

第50回

欧州食肉産業視察ツアー2017

参加者募集のご案内

世界最高峰のステーキと銘柄牛・豚を訪ねて
スペイン、イタリアで『珠玉のおいしさ』を探る!

旅行期間 2017年6月4日(日)▶▶6月11日(日)【8日間】

旅行代金 **538,000円** お申込締切日 **4月14日(金)**
(燃油サーチャージ、各地空港税は含みません)

POINT!

食肉業界に携わるお仲間との出会い、そして刺激を受けることができる充実の視察ツアーです。ぜひご参加ください!

世界最高峰のステーキとホセ・ゴードン氏



カブリッチョのステーキ肉



白い巨体の「キアニーナ牛」



映画に登場したダリオ氏



高級総菜店「パチョッティ」



幻の豚「チンタ・セネーゼ」



近代的な豚部分肉工場

※写真は全てイメージです

(株)食肉通信社ヨーロッパ視察旅行
第50回目記念謝恩プレゼント!

★(株)食肉通信社より、「数字で見る食肉産業」贈呈!

★ご参加者企業様のパンフレット【広告】および
企業情報を参加者のみなさまへ事前に配布
単なる名刺交換ではない、ご参加者様同志の交流をより
深めるための情報交換ツールとしてご利用いただけます。

★添乗員による「お写真集」をプレゼント!(帰国後)
視察記録資料として、また旅の思い出としてご活用ください。

視察先企画:株式会社 食肉通信社

旅行企画実施:株式会社 ティ・アイ・コンソーシア
Travel Industry Consortia

[旧社名:株式会社 トラベルアイ] 観光庁長官登録旅行業者第1748号

参加のおすすめ

記念すべき第50回となる2017年は、おいしいステーキを求めて世界中を取材した映画『ステーキ・レボリューション』でパリのイブ・マリ・ブルドネック氏が絶賛した『珠玉のステーキ』と、話題の銘柄『キアニーナ牛』や幻の豚『チンタ・セネーゼ』を視察の軸にしました。

スペイン・マドリッドから向かうアストルガ村では、映画で『和牛をしのぐ世界最高峰のおいしさ』と紹介されたレストラン『ボデガ・エル・カプリッチョ』を訪ね、10年間かけて生体重2トにまで育てた自家牧場牛を視察し、長期熟成牛肉ステーキを特別メニューで味わいます。また、通常豚からイベリコ豚まで日本へ輸出しているインカルロプサ社の近代的な『豚部分肉工場』を訪ね、スペインの豚肉輸出基地の現状を視察していただきます。

イタリア・フィレンツェから足を伸ばしたパンツァーノ村では、昨年5月に輸入が解禁された白い巨体の『キアニーナ牛』の牧場を視察し、フィレンツェ名物の『Tボーンステーキ』をランチで楽しみます。また、幻の豚『チンタ・セネーゼ』も、モンテローニ村にある牧場を訪ね、試食で味を確かめます。

イタリア・ローマを含め、各都市や近郊の話題性あふれる小売現場を訪ね、両国の最新の食文化にも触れていただきます。治安の良いスペインとイタリアに絞り、世界的に注目が集まるスポットを巡る2017年春の記念ツアーにぜひご参加下さい。

第50回 欧州食肉産業視察ツアー 2017

ツアーの見どころ



ホセ・ゴードン氏のレストラン『ボデガ・エル・カプリッチョ』

映画『ステーキ・レボリューション』でブルドネック氏が「世界一」と絶賛した『珠玉のステーキ』を味わいます。オーナーのホセ・ゴードン氏は「おとなしい牛は霜降りが入りやすい。去勢して10年間肥育し、ドライエージングする」と語っています。ブルドネック氏はこのステーキを「和牛ステーキよりおいしい」と称えました。また、タイム紙やガーディアン紙も「世界一おいしい赤身肉が食べられる炭火焼きの店」と最高の評価をしています。今回は「牧場」の見学も予定しています。



インカルロプサ社の『豚部分肉工場』



同社は通常豚（LWD）とイベリコ豚のと畜・解体処理を行うほか、ハモン・セラノ製造会社を有しており、豚肉生産量はスペイン第1位。と畜・部分肉処理工場は2カ所あり、1日あたり通常豚7,000頭およびイベリコ豚700頭が処理されています。国際的な衛生基準で管理されるほか、トヨタ自動車が打ち立てた管理システムを導入して効率化を図っています。衛生管理も国際基準の認証を取得し徹底されていました。日本へも毎月、定期的に輸出されており、その量は増加傾向にあります。

