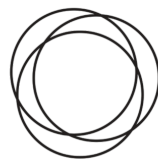


2025年11月5日



LUXURIQUE

YOUR JAPAN INSPIRATION

海外富裕層向け旅提案

加賀、小松でモニターツアー

加賀温泉コトモノ協

加賀温泉コトモノコンテ

ンツツーリズム協議会(加賀市)のインバウンド高付

加価値層向けモニターツア

ーは4日、加賀、小松市で行われ、アメリカ、スペ

インの富裕層らが、開発した観光コンテンツを体験した。地元関係者向け試食会

と美食のコト×モノ消費創

海外富裕層向け旅提案

加賀、小松でモニターツアー

加賀温泉コトモノ協

加賀温泉コトモノコンテンツツーリズム協議会(加賀市)のインバウンド高付 加価値層向けモニターツアーは4日、加賀、小松市で行われ、アメリカ、スペインの富裕層らが、開発した 観光コンテンツを体験した。地元関係者向け試食会も開かれ、地元食材と地酒、山中漆器、九谷焼の器を組み合わせた食を味わった。

同協議会は7月、加賀市や、2027年4月に同市で観光学部キャンパス開設を目指す宝塚医療大(本部・兵庫県)などで組織。企画「加賀セミナーオーダーメイドツアー造成事業~匠の技と美食のコト×モノ消費創出」が観光庁の地域観光魅力向上事業に採択された。

地元食材の料理と地酒、伝統 工芸の器の組み合わせを楽しむ関係者。試食会は加賀市黒瀬町のギャラリー&サロン漏刻で 開かれた。

加賀市黒瀬町

小松市の仏料理店「オーベルジュオーフ」のシェフ系井章太氏の料理、漆芸作家・木地師の田中瑛子氏の山中漆器、九谷焼作家吉田みふゆ氏の九谷焼に盛り付け、山中温泉の松浦酒造の地酒も提供した。

ツアーは5日、木工芸人 間国宝の川北良造氏の川北工房で木地挽き体験、工房 見学などが行われる。

出」が観光庁の地域観光魅力向上事業に採択された。



地元食材の料理と地酒、伝統工芸の器の組み合わせを楽しむ関係者
加賀市黒瀬町

試食会は加賀市黒瀬町のギャラリー&サロン漏刻で開かれた。小松市の仏料理店「オーベルジュオーフ」のシェフ系井章太氏の料理、漆芸作家・木地師の田中瑛子氏の山中漆器、九谷焼作家吉田みふゆ氏の九谷焼に盛り付け、山中温泉の松浦酒造の地酒も提供した。

ツアーは5日、木工芸人間国宝の川北良造氏の川北工房で木地挽き体験、工房見学などが行われる。

[EN]

Luxury Travel Proposal for Affluent Overseas Tourists Monitoring Tour in Kaga and Komatsu

The Kaga Onsen Koto-mono Council conducted a monitoring tour on the 4th in Kaga and Komatsu, inviting affluent guests from the United States and Spain to experience newly developed tourism programs. A tasting event for local stakeholders was also held, offering dishes made with regional ingredients, paired with local sake and served on Yamanaka lacquerware and Kutani ceramics. The council was established in July through a collaboration between Kaga City and Takarazuka University of Medical and Health Care (Hyogo Prefecture), which plans to open a tourism faculty campus in Kaga City in April 2027. Their project, “Kaga Semi-Customized Tour Development Project: Craftsmanship and Gourmet Experiences × Creation of Consumable Goods,” has been selected for the Regional Tourism Attraction Enhancement Program.

The tasting event took place at the Kaga City Kurose Town Gallery & Salon Roukoku. Chef Shota Itoi of the French restaurant Auberge eaufeu in Komatsu City prepared the menu, presenting each dish on Yamanaka lacquerware crafted by artisan Eiko Tanaka and Kutani ware created by ceramic artist Mifuyu Yoshita. Local sake from Matsuura Sake Brewery in Yamanaka Onsen was also served.



LUXURIQUE
YOUR JAPAN INSPIRATION