福井県鯖江市 御中

暮らしを紡ぐまち

福井・鯖江

河和田

KAWADA

urushi no sato KAWADA

かわだキッチン
モニターツアー

Aコース　9月13日(土)・14日(日)
Bコース　9月20日(土)・21日(日)

実施報告書

dentsu

株式会社電通テック

実施概要

越前漆器の産地・かわだを巡り、古くて新しい文化の再発見と食との関わりの深い器に理解を深めてもらい、日常生活の中で漆器を使用するキッカケづくりをおこなうことで、越前漆器の可能性の機会創出を図ることを目的に展開。
旅行会社との連携による漆器のある郷土料理体験ツアーとして開催し、「漆器のある暮らし」を促していくために、これからの生活の担い手となる女性層にターゲットを絞り、「食」を切り口に食と器の体験機会を創出しました。

開催日程
Aコース　2014年9月13日(土)～14日(日)　※「2014越前漆器山車・漆器まつり」に合わせて展開
Bコース　2014年9月20日(土)～21日(日)　※「河和田くらし巡り」に合わせて展開

参加人数
Aコース…31名（内1名幼児）
Bコース…29名

ターゲット
女性

宿泊
ラポーゼかわだ（福井県鯖江市上河内町19-37-2　Tel:0778-65-0012）

募集方法
女性層の購読の多い地域情報誌「Leaf」で、越前漆器のある暮らしについての情報発信・取材記事を交えながら、参加者を募集。（2名1組女性限定）

募集掲載
「Leaf」８月号　(6月25日発行)　1ページ掲載
「Web Leaf」　6月25日～

応募締切
2014年7月24日(木) 17:00　※7月31日(木) 当選者に当選メール送信

参加料
お一人様3,000円（税込）（1泊4食付）

旅行主催
近畿日本ツーリスト京都支店

行　程

Aコース

9/13(土)	9:00 京都駅八条口 → 9:30 京都東IC → 11:30 鯖江IC →12:45 ラポーゼかわだ(昼食/うるしの里御膳) → 13:45 かわだ軒下工房(2014越前漆器山車・漆器まつり)・自由散策 → 16:45 ラポーゼかわだ【泊】 ※夕食は女子会プランを漆器で
9/14(日)	9:20 ラポーゼかわだ「かわだキッチン(食と漆器の料理体験教室～昼食)」→ 12:45 ラポーゼかわだ → 13:50 道の駅・西山公園 → 14:30 鯖江IC → 16:30 京都東IC → 17:00頃 京都駅八条口

Bコース

9/20(土)	9:00 京都駅八条口 → 9:30 京都東IC → 11:30 鯖江IC →12:00 うるしの里会館(昼食/うるしの里御膳) → 13:15 かわだ軒下工房(河和田くらし巡り)・自由散策 → 16:45 ラポーゼかわだ【泊】 ※夕食は女子会プランを漆器で
9/21(日)	9:30 ラポーゼかわだ「かわだキッチン(食と漆器の料理体験教室～昼食)」→ 12:45 ラポーゼかわだ → 13:50 道の駅・西山公園 → 14:30 鯖江IC → 16:30 京都東IC → 17:00頃 京都駅八条口

urushi no sato KAWADA

かわだキッチン
モニターツアー

－ 応募関連 －

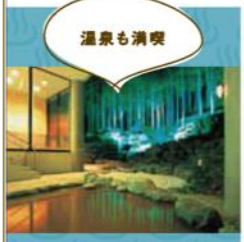
「Leaf」8月号 告知誌面

urushi no sato KAWADA

「うるしの里かわだ」で出合う 軽やかでやわらかな日々の器

大門通りを歩いて鳥居をくぐると、町が一望できる景色が広がっている。三方を山に囲まれた河和田を包む、のどかな空気をいっぱい吸い込んで、心をリフレッシュしよう

温泉も満喫



敬策に疲れたら「ラポーゼかわだ」の温泉でひと休み。宿泊も可能

自分だけのオリジナル作り

[うるしの里会館]では、漆器の絵付けや沈金、拭き漆体験もできる

地元の味に舌鼓

これが名物「山うに」!