幻の豚『チンタ・セネーゼ』



トスカーナ州シエナ県産の古代品種の黒豚。イタリア語で「チンタ」は「帯（ベルト）」、「セネーゼ」は「シエナ地方の」という意味で、胸部に白い帯を巻いたような模様が入っています。生産効率がとても悪いことから養豚農家に敬遠され一時は絶滅の危機に瀕していましたが、味の良さやオレイン酸が豊富な脂質が注目され、再び生産が行われています。流通量がごくわずかなため「幻の豚」と言われ、高級食材としての扱いを受けています。今回はチンタ・セネーゼ協会副会長の牧場を訪ねて視察します。試食も用意しています。

ダリオ氏のレストラン『チェッキーニ』



創業250年を超える老舗食肉店の9代目ダリオ・チェッキーニ氏は「肉の伝道師」と称えられます。彼のレストランでキアニーナ牛のTボーンステーキを楽しみます。食事前に、ダリオ氏が提携するキアニーナ牛牧場を見学するほか、「肉屋の哲学」についての特別講義も用意しています。提携牧場では飼料をつくって牛を育て、牛のふんを堆肥に使うという循環型肥育を行っています。

世界一巨大な白い銘柄牛『キアニーナ牛』

キアニーナ牛は2,500年前にトルコから渡ってきたと言われており、食肉ではイタリア唯一のIGP（保護指定地域表示＝産地ブランド）に認定されています。温暖な気候を好み、現在6,000頭が飼育されています。24カ月齢で生体重量は1,500kgとなり、「世界一巨大な牛」と呼ばれるほど。赤身率が高いため熟成に向いており、この牛のTボーンステーキ「ピステッカ・アラ・フィオレンティーナ」はフィレンツェの名物料理になっています。



ローマの高級総菜店『パチョッティ』



1970年にアントニオ・パチョッティ氏が創業したパチカン市国近くの家族経営サルメリア(総菜)店です。「おいしくて信頼できる店は、陳列してある生ハムとチーズの質と量で判断される」という同氏の言葉どおり、入り口の「生ハムのトンネル」を抜ける
と国内外から集められた高品質のハム、サラミ、チーズ、食材、ワインが所狭しと並べられています。「ここに来ればおいしいものが何でもそろろ」と支持されており、近年はケータリング事業やネット販売にも力を入れています。



