

編集長が
ご案内します



案内人
Cradle編集長
小林好雄

庄内とっておきの旅案内人「Cradle旅行倶楽部」

初夏の庄内の食を楽しむ旅

月山山麓での収穫体験と、
庄内に息づく発酵文化を学びます

収穫
体験



野菜農場 叶野

1日目は、月山山麓の「野菜農場 叶野」で旬の野菜を収穫。収穫したばかりの恵みを手に、麓のワイナリー&レストラン「ピノ・コッリーナ松ヶ岡」へ。生産者の叶野さんにお話を伺いながら、旬の味覚を堪能します。

発酵
文化



ハナブサ醤油

2日目は、庄内町のみそ・しょうゆ・こうじの醸造蔵と日本酒の酒蔵を巡り、庄内の発酵文化を学びます。酒蔵の美しい庭園を眺めながら、身体に優しい発酵食をお楽しみください。

1泊2日

2026年

出発日 **6月4日(木)**

おひとり様

料金 **52,000円(税込)**

定員 **12名**(最少催行人員:8名)

締切 **2026年5月20日(水)**

※庄内への往復交通費は含まれません。2名1室料金(1名の場合は500円増し)。現地より添乗員が同行します。宿泊代、食事代等込。詳細についてはお問い合わせください。利用バス:大和交通株式会社

[1日目]

《集合》鶴岡駅[12:50]

- 《呈茶》玉川寺 庭園
- 野菜農場 叶野 収穫体験
- ワイナリー「ピノ・コッリーナ松ヶ岡」
ブドウ畑・醸造所見学
- 《夕食》ワイナリーテラスにて
- 《宿泊》東京第一ホテル鶴岡

[2日目]

- ハナブサ醤油
- さくら菟屋
- 鯉川酒造
- 佐藤佐治右衛門(やまと桜)
- 《昼食》酒蔵の庭園観賞、庄内発酵堂の御膳
- 内藤秀因水彩画記念館
- 《買物》庄内町新産業創造館クラッセ
- 余目駅[15:20]
- 《解散》鶴岡駅[15:50]



玉川寺抹茶(イメージ)



ピノ・コッリーナ松ヶ岡



発酵御膳の1品(一例)



発酵御膳(イメージ)

お申し込みはお電話・FAX・ホームページにて受け付けております

FAXでのお申し込みは裏面をご覧ください

《旅行企画・実施》
山形県知事登録旅行業 第3-268号

株式会社 出羽庄内地域デザイン

〒997-0028 山形県鶴岡市山王町8-15

E-mail. info@cradle-ds.jp

通話料無料

TEL.0800-800-0806

[営業時間 9:00~17:30(土・日・祝日は休業)]

FAX.0235-64-0918(受付24時間)

詳しい旅行条件を説明した書面をお渡しいたしますので、事前にご確認の上、お申し込みください。

「Cradle Plus(クレードプラス)」

→ <https://cradle-plus.com/>

