

この仕様書は企画提案書作成用であり、事業の実施に係る要求水準を示すものである。プロポーザル審査会実施後、委託者は契約候補者と協議を行い、双方の合意が図られた場合は仕様書を契約候補者の企画提案内容に合わせ修正の上、契約を締結する。

別紙 1

静岡市感動体験のまち創造事業推進業務委託仕様書

1 業務名

令和 8 年度 観文観委第 25 号

静岡市感動体験のまち創造事業推進業務（以下「本業務」という。）

2 本業務の目的

静岡市の観光政策では、宿泊客数が少ないこと、1人あたりの消費額が少ないことが大きな課題となっている。これらを改善するには、観光客が市内で楽しめる場所や体験を増やして滞在時間を伸ばすこと、また、静岡市への旅に対する明確なイメージを確立し、求心力を高めることが重要である。

静岡市は令和 6 年度から本事業に着手し、静岡市ならではの付加価値が高い観光コンテンツの造成に取り組んでおり、現在までに 22 のコンテンツが開発され、順次販売が開始されている。

令和 8 年度に実施する本業務では、開発したコンテンツの売上創出・拡大を目的として、販売促進および販路拡大を重点的に実施するとともに、実際の販売・利用を通じて明らかになった課題を踏まえた磨き上げを行うことで、今後も継続的に販売・提供される状態を目指す。

※本業務は、特定の売上額や販売件数の達成を保証させるものではなく、販売促進および販路拡大に向けた取組を委託するものである。

3 支援対象となるコンテンツ一覧

別紙 1 のとおり

※継続して販売・提供できなくなったコンテンツ等が生じた場合には、当該コンテンツに割く予定であった業務リソースを、委託者と受託者の協議のうえ、他のコンテンツに充当することがある。

4 契約期間

契約日～令和 9 年 3 月 19 日（金）

5 業務内容

（1）コンテンツの販売促進

受託者は、各コンテンツの属性やターゲットを整理し、売上向上につながる効果的なプロモーションを企画・実施すること。具体的な手法・規模・時期等については、プロポーザル審査において提案するものとし、委託者は契約締結時に仕様書内に反映する。

【提案にあたって想定するスキーム】

- ・コンテンツの属性・ターゲットの整理（必要に応じたグループ化も可とする）
- ・各コンテンツ（又はグループ）に適したプロモーション手法・規模・実施時期の提案
- ・発信後の関連サイト流入状況や販売状況等を用いた効果検証の考え方

【インフルエンサー・メディアの選定】

招聘するインフルエンサー・メディアについては、各コンテンツのターゲットに照らして妥当と考えられるリーチ水準を設定し、その考え方および根拠を含めて提案すること。表示回数等の数値目標は、企画立案時点における想定値として整理することとし、達成を保証するものではない。

【推定効果の整理】

インプレッション数、エンゲージメント数、CTR、CVR、関連サイト流入数等の中から、提案内容に応じて適切な指標を設定し、定量的に示すこと。

（２）コンテンツの磨き上げ（伴走支援）

実際にコンテンツを利用した人の評価、販売促進でのコメント等を把握し、体験内容や価格等の改善や、新たな販路の構築を実施すること。その際、コンテンツ開発や販路構築などの専門家の協力を得て、コンテンツの売上向上と継続的な提供に資する的確な助言等を行うこと。

①支援内容

- ・コンテンツごとの売上状況、利用者や旅行会社などの評価等の分析
- ・前項を踏まえたコンテンツの改善（体験内容、価格設定、オプション等の設定、受入ツールの造成支援、現場のオペレーション改善支援）
- ・前２項を踏まえた新たな販路の構築
- ・その他、事業者の売上向上に必要な支援