米も野菜も地産地消! 名物・山うにも味わえるうるしの里御膳

職人の技に感動

[うるしの里会館]で手しごと見学。職人さんとの会話も楽しいひとときに

歴史にふれる

蒔絵の美しさにホレボレ、うるしの里会館で目にする格天井

二五〇〇年もの長きに渡り続いてきた工芸の技と人々の真心に感動!

しっとりとしたうるしの手触りを知ってもらいたい。熱い想いを抱く職人さんと、それを支える人々に会いに、いざ福井県鯖江市にある河和田へ。ここは全国有数の漆器産地として名高い越前漆器のまち。そして今秋「かわだモノづくりアートフェスタ」や「2014越前漆器山車・漆器まつり」などの注目イベントが開催される予定で、雑貨好き女子の心をくすぐるエリアのひとつでもある。漆器体験や職人工房の見学、お気に入りを探すぶらり散歩…多彩な漆器に触れるうち、いつしか心までお椀のようなまんまるに。手間ひまをかけるからこそ、ずっと大切にしていきたいという、モノを慈しむ気持ちが生まれる。塗り直して使えるからこそ、湧いてくる愛着がある。漆器のまちが、なにげない日々に豊かさを教えてくれるはず。

＼この秋、モニターツアーを開催!／

鯖江市河和田の魅力をもっと多くの方に知ってもらうため、モニターツアーを開催。食と漆器の料理体験教室「かわだキッチン」や郷土料理「うるしの里御膳」をランチで楽しめる。この秋は、とっておきの漆器と自然たっぷりの河和田に行ってみよう。

開催日程	Aコース 2014年9月13日(土)～14日(日)1泊2日 来『2014越前漆器山車・漆器まつり』同時開催 Bコース 2014年9月20日(土)～21日(日)1泊2日 ※『かわだモノづくりアートフェスタ』同時開催
募集人数	各コース15組30名様
参加料	お1人様3,000円(税込)(1泊4食付き)
ツアー条件	・2人1組女性限定のお申し込みに限ります。 ・宿泊は4名または6名での相部屋になります。
申込方法	下記、WEBLeaf内特設ページより申し込みいただき、抽選にて決定させていただきます。当選発表はメールの返信にてご連絡させていただきます。
申込〆切	2014年7月24日(木)まで
旅行主催	近畿日本ツーリスト京都支店 ツアー詳細、お申し込み方法等は下記WEBにてご確認ください。

WEBLeaf特設ページ http://www.leafkyoto.net/special/2014/kawada/

[鯖江市河和田までのアクセス]

● 公共交通機関を利用の場合
京都駅→JR北陸本線→鯖江駅下車→つつじバス河和田線→うるしの里会館前下車(約1時間30分)

● 車を利用の場合
京都市内→名神高速道路→米原JCT→北陸自動車道→鯖江IC下車→車へ約15分(約2時間)

※QRコードで「WEB Leaf」の告知ページへ誘導

募集告知

「WEB Leaf」告知ページ

http://www.leafkyoto.net/special/2014/kawada/

＼ この秋、モニターツアーを開催！ ／

鯖江市河和田の魅力をもっと多くの方に知ってもらうため、モニターツアーを開催。食と漆器の料理体験教室「かわだキッチン」や郷土料理「うるしの里御膳」をランチで楽しめる。この秋は、とっておきの漆器と自然たっぷりの河和田に行ってみよう。