このほか各地で、老舗食肉店や高級スーパー、小売市場など、参考になる小売現場の視察を行います。

第50回 欧州食肉産業視察ツアー2017 日程表

日次	月日	都市名	現地時間	交通機関	摘要
1	2017年 6月4日 (日)	関西空港 発 フランクフルト 着 フランクフルト 発 マドリッド 着	10:00 14:50 17:00 19:35	LH741 (11時間50分) LH1122 (2時間35分)	関西空港集合07:30(ご出発2時間半前) 着後、専用車にてホテルへ 朝食(x) 昼食(機内食) 夕食(x) マドリッド泊
2	6月5日 (月)	マドリッド近郊			専用車にて、マドリッド近郊の「豚部分肉工場視察」 夕食はマドリッドで人気のお洒落な美食スポット「サンミゲル市場」にてスペイン名物のタパスをご案内。 朝食(○) 昼食(x) 夕食(x) マドリッド泊
3	6月6日 (火)	マドリッド 発 アストルガ 着 アストルガ 発 オビエド 着	7:00 11:00 14:30 16:30	専用車 333km (3時間半) 専用車 154km (1時間半)	専用車にて、アストルガへ。「10年かけて育てている 牧場見学」 美味しいステーキを求めて世界中を取材した映画「ステーキレボリューション」であの イブ・マリ・ブルドネック氏が世界一のステーキだと絶賛した名物レストランを訪問します。 レストラン名は、「ボデガ・エル・カプリッチョ(Bodega el Capricho)」 ホセ・ゴードン氏が厳選・調理した特別メニューをランチとして味わいます。 着後、世界遺産オビエドとアストゥリアス王国の建築物群など楽しみながらホテルへ。フリータイムは 小さな街の散策をお楽しみいただき夕食は、アストゥリアス名物のシードルバルなどへご案内。 朝食(○) 昼食(x) 夕食(x) オビエド泊
4	6月7日 (水)	オビエド 発 フィレンツェ 着	午前 午後	航空機 (IB,VY)	空路、バルセロナまたはマドリッド経由にて、フィレンツェへ 着後、専用車にて観光しながらホテルへ。着後、大型スーパー COOPを視察して、ミケランジェロ広場 経由にて、ホテルへチェックイン。高級食材店等、視察。食の天国イタリアの専門店を視察しながら、 美しい街並みと長い歴史のなかで育まれた食文化を体感。 朝食(○) 昼食(x) 夕食(x) フィレンツェ泊
5	6月8日 (木)	フィレンツェ 発 グレーヴェ・イン・キャンティ 着 グレーヴェ・イン・キャンティ 発 パンツァーノ村 着 パンツァーノ村 発 チンタセネーゼ牧場 着 チンタセネーゼ牧場 発 ローマ 着	7:30 9:00 10:00 10:45 11:00 12:30 14:30 15:30 17:00 20:30	専用車 30km(1時間) 7km(12分) 52km(1時間) 240km(3時間)	中央市場視察 フィレンツェから専用車にて郊外探訪。 「キャンティ・クラッシコ」を生産するキャンティ地方の中心的存在の街。 「GREVE IN CHIANTI(グレーヴェ・イン・キャンティ)」にある 300年続く肉屋「Falomi(ファロルニ)」視察 小さな村「Panzano in Chianti(パンツァーノ・イン・キャンティ)」にある 老舗精肉店「Antica macelleria cecchini(アンティーカ・マチェレリア・チェッキニー)」 ダリオ氏提携の「キアニーナ牛牧場見学」と「特別講義:ダリオ・チェッキニーの肉屋の哲学」 (ダリオ氏が不在の場合は、ダリオ氏の右腕が講義します) 肉屋レストラン「Cecchini(チェッキニー)」でフィレンツェ郷土料理。肉の伝道師ダリオが提供する、世界一大きい牛、キア ニーナ牛のTボーンステーキ「ビステッカ・アラ・フィオレンティーナ(Bistecca Alla Fiorentina)」を豪快にお楽しみください。 トスカーナ州の愛と情熱で放牧飼育を守るチンタ・セネーゼ副会長表敬訪問。 のどかな牧場にて「幻の豚 チンタ・セネーゼ」視察と試食 専用車にてローマへ 朝食(○) 昼食(x) 夕食(x) ローマ泊
6	6月9日 (金)	ローマ	8:00		終日専用車にて、ローマ視察 ローマ高級サルメリア・デリカテッセン パチョッティ(Paciotti)。庶民のマーケットトリオンファーレ (Trionfale)市場。サンピエトロ寺院の広場で写真撮影後、イタリーローマ視察、視察の合間にパチカン市国 やコロッセオ、真実の口やトレビの泉、スペイン広場などを観光しながら(一部車窓)イタリア食肉事情視察 朝食(○) 昼食(x) 夕食(x) ローマ泊
7	6月10日 (土)	ローマ 発 フランクフルト 着 フランクフルト 発	10:10 12:10 13:20	LH231 (2時間) LH740	専用車にてホテルから空港へ 朝食(○) 昼食(機内食) 夕食(機内食) 機内泊
8	6月11日 (日)	関西空港 着	7:40	(11時間20分)	着後、解散

※この日程表は作成当日の公示時刻表に基づいて作成されていますが、航空機の発着時刻は予告なく変更されることがあります。

※訪問順序は変わることがございます。現地事情により視察先の変更もござります。※カプリッチョのホセ・ゴードン氏及びチェッキニーのダリオ氏が不在のこともござります。

【利用予定航空会社】LH:ルフトハンザ航空(オビエド/フィレンツェ間) IB:イベリア航空または VY:ヴェリグ航空

【利用予定ホテル】マドリッド:City House Florida Norte Madrid、オビエド:Silken Monumental Naranco、フィレンツェ:Hotel Embassy Florence、ローマ:The Building Hotel

旅行条件 [最少催行人員 10名様]

1. 旅行代金に含まれるもの

- ①旅行日程に明示した航空運賃(エコノミークラス利用)
- ②旅行日程に明示した宿泊料金(お2人で1部屋利用)および税・サービス料金
- ③旅行日程に明示した食事料金および税・サービス料金(朝食のみ)
- ④旅行日程に明示した貸切バスの運賃、工場訪問の際の通訳・観光ガイド料金
- ⑤お1人様につき23kgまで、1個の手荷物運搬料金
- ⑥団体行動中のチップ・サービス料金
- ⑦添乗員経費(1名の添乗員が同行しお世話する諸経費)