（３）商談用パンフレット（兼商談シート）の制作

契約締結後 60 日以内に、22 のコンテンツを旅行会社等に紹介するためのタリフやビジュアル素材をまとめたパンフレットを制作すること。

- ・掲載項目：コンテンツ名、体験内容の概要、所要時間、受入可能人数、販売価格（税別／税込の別）、実施場所、催行条件・制限事項、問い合わせ先
- ・頁数：23～45 ページ程度（1 コンテンツ 1～2 ページ＋表紙を想定）
- ・規格：A4 サイズ
- ・完成品：PDF 形式（編集可能な ai データ）
- ・備考：①4（２）コンテンツの磨き上げにより、掲載内容を変更した場合は、修正・反映をすること。

②当パンフレットは、コンテンツ提供事業者が自ら営業する際に活用することや、資料を基に、旅行会社が直接コンテンツ提供事業者と問合せすることを想定しているため、制作にあたっては、事業者と

連携して作成すること。

- ③作成にあたり使用するビジュアル素材は、委託者が所有する令和6年度～7年度にかけてコンテンツ造成時に撮影したコンテンツビジュアル写真等とするが、素材が不足する場合は新規撮影等を行うこと。
- ④翻訳は、日本語表記と同様のニュアンスとなるよう、機械翻訳ではなく翻訳士またはネイティブスピーカーが実施すること。

(4) 事業者交流会の開催

コンテンツ提供事業者同士の情報交換や連携促進のため、事業期間中に2回程度、交流会を開催すること。交流会は、原則対面での開催とし、事業者が参加しやすい曜日・時間を設定すること。(必要に応じて異なる曜日・時間でグループを分けて開催するなど、事業者の参加希望に柔軟に対応すること。)

会場は、委託者が市庁舎を確保することも可能だが、会場を確保できない場合があることにも留意すること。民間の会議室等を使用する場合、華やかな会場や装飾は不要で、必要十分なスペースがあり、スクリーン又は大型モニターなど最小限の備品等があればよい。

(5) ランディングページの管理・運営

- ・内 容：コンテンツの磨き上げの内容を反映するなど時点更新
- ・URL：<https://kandotaiken.com/>
- ・備 考：①本業務の終了後、コンテンツは、静岡市公式観光ウェブサイト「静岡市観光ナビ (URL：<https://www.visit-shizuoka.com/index.html>)」に掲載する。掲載作業は、委託者が自ら実施するが、コンテンツごとの掲載情報をまとめたリストなどの提出を求めることがある。
- ②維持管理費 (更新含む) は50万円を見込むこと。

(6) 成果報告

受託者は、本業務を実施した結果をまとめ、事業完了報告書とともに委託者に提出すること。

- ・4 (1) コンテンツの販売促進については、実施したプロモーションのアウトプット、アウトカムについても、定量的にまとめて報告すること。

(7) 共通事項

- ・各事業者から問い合わせがあった際には迅速かつ丁寧に対応すること。
- ・全体の事業の進捗を管理すること。また、提案書にはスケジュール (市への進捗状況報告のタイミング等も含む) を明記すること。

- ・前号までに掲げるもの以外に自由提案を盛り込むことは妨げない。ただし、提案内容に要する費用は提案上限額に含むものとする。
- ・コンテンツ提供事業者に対して、販売実績等について定期的に進捗確認を行い、状況を市へ共有すること。
- ・本事業で作成した報告書等の著作権は委託者とする。
- ・本事業の履行については法令を遵守し、参加事業者との問題が生じた場合は、誠意をもって受託者において対応すること。

6 備考

プロポーザル審査での提案内容は、契約時の仕様書に反映する。

静岡市感動体験のまち創造事業 支援対象コンテンツ一覧

※全21事業者、22コンテンツ

エスパルスドリームプラザ

ちびまる子ちゃんの聖地・清水で叶う、 ”アニメの世界に没入”まるちゃんなりきり体験プラン

日本で唯一の「ちびまる子ちゃん」の世界が楽しめる常設ミュージアムで、ちびまる子ちゃんになりきれ(コスプレ)体験ができる入場券付きプラン。施設内にあるキャラクターパネルや小学校の教室などアニメの世界観を再現したフォトスポットで(たまちゃん・花輪くん・野口さんの衣装もあり)、思い出にも残るここだけの特別な写真撮影を。