開催日程	Aコース 2014年9月13日（土）～14日（日）1泊2日「2014越前漆器山車・漆器まつり」同時開催 Bコース 2014年9月20日（土）～21日（日）1泊2日「かわだモノづくりアートフェスタ」同時開催 ※各コース宿泊地［ラポーゼかわだ］	申込方法	下記のバナーをクリックし、申込ページより必要事項を入力して下さい。申込者多数の場合は、抽選にて決定させていただきます。当選発表はメールの返信にてご連絡させていただきます。
		申込〆切	2014年7月24日（木）まで
募集人数	各コース15組30名様	旅行主催	近畿日本ツーリスト京都支店
参加料	お1人様3,000円(税込)（1泊4食付き）		
ツアー条件	・2人1組女性限定のお申し込みに限ります。 ・宿泊は4名または6名での相部屋になります。		

Aコース

9月13日（土）	9:00 京都駅八条口 ▸▸▸ 9:30 京都東IC ▸▸▸ 11:30 鯖江IC ▸▸▸ 12:00 ラポーゼかわだ（昼食／うるしの里御膳） ▸▸▸ 13:15 かわだ軒下工房（2014越前漆器山車・漆器まつり）・自由散策 ▸▸▸ 16:45 ラポーゼかわだ【泊】※夕食は女子会プランを漆器で	かわだ温泉 ラポーゼかわだ 福井県鯖江市上河内町 19-37-2 TEL：0778-65-0012
9月14日（日）	9:30 ラポーゼかわだ「かわだキッチン（食と漆器の料理体験教室～昼食）」 ▸▸▸ 13:30 ラポーゼかわだ ▸▸▸ 13:50 道の駅・西山公園 ▸▸▸ 14:30 鯖江IC ▸▸▸ 16:30 京都東IC ▸▸▸ 17:00頃 京都駅八条口	

Bコース

9月20日（土）	9:00 京都駅八条口 ▸▸▸ 9:30 京都東IC ▸▸▸ 11:30 鯖江IC ▸▸▸ 12:00 うるしの里会館（昼食／うるしの里御膳） ▸▸▸ 13:15 かわだ軒下工房（かわだモノづくりアートフェスタ）・自由散策 ▸▸▸ 16:45 ラポーゼかわだ【泊】※夕食は女子会プランを漆器で	かわだ温泉 ラポーゼかわだ 福井県鯖江市上河内町 19-37-2 TEL：0778-65-0012
9月21日（日）	9:30 ラポーゼかわだ「かわだキッチン（食と漆器の料理体験教室～昼食）」 ▸▸▸ 13:30 ラポーゼかわだ ▸▸▸ 13:50 道の駅・西山公園 ▸▸▸ 14:30 鯖江IC ▸▸▸ 16:30 京都東IC ▸▸▸ 17:00頃 京都駅八条口	

お申込みはこちらから

募集要項

「Knt」WEBサイト応募ページ画面

http://entame.knt.co.jp/2014/kawada/

鯖江市河和田

かわだキッチン

Leaf モニターツアー

【おすすめポイント】

9/13㈯
9/20㈯

日本有数の漆器の街で「食と漆器の体験教室」に参加！
美人・長寿の湯とよばれる「かわだ温泉」で疲れを癒せる！

協力 福井県鯖江市　Leaf

募集要項

【実施日時】

・A001 山車祭りコース：2014（平成26）年9月13日（土）～14日(日)
・B001 アートキャンプコース：2014（平成26）年9月20日（土）～21日（日）

JR京都駅集合発　9：00出発
八条口にて解散　17：00

【利用交通機関】

貸切バス

【お一人様あたりの旅行代金】

お一１人様￥3,000円（お二人で￥6,000円）
※お部屋はアウトバス和室4～6名定員となり相部屋となります。
※お申込み確定後の取り消しはできませんので予めご了承ください。
※万一参加できなくなった場合は、その旨事務局宛ご連絡ください。（取消料について）

【募集人員】

各発日15組30名（女性限定）
※必ず、2名1組でお申し込みください。申込多数の場合は抽選となります。

【最少催行人員】

各日30名
※最少催行人員に満たないときは旅行の実施をとりやめることがあります。この場合は旅行開始日の前日から起算してさかのぼって13日目に当たる日より前に通知いたします。