2. 旅行代金に含まれないもの

- ①超過手荷物料金、傷害・疾病の際の医療費、その他個人的性質の諸費用
- ②日本国内における自宅から空港までの交通費、宿泊費など
- ③出入国書類作成および渡航諸手続料(7,560円)
- ④海外訪問先お土産代(3,000円)
- ⑤関西空港施設使用料(3,040円)、ヨーロッパ各都市空港税(約11,000円)※1
- ⑥燃油サーチャージ(14,000円)※1
- ⑦海外旅行傷害保険料(任意分)
- ⑧昼食・夕食代金=預かり金制度を採用し精算後、余剰金が発生した場合はご返金いたします(120,000円)
- ⑨一人部屋使用の場合の追加料金(90,000円)⑩オプションツアー代金

3. ご旅行条件・ご旅行代金の基準

この旅行条件・旅行代金は2017年1月31日現在有効な航空運賃・適用規則ならびに為替レートを基準としております。

- ※1. 燃油サーチャージ及び各都市空港税はご出発の約2週間前の為替レートにより算出します。従いまして変動することがあります。

4. ご旅行代金のお支払について

ご旅行お申込時に申込金として10万円お支払いいただき、残金はご旅行出発2週間前までにお支払いいただきます。

5. 取消料

参加を取り消される場合、下記の取消料を申し受けます。

- ①出発の前日から起算して30日前～3日前=旅行代金の20%
- ②出発日の前々日および前日=旅行代金の30%
- ③出発当日=旅行代金の50%
- ④旅行開始後 旅行代金の100%

【詳細は後日、(株)ティ・アイ・コンソーシアからお送りする旅行条件書をご参照下さい】

お申込要領

■視察のお問い合わせ

株式会社 食肉通信社 本社 TEL:(06)6443-4947 担当:中村

■旅行参加のお問い合わせ・お申込先

株式会社 ティ・アイ・コンソーシア 東京本社(旧社名:株トラベルアイ)
東京本部営業 担当:坂元美香子

TEL:(03)3238-9400 FAX:(03)3238-9401

■ツアー申込期限 **2017年4月14日(金)**

2017年4月14日(金)までにお申し込み下さい。ただし定員に達し次第締め切ることがありますので、お早めにお申し込み下さい。
申込期限過ぎでのお申し込みはお問い合わせ下さい。

■お申込金および旅行代金のお支払方法

申込金100,000円(お申込時)および申込金を差し引いた旅行代金の残金(旅行開始日の10日前に諸費用をご請求いたします)は下記の口座にお振込み願います。

みずほ銀行 南船場支店 普通預金口座:1774081
名義:株式会社ティアイコンソーシア

<http://www.travel-i.net>

スペイン・イタリア食肉産業視察ツアー2017 参加申込書 **FAX (03)3238-9401**

★パスポートコピーを同送ください

フリガナ	生年月日	<input type="checkbox"/> 昭和	年	月	日	
氏名		<input type="checkbox"/> 平成				
	(出発日の年齢	歳)	(西暦	年)		
勤務先名称	たばこ	<input type="checkbox"/> 吸う	<input type="checkbox"/> 吸わない			
所属部課・役職	パスポート	<input type="checkbox"/> 持っている	<input type="checkbox"/> 持っていない			
勤務先所在地 〒	パスポート番号					
TEL:	FAX:	パスポート上のスペル				
携帯:		発行年月日	年	月	日(5年間・10年間)	
E-mail:		一人部屋	<input type="checkbox"/> 希望する	<input type="checkbox"/> 希望しない		
ご自宅住所 〒		同室希望者名				
ご自宅および携帯		工場視察時	【白衣サイズ】	<input type="checkbox"/> M	<input type="checkbox"/> L	<input type="checkbox"/> XL
FAX:	E-mail:		【靴サイズ】	_____ cm		
旅行中の留守宅 緊急連絡先	お名前:	続柄:	E-mail:			
	電話:(昼間)	(夜間)	(携帯)			

視察内容お問い合わせ

株式会社 **食肉通信社**

〒550-0004 大阪市西区鞠本町3-8-9
小田急阿波座ビル4F

TEL: 06-6443-4947 FAX: 06-6443-9887

担当: 中村 誠

旅行企画実施



株式会社 **ティ・アイ・コンソーシア**
Travel Industry Consortia

観光庁長官登録旅行業第1748号
【総合旅行業務取扱管理者: 坂元美香子】
一般社団法人日本旅行業協会(JATA)正会員

東京本社

〒102-0074 東京都千代田区九段南3-3-6 麹町ビル5階

TEL: 03-3238-9400 FAX: 03-3238-9401 担当: 坂元美香子

MAIL: sakamoto.mikako@travel-i.net