【見どころ】

- ・中華圏インバウンドにも人気の「ちびまる子ちゃん」の聖地・清水だからこそその体験ができる。
- ・日本でここだけの没入フォトスポットやキャラクターの貸衣装によって、友達に自慢したくなるような写真が撮影できる。



受入れ期間 / 開始時間 1日2回:
10:30~/13:00~(即時)

所要時間 約 120 分

販売価格 3,200 円 / 大人1名
2,700 円 / 小人1名

人数 最小1名~最大5名 / 回

言語 日本語
※多言語チラシでのご案内

ドリンクセットを持って静岡のローカルをe-bikeでサイクリング

蒲原の人々しか知らないローカルスポットをまとめたMAPをもとにeバイクでサイクリングできるプラン。富士山が見えるスポットや、地元の人々に愛されているお店、そして興味深い景色など、ぜひ訪れて欲しい場所をまとめました。ドリンクボトルやキャンプ椅子をセットにした「Slow Ride Picnic」をリュックに背負って店主おすすめのスポットお楽しみください。

【見どころ】

- ・蒲原宿は、江戸時代、日本橋から15番目の宿場町。この宿の魅力は、何ととってもレトロな街並み。
- ・県内で唯一の歴史国道として認定された宿場町では、なまこ壁かが特徴的なお屋敷や和洋折衷の大正モダン建築など見どころが満載。
- ・Slow Ride Picnic(ドリンクボトル(コーヒー、ほうじ茶)・カップキャンプ椅子・リュック等)



受入れ期間 / 開始時間	即時可能
所要時間	～300分(旅行者次第)
販売価格	5,000 円 / 大人1名 e-bike + Slow Ride Picnic
人数	最小1名～最大4名
言語	日本語、簡単な英語 ※通訳が必要な場合は、追加費用にて手配可能

※現地での予約となります
※事前予約は電話のみ対応

清水瓦の技と伝統に触れる！静岡県唯一の女性鬼師による鬼瓦づくり本格体験

1974年の七夕豪雨で一度はこの世から消えた「清水瓦」の伝統を復活させた長澤瓦商店。
その熱意と職人技に触れながら、静岡県唯一の女性鬼師の手ほどきにより「鬼瓦づくり」を体験できる貴重なプラン

【見どころ】

- ・かつて瓦の一大産地だった清水エリアで、
地元の土を使ったこだわりの製法で今なお瓦を作り続ける職人の技と熱意に触れる
- ・清水瓦の復活に奔走し、さらに瓦の素材を活かした新しいスタイルのクラフトを提案する静岡県唯一の女性鬼師による
鬼瓦づくりワークショップで、本格的な「鬼瓦」づくりを体験
- ・2024年にオープンしたショップにて、アロマストーンやイヤリングなど瓦ならではの工芸品も購入可能



受入れ期間 / 開始時間	【土】火曜～土曜の10:30スタート 【風】金曜・土曜の13:30スタート 【火】金曜・土曜の13:40スタート
所要時間	約 1時間 ~ 3 時間
販売価格	【土】 2,500円 / 1 時間 【風】11,000円 / 2 時間 【火】33,000円 / 3 時間 ※後日受け渡し ※発送する場合は別途送
人数	最小2名～最大6名 ※【火】のみ1名から対応
言語	日本語 英語対応は要相談

割烹芳川①

御鰻悦プラン

静岡県最古のうなぎの老舗「割烹芳川」の板前が、その矜持をかけてお店の歴史、うなぎの魅力进行解説します。
なぜ関東は背開きなのか、関西との焼き方の違いは何か、東海道の歴史と共に育まれたうなぎの食文化をお伝えます。

