで、地域に活力が溢れ、地域の観光産業が元気になるという好循環のサイクルが続くような地方創生の形を提案したいと考え、今年4年目となる「日本旅行ファーム」の開園とりんごを使った新たな着地型観光商品「りんご飴づくり体験」の開発を行いました。

今回の取組を通じ、地域の観光産業の盛り上げの一翼を担えるよう、「日本・長野県の農産物の価値」や「まだ知られていない地域の魅力」を発信し、多くの方に訪れていただく機会を創出してまいります。



このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社日本旅行

秘書広報部 広報担当 TEL 03-6895-7860

東京都中央区日本橋 1-19-1 日本橋ダイヤビルディング 12 階

## 参 考 資 料

### ◎ 日本旅行ファーム概要 (詳細はHPをご確認ください)

1. **開園時期** 2020年10月3日(土)～10月31日(土) ※土日開園
2. **開園時間** 10時～16時
3. **場所** 長野県飯山市飯山669-4(塩崎農園内)
4. **体験内容**
  - ・りんご飴づくり体験→1,000円
  - ・りんご飴づくり体験&りんご収穫体験(セット)→1,500円  
(りんご飴づくり体験は、10時、11時、13時、14時の4回開催予定)  
※開催時間は前後する可能性あり
5. **予約方法**
  - ・電話予約:  
070-3352-0540(土日祝日・10時～16時)、03-6895-7865(平日・10時～16時)
  - ・OTAサイト予約(じゃらん、アソビュー、Viator)  
※予約なしでも参加可能ですが、定員になり次第締め切りとなりますのでご予約をお勧めします  
※担当不在の場合は、留守番電話もしくは farm\_rev@nta.co.jp までご連絡ください
6. **HP** <http://www.ntainbound.com/ntafarm/ja/>
7. **その他**
  - ・英語を話せる日本人ガイドが常駐し、日本語・英語のご案内が可能
  - ・りんご飴づくり体験は1回4名まで
8. **新型コロナウイルス感染防止対策について**

当社では新型コロナウイルスの感染防止を図るために次の対策を講じております。

- ①体験工場の扉の開閉や窓の開放で室内の換気を徹底いたします。
- ②スタッフの飛沫対策や手指消毒を徹底いたします。
- ③ご参加のお客様にはマスクの着用とこまめな手指消毒をお願いいたします。
- ④ご参加の前に各自検温いただき、発熱されている、体調に異変がある場合にはご参加の中止をご検討いただきます。

### ◎ 体験時間例 (13時開始の場合) ※りんご飴づくり体験&りんご収穫体験(セット)の例

13:00	<u>日本旅行ファームにて受付</u>
13:10～	<u>りんご飴づくり体験</u> (収穫したてのりんごからお好きな品種のりんごを選んで、自分だけのオリジナルりんご飴を作ることができます。おいしいりんご飴の作り方のコツもお教えます。)
13:30～	※りんご飴を乾かしている間 <u>りんごの収穫体験</u> (当日収穫できるりんごの品種の説明やおいしいりんごの見分け方、収穫の仕方についてご案内します。時間・個数制限はないため、お好きなだけお召し上がりください)
その後	<u>りんご飴実食</u> (さわやかでジューシーなりんごの味とパリッとした甘い飴の感触をお楽しみください)