【参加資格】

※ 女性で2名1組でお申込みいただける方

【お申し込み期間】

平成26年7月24日（木）17:00まで
※定員以上の申込があった場合は、抽選になります。抽選になった場合は「抽選」になった旨をWEBサイトに表示するとともに、7月31日（木）に当選者のみにメールにて通知します。

【食事】

朝1回　昼2回　夕1回

【振袖】

同行いたします。

マスコミ取材について

当日、個人特定できない範囲での取材が入る場合がございます。予めご了承のうえ、ご参加いただきます。

スケジュール

日時	時間		観覧施設 / 施設名・電話
9/13（土）	9:00	京都駅八条口	かわだ温泉 ラポーゼかわだ 福井県鯖江市上河内 19-37-2 TEL:0778-65-0012
	9:30	京都東IC	
	11:30	鯖江IC	
	12:00	ラポーゼかわだ（昼食／河和田御膳）	
	13:15～16:30	かわだ軒下工房（山車祭り）・自由散策	
	16:45	ラポーゼかわだ【泊】 ※夕食は女子会プランを漆器でお楽しみいただきます。	
9/14（日）	9:30～13:30	ラポーゼかわだ 「かわだキッチン　（食と漆器の体験教室～昼食）」	
	13:50～14:20	道の駅・西山公園にてお買物	
	14:30	鯖江IC	
	16:30	京都東IC	
	17:00頃	京都駅八条口	

日時	時間		観覧施設 / 施設名・電話
9/20（土）	9:00	京都駅八条口	かわだ温泉 ラポーゼかわだ 福井県鯖江市上河内 19-37-2 TEL:0778-65-0012
	9:30	京都東IC	
	11:30	鯖江IC	
	12:00	うるしの里会館（昼食／河和田御膳）	
	13:15～16:30	かわだ軒下工房（大学生アート作品展覧）・自由散策	
	16:45	ラポーゼかわだ【泊】 ※夕食は女子会プランを漆器でお楽しみいただきます。	
9/21（日）	9:30～13:30	ラポーゼかわだ 「かわだキッチン　（食と漆器の体験教室～昼食）」	
	13:50～14:20	道の駅・西山公園にてお買物	
	14:30	鯖江IC	
	16:30	京都東IC	
	17:00頃	京都駅八条口	

※宿泊は施設の関係上相部屋になります。部屋割は事務局にて割振りいたします。
※食事：朝食:1回/昼食:2回/夕食:1回
※内容・発着時間は変更になる場合があります。予めご了承ください
※簡単な料理教室もございます。エプロンをご持参下さい。
※街歩きもございますのでゆきやすい靴でお越しください。
※雨天決行いたします。

参加条件

【旅行代金に含まれるもの】

1. 貸切バス運賃
2. 宿泊代
3. 食事代金(朝1回　昼食2回 夕1回)
4. 旅行傷害保険(01タイプ)
5. 上記にかかる諸税
6. 添乗員経費

※上記費用は、お客様の都合により一部利用されなくても払い戻しいたしません。
※旅行代金算出基準日:2014年06月3日

【旅行代金に含まれないもの】

※下記は旅行代金には含まれませんが、参加にあたって通常必要となる費用を例示します。

1. 個人的性格の費用：スケジュールに明示されていない飲食代など
2. 傷害・疾病に関する医療費
3. 追加の国内旅行傷害保険料
4. 表中に記されていない食事代金
5. 飲み物代金