【見どころ】

・江戸時代末期から続く割烹芳川の歴史、つい誰かに話したくなるようなうなぎの歴史と魅力を学ぶことで、創業以来継ぎ足されたタレとふっくら柔らかいうなぎの味わいを、さらに奥深いものへと仕上げていきます。



受入れ期間 / 開始時間

火曜定休・水曜月1不定休
11:00～21:00(LO19:30)

所要時間

約1時間45分

販売価格

15,500 円 / 大人1名

人数

最小2名～最大20名

言語

日本語
別料金で通訳ガイド手配可能

割烹芳川②

老舗割烹の小会席と茶の饗宴(ティーペアリング)

創業180年以上の歴史を持つ鰻割烹料理店で、純和風な個室と日本庭園を望みながら、季節の小会席のお料理と、茶師厳選の日本茶とともにペアリングを楽しむ贅沢なひとときをお過ごしください。

【見どころ】

- ・旧東海道沿いにある静岡県内最古の鰻割烹で、季節の旬の素材を味わうことができる。
- ・お茶をつくる人と触れ合い、風土を感じながら味わう一杯。
- ・お料理に合わせて提供される、この土地ならではの静岡茶とのペアリングランチ
- ・ティーペアリングをライブで楽しむことができ、茶師との会話を楽しむことも可能。



受入れ期間 / 開始時間

リクエスト予約

所要時間

約 2 時間

販売価格

16,500 円～ / 大人1名

人数

最小2名～最大10名

言語

日本語
別料金で通訳ガイド手配可能

山崎製作所

将軍家康が愛した駿府で匠の技に触れる、 日本刀型ミニピック製作体験と金属加工工場見学

徳川家康が駿府に集めた職人たちの技術を現代に受け継ぐ「三代目板金屋」の工房で、金属加工技術を学び、自分オリジナルのくろもじを制作できる。伝統的な板金技術(切り、叩き、曲げ)を学びながら、金属の可能性を体感。

【見どころ】

- ・伝統・歴史 : 徳川家康により全国から駿府に集められた職人たちの技術とルーツを学ぶ。
- ・工場見学 : 日本の伝統と革新を融合し、金属でカタチにする迫力のある工場をガイド付きで見学。
- ・くろもじ製作体験: 伝統的な木工技術を学びながら、自分だけのアイテムを作り上げる。



受入れ期間 / 開始時間	平日のみ・開始時間は要相談
所要時間	約 2 時間
販売価格	9,600 円 / 大人1名
人数	最小2名～最大10名 企業研修や、団体の場合は相談可
言語	日本語、簡単な英語 ※通訳が必要な場合は、追加費用にて手配可能

丸福製茶

将軍家康が愛した駿府でお茶を学ぶ、工場見学

静岡の歴史的な背景と豊かな自然を活かし、家康が愛したお茶文化を現代に伝える「仕上げ茶」の行程を見学。家康が晩年を過ごした駿府(静岡市)で、歴史的な土地とお茶に触れながら、お茶の深い世界(工場見学、お茶の淹れ方、飲み比べ)を学べる。オプションで、ほうじ茶づくり体験、お茶のブレンド体験などの提供も実施が可能。

【見どころ】

- ・工場見学 : 静岡茶の「仕上げ茶」の行程を見学し、茶葉がどのように加工されるのかを実際に学ぶ。
- ・お茶の淹れ方: 静岡茶の淹れ方の基本を学び、実際に自分で淹れてその味わいを楽しむ。
- ・飲み比べ体験: 数種類の静岡茶(玉露、煎茶、深蒸し茶など)の飲み比べが出来る。



受入れ期間 / 開始時間	平日のみ・開始時間 (9:00~15:00)は要相談
所要時間	約 2 時間
販売価格	10,000 円 / 大人1名
人数	最小1名~最大5名 企業研修や、団体の場合は相談可
言語	日本語、簡単な英語 ※通訳が必要な場合は、追加費用にて手配可能

