



©Kobe Luminarie O.C.

日帰り  
イベント

# 職人の「手しごと」に触れる、大人の贅沢時間。 特選美酒美食と 光のルミナリエ鑑賞チケット付き日帰りツアー

出発日 2026年2月7日(土)

開催場所 Stage Felissimo  
(株式会社Felissimo本社)

お一人様あたり  
ご旅行代金

29,900円

定員  
40名

集合時間 9:45～

イベント開始・終了時間

10:00開始/19:00終了予定

10:00～12:00

体験



加東市

ぐいのみ作り体験(イメージ)

酒米の王様といわれている  
「山田錦」づくしのぐいのみ作り体験

※ぐいのみ体験で作ったものは後日焼上げてご自宅へ  
お送りします。(送料はお客様負担)



菰樽作り体験(イメージ)

尼崎市

世界でたった一つの菰樽づくり体験

※菰樽は当日お持ち帰りいただきます。



菰樽(イメージ)



杉原紙すくい体験(イメージ)

1300年の歴史がある播磨紙の系統を  
引く杉原紙(和紙すくい)体験

※作成された和紙はお持ち帰りいただきます。

12:00～13:30 昼食は近隣施設で各自にお召し上がりください

13:30～16:40

見学・体験

①フェリシモワイナリー見学&  
試飲体験

お持ち帰り用  
フェリシモワイン1本付



フェリシモワイナリー(イメージ/2026Felissimo)

②フリータイム

(神戸ポートタワーとチョコレートミュージアムの優待割引をプレゼント致します)



チョコレートミュージアム(イメージ/2026Felissimo)



神戸ポートタワー(イメージ/2026Felissimo)

17:00～19:00

夕食

阿曾 大輔/Salon de Minatoシェフによる、兵庫県の食材を使い、  
日本酒/ワインにあった特別料理をご用意致します。

メニュー名:兵庫県産の有機野菜・淡路玉葱・丹波地鶏・三田ポーク  
などを使ったイタリアンベースの特別料理

阿曾 大輔/Salon de Minato

神戸を拠点に活動する料理人。2005年よりイタリア料理のキャリアをスタートさせ、神戸の老舗【北野クラブ】  
系列で修行。その後、ミシュラン・ビブグルマンを受賞した【il luogo di TAKEUCHI】の立ち上げに参画する  
など、確かな実績を築き、芸能人や経営層といったVIP向けの出張料理も手掛けている。



立食パーティー

フェリシモ社屋内のレストラン(Sincro)(イメージ/2026Felissimo)

兵庫県の日本酒から厳選した3種類を選びました。



千寿一酒造  
純米大吟醸



株式会社 木田商店  
大吟醸米のさきやき



株式会社神戸酒心館  
福寿 純米吟醸



メニュー(イメージ/2026Felissimo)

参加者特典

第31回神戸ルミナリエ  
開催!

会場:東遊園地/旧外国人居留地/  
メリケンパーク

鑑賞チケット付き

当コースは、当広告か  
らのお申込みは承っ  
ておりません。二次元  
コードより詳細をご確  
認いただいた上で、お  
申込み下さい。



問い合わせ先 Mail:terroir\_bustour@nta.co.jp

株式会社日本旅行 兵庫営業統括部 神戸支店

担当:山田・賀光・池田

TEL:078-371-2810

月～金 9:30～17:30(土日祝日は休業)