【取消料について】

旅行契約の成立後、お客様の都合で旅行を取消される場合には、旅行代金に対して、おひとりにつき下記の料率の取消料をお支払いいただきます。

区分	取消料
イ　旅行開始日の前日から起算してさかのぼって20日目に当たる日以降に解除する場合（ロからホまでに掲げる場合を除く）	旅行代金の20%以内
ロ　旅行開始日の前日から起算してさかのぼって7日めに当たる日以降に解除する場合（ハからホまでに掲げる場合を除く）	旅行代金の30%以内
ハ　旅行開始日の前日に解除する場合	旅行代金の40%以内
ニ　出発当日の旅行開始前に解除する場合（ホに掲げる場合を除く）	旅行代金の50%以内
ホ　旅行開始後の解除又は無連絡不参加の場合	旅行代金の100%以内

お申込み方法

【お申込み】

※お申込みは、お申込みフォームにご必要事項をご入力後、ご送信ください。
※お電話でのお申込みは受け付けておりませんので、予めご了承ください。
※お申込みフォーム送信後、お申込みの確認メールが自動的に送信されます。
※1時間以上たっても確認メールが届かない場合は、お申込みが完了していないか、メールアドレスが間違っている場合があります。下記事務局宛問い合わせください。
※弊社からのご案内は、お申込み代表者様宛にEメールにてお送りいたします。
※未成年の方はご参加いただけません。

お申込は
コチラ

【STEP2】

抽選になった場合は「抽選」になった旨をWEBサイトに表示するとともに、7月31日（木）に当選者のみにメールにて通知します。

【STEP2】

「当選通知」をお受け取り後、7営業日以内に以下の口座に旅行代金をお振り込みください。
期日までに申込金をお振込みいただくことで、正式な旅行申込みとなります。 期日までにお振り込みがない場合は、予約はなかったものとなります。

銀行名：三井住友銀行
支店名：関東第一支店
口座名：近畿日本ツーリスト（株）
口座番号：(普通口座)5661934

※お振込みする際は、ご参加者のお名前をご入力ください。
代表者がまとめてのお振込みも可能ですが、その際は、同行者のお名前もご入力ください。
※お振込み手数料は各自にてご負担願います。

【STEP3】

旅行ご案内は全てこのサイト上で行います。
ご参加者様は、出発前に必ずこちらのサイトで集合場所等、ご確認ください。

お問い合わせ

●イベント申込等に関するお問合わせ

（※電話・FAX・E-Mailでのお申込は受け付けておりません。）
近畿日本ツーリスト株式会社 京都支店
『かわだキッチン　モニターツアー』事務局
ＴＥＬ：075-221-7401
ＦＡＸ：075-223-5192
E-Mail：kyoto2@or.knt.co.jp
営業時間：月～金曜日　9:30～18:00 (土・日・祝日は休み)
※お取消、ご変更のご連絡が休業日営業時間外の場合は、翌営業日の扱いとなりますので予めご了承ください。
観光庁長官登録旅行業1944号　一般社団法人日本旅行業協会正会員 ボンド保証会員　旅行業公正取引協議会会員

総合旅行業務取扱管理者：新井　雅貴
旅行業務取扱管理者とは、お客様の旅行を取り扱う営業所での取引責任者です。
この二旅行の契約等に関し、担当者からの説明にご不明な点がございましたら、ご遠慮なく旅行業務取扱管理者にご質問ください

●旅行企画・実施

近畿日本ツーリスト株式会社
京都支店
『かわだキッチン　モニターツアー』事務局
〒604-8005
京都市中京区河原町通三条上ル恵比須町437
観光庁長官登録旅行業1944号　一般社団法人日本旅行業協会正会員
ボンド保証会員　旅行業公正取引協議会会員

●お客様個人情報の取り扱いに関するお問い合わせ

個人情報管理者：荻原　重一
受付時間：10:00～17:00（土・日・祝日は休み）
電話番号：075-221-7401

登録票・約款など　個人情報保護方針　個人情報保護への取り組み

承認番号　：関西第本国04601460009

urushi no sato KAWADA

かわだキッチン
モニターツアー

– モニターツアー –

1日目・昼食

【概要】
◎時間：12:00～13:00
◎場所：9月13日(土)＝ラポーゼかわだ 雪・月・花
　　9月20日(土)＝うるしの里会館 うるし研修室2・3
◎メニュー：うるしの里御膳