ホテルアソシア静岡

鉄板焼き×ティーペアリングディナーコース

静岡茶の奥深い香りと味わいを、静岡産の旬の食材とともに楽しむペアリングコース。
目の前の鉄板で調理される地元食材に、煎茶・深蒸し茶・玉露・ほうじ茶などの多彩な茶葉をセレクト。
お食事とお茶を五感で味わう贅沢なお茶体験。
※原則宿泊とのセットプラン

【見どころ】

- ・厳選した静岡県産食材を中心に、この土地ならではの静岡茶とのペアリングディナー。
- ・目の前で調理される鉄板焼きとティーペアリングをライブで楽しむことができ、シェフとの会話を楽しむことも可能。
- ・オプションでお茶ツアーのご案内も可能。



受入れ期間 / 開始時間

随時受付

所要時間

約 3 時間

販売価格

20,000 円
/ 大人1名
※但し、宿泊利用が条件

人数

最小2名～最大6名

言語

日本語
別料金で通訳ガイド手配可能

丁子屋

丁子屋流 とろろ道体験

日本遺産「駿州の旅」の構成文化財である「丁子屋」。慶長元年(1596年)創業、江戸時代初期から400年以上続く静岡で最古のとろろ汁専門店に代々伝わる「とろろすりおろしの技」を学ぶ特別プランです。歴史ある店内で、美味しいとろろ汁の作り方と食べ方を学び、味わうことが可能。とろろすりおろしの秘儀をマスターした参加者には、認定証として「とろろ道伝道師の証」を授与。

【見どころ】

- ・古くから東海道の旅人に愛されてきた「とろろ汁」の製法を学び、美味しく味わう。
- ・江戸時代の東海道の面影を残す店内には、歴史的な資料の展示も。丸子宿の来し方行く末に思いを馳せながら、ひとときの旅人氣分に浸ることができる。



①自然薯フルコース



②揚げ物・和菓子付プラン



③シンプルとろろ汁プラン



受入れ期間 平日11:00~13:00(木曜を除く)
開始時間 土日祝16:00~18:00

所要時間 約 2 時間

販売価格 ①自然薯フルコース :6,050円/ 大人1名
②揚げ物・和菓子付プラン:5,060円/ 大人1名
③シンプルとろろ汁プラン:4,400円/ 大人1名

人数 最小2名~最大20名

言語 日本語

- ①自然薯フルコース
(刺身3種、とろろ汁、麦めし、揚げとろ、梅とろ、選べるオリジナルアイス等)
- ②揚げ物・和菓子付プラン
(とろろ汁、麦めし、自然薯揚げ物、珍味2種、薬味、漬物、みそ汁、和菓子)
- ③シンプルとろろ汁プラン(とろろ汁、麦めし、薬味、漬物、みそ汁)

駿河湾を一望する絶景の中で、石垣いちごの食べ比べ体験

「石垣」を利用して栽培する特別ないちごを知って、学び、特別なハウスで味わう食べ比べ体験。

【見どころ】

- ・久能山東照宮の隣の立地:美しい駿河湾を眺めながら、ここでしか味わえないいちごを堪能。
- ・唯一無二のいちご体験 :石垣栽培のいちごを味わう貴重な機会。



受入れ期間 / 開始時間	平日 (2月~4月の平日予定)
--------------	--------------------

所要時間	約 1.5 時間
------	----------

販売価格	5,000 円/ 1名
------	-------------

人数	最小2名~最大4名
----	-----------

言語	日本語
----	-----

インバウンド向け 健康診断プラン

- ・海外からの旅行者(インバウンド)向けに健康診断を提供(メディカルツーリズム)
- ・最新医療機器を活用した高水準な全身がん検診を提供

【ポイント】

- ・令和7年度はベトナム市場とターゲットし、現地の旅行会社と連携して販売開始。
- ・都内では得られない、自然や食が豊かで、静岡でしか過ごせないゆったりとした時間・場所で検診を受けていただきます。



