

シーズン到来！ 旬のカニを食する旅



「鳥取 カニタビ」発売！

近畿日本ツーリスト個人旅行株式会社(本社：東京都新宿区 取締役社長：岡本 邦夫)は、冬の味覚の代表格であるカニの解禁を控え、カニの漁獲量日本一といわれる境港を擁する鳥取県でカニを楽しむ旅行商品「鳥取 カニタビ」をこのほど企画・発売しましたのでお知らせします。



左パンフレット表紙/右パンフレット裏表紙

11月初旬のカニ漁の解禁から冬の時期になると、特に関西地区ではカニを食べるため、山陰や北陸などの日本海側の地域へ旅行する方々が非常に多く、冬の国内旅行の傾向となっています。ところが、首都圏ではこのような旅行動向はこれまであまり見られず、カニを食べることを目的とした旅行商品も非常に少ないのが現状です。日本海側の地域へのアクセスの問題など、一概に比較はできないものの「旬の味覚」は、旅行のひとつの大きなテーマでもあるため、このたび首都圏のお客様に向けて、山陰・鳥取県でカニをお召し上がりいただくツアーを企画しました。

<「カニ」の呼び方について>

日本国内では漁獲される地域によって呼び名が異なります。

上品で甘みがあり「冬の味覚の王様」とも言われる正式名称「ズワイガニ」は、山陰では「松葉ガニ」、福井では「越前ガニ」、近畿では「間人(たいざ)ガニ」「津居山(ついやま)ガニ」とも呼ばれています。

ツアー企画にあたっては、お客様に旅行をご案内する当社首都圏地区の販売店スタッフを対象とした鳥取のカニの試食会を実施しました。「他のカニより味が濃い」「甘さがアップする焼きガニをはじめ、カニ刺し、カニ飯、味噌汁などあらゆるメニューにあう」など様々な感想や意見がありプランにも活かしました。店頭配置するパンフレットは、表と裏にカニのイラストを半身ずつ配置し、横に並べると大きなカニになるようなスタイルとし、お客様の目に留めていただきやすい工夫をしました。

ツアーでは鳥取県の温泉に宿泊し、夕食にカニをお召し上がりいただきます。より多くのお客様にご参加いただけるよう「基本プラン」では「ズワイガニ」(漁獲地を指定しない)をご用意し、リーズナブルな価格設定としました。また、追加代金で漁港に近い山陰ならではの「活松葉ガニ」をお召し上がりいただけるプランも取り揃えました。

【商品一例】<往復JRセットプラン 東京駅発着 三朝温泉 万翠楼1泊2日の場合>

- 行程：1日目：東京駅発 新幹線のぞみ号、特急スーパーはくと、在来線にて倉吉駅へ。
(三朝温泉泊) / 2日目：出発まで自由行動。倉吉駅から往路と逆行程にて東京へ。
- ホテル：依山楼岩崎 ●添乗員：同行しません ●食事：朝夕各1回付
- 設定期間：2016年11月7日～2017年3月31日帰着分まで(12/28-1/4の宿泊は除く)
- 旅行代金：42,600～52,800円(2名1室利用/おとなお1人様)
- ※「活松葉かに会席」はお1人様21,500円増となります。(設定期間：11/10-12/20、1/10-2/28)

「活松葉かに会席」イメージ

なお、今後は引き続き北陸方面へのカニを食する旅の企画を予定しております。当社ではこれらの当企画を通して、首都圏地区のお客様に新しい旅のご提案を行ってまいります。