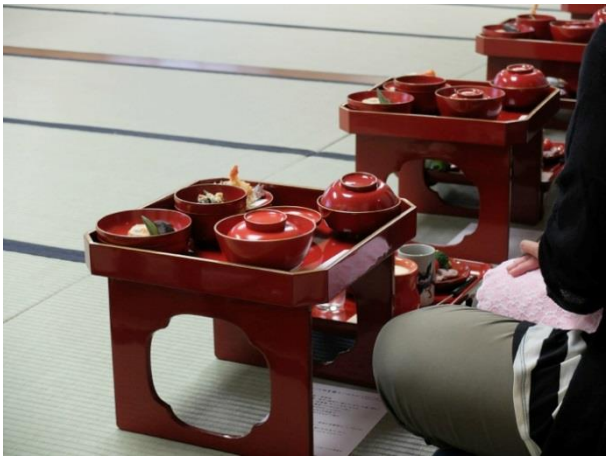
【うるしの里御膳おしながき】

本　膳

ご　飯　　紫雲米
汁　物　　呉汁（薄あげ・里いも・かぶ・人参・ねぎ）
煮　物　　信田巻・干しいたけ・オクラ
天ぷら　　海老・さつまいも・しめじ・みょうが・ししとう
和え物　　ぜんまいの豆和え
香の物　　キュウリのからし漬け

二の膳

山うにフォンデュー
　　ブロッコリー・豚肉の塩麹漬け・じゃがいも・パン・ミニトマト
焼き物　　鯖の塩焼き・麩の辛子和え・すこ・コンニャクの山うにのせ・マスカット
吉川ナス生姜味噌かけ
葉ずし
おろしそば



Aコース　1日目・昼食「うるしの里御膳」

Bコース　1日目・昼食「うるしの里御膳」

Aコース　1日目・工房めぐり

【概要】

◎訪問先

＜漆器工房＞	・古代匠畠中 ・沈金とみた立山工房 ・蒔絵工房孝 ・手塗り工房杉本
＜漆器店＞	・井上忠右衛門漆器店
＜休憩処＞	・椀 de 縁

◎4班に分かれて、それぞれ散策。（鯖江市様のアテンドあり）
　1軒あたり、20分程度の滞在時間を予定。

◎「椀 de 縁」では、2班ずつ、ドリンクサービス。（アイスコーヒー、桑茶、オレンジジュース）

Bコース　1日目・河和田くらし巡り

河和田
くらし巡り　MAKE A TOUR OF KAWADA LIVING

共通イベント

「中道アート2014」
「歩楽里かたやま」
両会場で開催されます。

河和田小児童の作品展示
9/20(土)・21(日)10:00～16:00
会場：河和田町、片山町周辺
河和田小の児童が施した197個のお椀の蒔絵を展示します。

お宝拝見スタンプラリー
9/20(土)・21(日)10:00～16:00
ポイント会場：うるしの里会館 ほか
河和田町、片山町のスタンプ設置個所をめぐりスタンプを集めると、抽選で漆器をはじめ豪華な景品プレゼント。

屋台飲食エリア
9/20(土)・21(日)10:00～16:00
会場：河和田町、片山町周辺
地元河和田地区の飲食店をはじめ、市内の人気店による屋台が出店します。食べ歩きとしてもオススメ。

アート・デザイン作品展示
9/20(土)・21(日)10:00～16:00
会場：河和田町、片山町周辺
福井工業大学デザイン学科、仁愛女子短期大学、丹南高校美術部のアート・デザイン作品が展示されます。