受入れ期間 / 開始時間	平日
所要時間	約 3~4時間
販売価格	プランによる (20~30万前後)/ 1名
人数	最小1名~
言語	日本語・英語 ベトナム語(要通訳)

世界遺産三保松原の麓で味わうイチゴ狩り体験

清水港へ寄港するクルーズ船乗客や、三保エリアを訪れる方をターゲットとしたいちご狩り体験。港から現地へは、水上バスやE-bike、またはタクシーを使用して世界遺産の三保エリアを周遊しながら周遊可能。水耕栽培の広い観光農園で、収容人数も多く、余裕を持っていちご狩り体験ができます。

【見どころ】

- ・世界遺産である三保の松原の絶景や、静岡ならではの品種のいちごを楽しむことができる。
- ・水耕栽培のファームで、広さも高さもあるハウスのため、ゆとりのあるスペースで体験可能。



受入れ期間 / 開始時間
※令和6年度はクルーズ寄港
時に対応、次シーズンについ
てはお問い合わせください

クルーズ船寄港時
10:00AM~15:00PM(即時)

所要時間

1 時間

販売価格

4,000 円 / 大人1名

人数

最小1名~

言語

日本語
別料金で通訳ガイド手配可能

北極しろくま堂

インバウンド向け宿泊プラン:田舎暮らし体験ステイ

築250年超の古民家を1棟貸し切る、インバウンド向け宿泊プラン。
「地域の営みに混ざる」をコンセプトに、日本の田舎のありのままの暮らしを深く垣間見ることができる、特別な滞在体験を提供します。

【見どころ】

半纏の着用や囲炉裏、縁側での休息など当時の暮らしを疑似体験。特製マップで集落独自の設備や習慣を紹介し、日本の原風景に深く入り込む体験を通して、地域に根差した営みに触れられるのが最大の魅力です。



受入れ期間 / 開始時間	通年 チェックイン:14:00~ チェックアウト:~11:00
所要時間	1泊2日
販売価格 (税込)	15,000 円/1名
人数	最少5名 (4名以下でも5名分の料金発生)
言語	日本語

静岡ウイスキーホッピングツアー 静岡蒸溜所と井川蒸溜所をめぐる旅

静岡県内4か所のうち、静岡市内にある2か所の蒸溜所を巡るプレミアムウイスキーツアーです。
南アルプスの自然と水の恩恵を受けた各蒸溜所のストーリーと共に、それぞれのウイスキーを深く味わうことができます。

【見どころ】

南アルプスの自然と水の恩恵を受けた、各蒸溜所独自のストーリーを体感できる点です。
それぞれの蒸溜所が紡ぐ物語に触れながら、そこで造られたウイスキーを実際に味わえる、特別なひとときが最大の魅力です。



受入れ期間 / 開始時間

不定期

所要時間

1泊2日で巡る旅程

1日目
ガイアフロー、南アルプスコネスコエコパークミュージアム、白樺荘で宿泊
2日目
井川蒸溜所、榎島、静岡市内Bar

販売価格
(税込)

5~10万円程度/1名

人数

最大8名(20歳以上)

言語

日本語

江戸駒

江戸駒 駿河の恵み出汁くらべ

静岡発祥の「だし」を用いた日本料理を楽しむ食コンテンツ。

料理人から静岡発祥の鰹節や出汁の解説を聞きながら、日本料理に欠かせない出汁の役割と味わいを深く知ることができます。

【見どころ】

さば、かつお、まぐろの「効き出汁」や、最も気に入った出汁のだし巻き卵を提供。料理人の解説を交え、素材ごとに異なる出汁の個性を実際に味わいながら、その奥深い世界を堪能できるのが本プランの醍醐味です。



受入れ期間 / 開始時間

通年
12:00~14:00 , 17:00~19:00

所要時間

約2時間

販売価格
(税込)

