

わたしのペースで

めぐる

食べる

つがる



ONSEN・ ガストロノミー ウォーキング

ISUMI

1日限りの特別なグルメ旅

in 美食の街いすみ

2023.3.12 **SUN** 10:00 ~ Start!
(受付) 9:30 ~ (出発) 1組目/10:00 ~

いすみの食、文化歴史、豊かな自然環境・のどかな景観・立ち寄り湯...
グルメウォーキングを通して、「美食の街いすみ」の春をお楽しみください!

START

いすみ鉄道 国吉駅

GOAL

国吉神社・出雲大社上総教会

計9.6km (食事込約3.5時間)

募集定員 200名

参加費 大人 (飲酒あり) 4,980円 | 小学生・中学生 (飲酒なし) 3,980円 | 2,480円

<https://isumi-tourism.jp/onsen-gastronomy/>

イベントの最新情報はコチラでチェック



お申込み

● イベントのお申込はコチラ
<http://i.spoen.net/89865>

あなたのスポーツがココにある
SPORTS ENTRY
www.sportsentry.ne.jp



お問い合わせ

いすみ市ガストロノミーウォーク実行委員会 事務局 (いすみ市水産商工観光課内)
[TEL] 0470-62-1119 [FAX] 0470-63-1252 [MAIL] suisan@city.isumi.lg.jp

※ やむを得ずFAX、mailで申し込む場合は、住所、氏名、年齢、性別、電話番号、利用交通機関の区別 (自家用車あるいは、いすみ鉄道など)、申し込み区分を明記の上、上記までお申し込みください。
※ 預かりした個人情報は、傷害保険の名簿、中止等のご連絡、次回開催案内のみに使用いたします。
※ 荒天の場合や、新型コロナウイルスの感染拡大の状況次第で、急遽イベントが中止になる場合がございます。

■ 主催
■ 協力



いすみ市ガストロノミー
ウォーク実行委員会

一般社団法人
ONSEN・ガストロノミー
ツーリズム推進機構

ガストロノミー ツーリズム

松丸八幡神社

※写真はイメージです。

ABOUT ISUMI

いすみ市について



国吉百福市 ※写真はイメージです。

東京駅から特急で70分。いすみ市は太平洋に面し、豊かな自然と温暖な気候によって育まれる、イセエビ、マダコ、いすみ米、チーズ、日本酒などの生産地であり、日本を代表する料理人の方々にも使われている高品質な食材に恵まれた地域です。

今回は、いすみ大使の「ラ フィネス」杉本敬三シェフと、「Cheval de Hyotan (シュヴァル・ドゥ・ヒョータン)」川副藍シェフが1日限りの特別な一皿を提供し、イベントに華を添えてくれます。

ABOUT GASTRONOMY ONSEN・ガストロノミーウォーキングとは

ガストロノミーとは、独自の「食文化」を持つ地域を訪れ、その地域文化や伝統とともに「食」を楽しむ、食文化と観光が融合した、欧米で普及している旅のスタイルです。

「ONSEN・ガストロノミーウォーキング」は、そのコンセプトをもとに、日本の各地域の魅力あふれる「温泉」と「ウォーキング」をテーマに加え、それらを一度に「体感」できるようにアレンジされた、魅力たっぷりの新しいコンテンツです。

WALKING COURSE 今年のウォーキングコース



※一部コース変更の可能性がございます

OUTLINE

募集要項

開催日	2023年3月12日(日)
スタート時間	ガストロノミーウォーキング (9.6km) ※時間差スタート ・第1グループ 10:00～ ・第2グループ 10:15～ ・第3グループ 10:30～ ・第4グループ 10:45～ ・第5グループ 11:00～ ※3～4時間かけてゆっくり楽しむウォーキングです
場所	【スタート】いすみ鉄道 国吉駅 【ゴール】国吉神社・出雲大社上総教会 ※国吉駅周辺の駐車場には限りがございます 詳細はHPでご確認ください
受付	各出発時間の30分前から受付開始します
募集	200名
募集期間	2023年1月6日(金)～2月17日(金) ※定員になり次第終了
参加費	大人(飲酒あり) 4,980円 (飲酒なし) 3,980円 小学生・中学生 2,480円
参加資格	9.6kmを歩くことができる方 (小学生以下は保護者、歩行が困難な方は介助者の同伴が必要)
服装・持ち物	運動しやすい服装、歩きやすい靴でお越しください ※雨具・防寒具等は必要に応じて各自でご用意ください
事務局	千葉県いすみ市大原7400-1 (いすみ市水産商工観光課内) いすみ市ガストロノミーウォーク実行委員会事務局
電話	tel.0470-62-1119 / 8:30～17:15 (土・日・祝除く)
その他	お酒を飲まれる方は、公共交通機関をご利用ください

ISUMI SPECIALTY いすみの「食」の魅力



※写真はイメージです。

いすみ大使の私たちが腕を振ります!



いすみ大使

すぎもと けいぞう
杉本 敬三氏

2014年ミシュランガイド一つ星獲得「レストラン ラ フィネス」オーナーシェフ。日本最大級の料理人コンペティション R-U35初代GP。2015年第6回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」ブロンズ賞・2022年第13回「シルバー賞」を最年少で受賞。



いすみ大使

かわぞえ あい
川副 藍氏

フレンチレストラン「Cheval de Hyotan (シュヴァル・ドゥ・ヒョータン)」オーナーシェフ。ミシュランガイド東京2020、2021にピブルマンとして掲載。レストランでは、故郷いすみの食材を積極的に活用しながら、当市の魅力発信にも取り組んでいる。

協力



一般社団法人
ONSEN・ガストロノミー
ツーリズム推進機構

ONSEN・ガストロノミーツーリズム推進機構は、日本観光振興協会の特別協力を受け、温泉地を中心とした地域活性化を目的として設立された団体です。設立時会員企業のぐるなびとANAの協力のもと、この特別イベントを企画しました。

ONSEN・ガストロノミー
ツーリズムについてはコチラ

<https://onsen-gastronomy.com>