河和田エリア

うるしの里
中道アート2014 -かわだ遊び-

9/20(土) 10:00～21:00
9/21(日) 10:00～16:00
※店舗によって閉店時間が異なります。予めご了承ください。

会場：鯖江市河和田町（中道・大門通り周辺一帯）

工房・ショップめぐり
会場：中道・大門通り
職人の工房や、普段見られないショールームが見学でき、漆器の産地価格販売もあります。

若手漆器職人による漆器アート作品の展示
会場：中道通り
河和田で活躍する若手の漆器職人たちが、日々培ったものづくりの技をアートに仕立てます。

行灯ライトアップ
9/20(土)17:30～21:00
会場：大門通り
宵闇彩る、ほの灯り。敷山神社へ続く大門通りが、やわらかな行灯に照らされ風情をまといます。

越前ものづくりブース
会場：河和田町 町なか
伝統的工芸品指定産地の越前和紙・越前焼などが揃います。

河和田漆器神社「格天井」の開示
会場：河和田漆器神社
1年に4度しか拝めない、漆器神社の「格天井」。ずらりと並ぶ蒔絵の細やかな技に触れましょう。

まちかどコンサート
9/21(日)11:00～,14:00～
会場：中道通り(御料理大門向かい空き地)
地元の音楽家によるピアノとフルートの音色が、河和田の秋空に染みわたります。

「軒下工房」によるそば打ち
会場：中道通り
日々ものづくりに精を出す漆器職人たちによる、そば打ち披露。打ち立てそばが味わえます。

Aコース　1日目・工房めぐり

Bコース　1日目・河和田くらし巡り

1日目・夕食

【概要】

◎時間：18:00～20:00
◎場所：ラポーゼかわだ 雪・月・花
◎メニュー：漆器を使った大皿料理の女子会プラン

1）シーザーサラダ・・・・・・・・・・・・大皿
2）枝豆・ポテトフライ・蛸の唐揚げ・・・大皿
3）お造り・・・・・・・・・・・・・・・・小皿（個別）
4）薄揚げの田楽味噌焼き・・・・・・・・小皿（個別）
5）串揚げ・・・・・・・・・・・・・・・・大皿
6）鯖寿司・・・・・・・・・・・・・・・・大皿
7）鯖へしこ・・・・・・・・・・・・・・・小皿（個別）
8）そば・・・・・・・・・・・・・・・・・小皿（個別）
9）デザート（女性限定）・・・・・・・・小皿（個別）
10）飲み放題

※大皿は漆器を使用

Aコース　1日目・夕食

Bコース　1日目・夕食

漆器展示・販売コーナー

「かわだキッチン」
漆器協力
あたかや
井上忠右衛門漆器店
うるし工芸 藤
金治郎
しらさき漆器
末廣漆器製作所
だるまや漆器店
土直漆器
ツネキチ漆器店
成実漆器店
牧田漆工
山田定右ェ門漆器店
吉田屋漆器
越前漆器協同組合
河和田

2日目・調理体験

【概要】

◎時間：9:30～13:00

◎場所：調理体験＝ラポーゼかわだ 1F体験室
昼食会場＝ラポーゼかわだ 1F研修室

＜メニュー＞
- ●スパイシー「ふくいポークカレー」
- ●米粉の手打ちパスタ “きのこ風味”
- ●吉川ナスと厚揚げの越前煮
- ●彩りサラダ “山うにソース”
- ●ごま豆腐

【講師】

◎調理講師：天谷調理製菓専門学校 4名

舟木 景介（ふなき けいすけ）	三上 正人（みかみ まさと）
吉田 明日香（よしだ あすか）	川畑 翼（かわばた つばさ）

◎調理補助：うるしの里いきいき協議会 4名

●9月14日(日)

杉本 頴子（すぎもと えいこ）	田中 敏江（たなか としえ）
茨田 紀久子（まんだ きくこ）	関 弘子（せき ひろこ）

●9月14日(日)

大辻 としゑ（おおつじ としえ）	真保 絹子（しんぼ きぬこ）
前田 冨美子（まえだ ふみこ）	駒本 朋子（こまもと　ともこ）

Aコース　2日目・調理体験

Bコース　2日目・調理体験