

信濃大町ガストロノミーツーリズム

横山タカ子さんに行く

紅葉の 信濃大町

2026
11/9月 - 10火

2名1室利用 / 大人1名様

72,000円

1名1室利用ご希望の場合 75,000円

先着 20名様 信濃大町駅集合、長野駅解散

横山タカ子さん

長野県大町市出身。長野市在住。信州の食の豊かさに着目し、気候を生かした伝統食品や郷土料理を研究。その中に健康長寿の知恵があることを知り、家庭料理としてアレンジしたレシピを広く紹介しています。



大町出身の横山タカ子さんの案内で
大地の恵みと暮らしの文化、
秋の自然を味わう旅。

“食べる”だけではなく、
“めぐる・ふれる・感じる”
を重ねるガストロノミー体験です。

〈+1日プレミアム〉

極上の宿と三つの手しごと体験

2026年11月8日(日) - 10日(火) 先着 8名様

2名1室利用 / 大人1名様

3日間 120,000円

1名1室利用ご希望の場合 145,000円

信濃大町駅集合、長野駅解散

お申し込みはこちらから

<https://forms.gle/xLuDmZWRi3FBSR31A>

お申込み後に、お振込額とお振込先のご連絡を差し上げますので、期日までにお振込をお願いいたします。お振込完了をもってご予約完了となります。



お問合せ

合同会社 北アルプス学びと遊びの旅行社
〒398-0002 長野県大町市大町 2551
長野県知事登録旅行業 地域 - 664 号

TEL 0261-85-0560

email info@nal-tour.jp

HP <https://nal-tour.jp/>

<+1日プレミアム>

極上の宿と三つの手しごと体験

味噌・野沢菜・しめ縄の“仕込み”体験で、信州の暮らしの深層へ。お泊りは信州の贅沢な田舎を体感する星野リゾートの温泉旅館「界 アルプス」。タカ子さんと共に極上の宿と季節の手仕事を味わう、特別な1日が加わります。

11/8 新宿発 8:00 あずさ5号 信濃大町 11:14 着

11:20 信濃大町駅集合 ガイダンス

昼食〈古家荘〉美麻新行のそば処

味噌仕込み体験〈マルコメ味噌 美麻高原蔵〉

標高 1000m の味噌蔵で仕込みと味比べを楽しむ特別体験

16:00 ホテルチェックイン

宿泊・夕食：界 アルプス

9 朝食：界 アルプス

09:00 ホテル出発

土地の達人に教わる

野沢菜漬け・しめ縄作り体験

信州の暮らしを支えてきた手しごとに触れます

12:00 昼食〈農家レストラン健菜楽食 Zen〉にて

メインツアーに合流



美麻高原蔵



しめ縄作り 野沢菜漬け体験

地元の達人に学んで体験！作ったしめ縄や野沢菜の浅漬けはお土産にお持ち帰り！



界 アルプス

横山タカ子さんの案内で、酒蔵・製粉所などの“まちの台所”を探訪し、紅葉の名所を巡ります。お食事は地元食材にこだわった3つのレストランをお楽しみください。

11/9 11:20 信濃大町駅集合 ガイダンス

12:00 昼食〈健菜楽食 Zen〉

全粒粉・地産地消にこだわった農家レストラン

見学〈倉科製粉所〉石臼挽きの蕎麦の製粉所

見学〈北安醸造〉

北安大国の蔵元 仕込み中なので内部は入れません

角打ち・お土産・まち歩き〈カクネバル・仁科商店〉

夕食〈創舎 わちがい〉

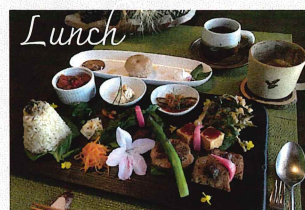
郷土の食文化と塩の道の面影を今に伝えるレストラン

20:00 ホテルチェックイン

宿泊：ホテルルートイン信濃大町駅前

<メインツアー>

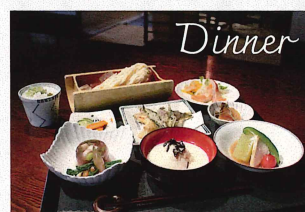
横山タカ子さんと行く 紅葉の信濃大町



農家レストラン 健菜楽食 Zen



倉科製粉所



創舎わちがい



北安醸造



霊松寺山門



大王わさび農園



国宝 仁科神明宮



フレンチビストロ アリュメール

11/10

09:00 ホテル出発

見学〈大王わさび農園〉

北アルプスの湧水に恵まれた美しい景色がおすすめ

見学〈国宝仁科神明宮〉

静かなパワースポット 本殿が国宝に指定されています

12:00 昼食〈フレンチビストロ アリュメール〉

地元食材を豊富に使ったフレンチレストラン

見学〈霊松寺〉

大町市民自慢の紅葉スポット

16:40 JR 長野駅 解散

長野 17:05 新幹線 東京 18:28 着

※交通機関・道路状況・気象条件等により行程および行程内記載の時間・時間幅が変更になる場合があります。