①日本人向け18,000円
②外国人向け30,000円

人数

4~10名

言語

①日本語
②英語

WCBスタッフと巡る 静岡クラフトビール・ブルワリーツアー

市内3社のブルワリー(WestCoastBrewing、AOI Brewing、静岡醸造)を巡る定期開催の募集型Dayツアー。
WCBスタッフが同行し、製法や特徴を解説しながら、静岡ならではのクラフトビールの魅力を伝えます。

【見どころ】

WCBスタッフが同行し、通常非公開の醸造所見学や各社での試飲を実施。

バスやタクシー移動のため運転の心配なく、造り手の丁寧な解説とともに多彩なクラフトビールを堪能できるのが最大の魅力です。



受入れ期間 / 開始時間 不定期

所要時間 4時間

販売価格
(税込) 15,000円/1名

人数 定員16名
(最少催行人数6名)

言語 日本語

クルーズ港から最寄の富士山が見える茶室「清心亭」で体験する日本文化体験

清水港から車で約10分の好立地に位置する船越堤公園で、富士山を望む本格的な茶室でカジュアルな「お茶体験」や「着付け体験」が楽しめるプランです。

四季折々の自然の中で、絶景と日本文化を堪能できます。

【見どころ】

富士山を望む絶景が最大の魅力。本格的な茶室での抹茶・煎茶体験に加え、乗船してきた船を背景にした写真撮影も可能です。四季の草木に囲まれた穏やかな空間で、日本ならではの文化に触れるひとときを過ごせます。



受入れ期間 / 開始時間

月・水～金・土日祝
10:00-15:00

所要時間

約2時間

販売価格
(税込)

12,000円/1名

人数

2～4人

言語

日本語、英語

創造舎 匠宿

工芸ノ宿 和楽×匠宿 工芸職人「特別宿泊体験プログラム」

日本最大級の工芸体験施設「駿府の工房 匠宿」を拠点に、宿泊・食・空間のすべてで工芸文化に浸る滞在型体験プラン。泊まることで完成する、唯一無二の「クラフト・ステイ」を提案します。

【見どころ】

工芸職人から直接、特別な手解きを受けられる貴重な体験が最大の魅力です。

ここでしか味わえない深い体験価値を通じ、職人の技と工芸文化の奥深さに直接触れることができる、贅沢なひとときを堪能できます。



受入れ期間 / 開始時間 通年

所要時間 1泊2日

販売価格 (税込) 210,000円～
※宿泊する部屋・時期により変動

人数 1名～

言語 日本語、英語

ルモンドふじがや

ようこそ静岡抹茶コース

料理からドリンクまで静岡抹茶尽くめのオリジナル鉄板焼きコース。
食べるだけでなく、デザート時には自分で抹茶も点てていただく体験要素もあり、五感すべてで静岡抹茶を体感してもらいます。

【見どころ】

静岡ベストシェフアワードで優秀賞を受賞したシェフが考案した、静岡抹茶をふんだんに使う、ここでしか味わえない特別コース。
最後のデザートでは、抹茶クレープを目の前でフランベし焼き上げたり、自分で抹茶も点てる体験要素もあり、写真映えポイントも盛りだくさん。



受入れ期間 / 開始時間 通年

所要時間 2.5時間

販売価格 (税込) ①日本人向け15,000円
②外国人向け18,000円

人数 4~20名

言語 日本語、英語

【静岡抹茶体験コースメニュー】

- ・ウェルカムドリンク 抹茶ビール／抹茶レモンソーダ
- ・オードブル(静岡らしい食材)
- ・ブイヤベース(抹茶&マッシュポテト添え)
- ・静岡県産和牛の鉄板焼き、焼き野菜、抹茶ソース添え
- ・静岡抹茶クレープ
- ・抹茶体験(抹茶を淹れる体験)

「Spiritual Morning」「Daimyo walk」

旧東海道の宿場町で宿泊者限定提供される、歴史情緒溢れる滞在プラン。
坐禅等の「Spiritual Morning」や町歩き「Daimyo walk」を通じ、地域の食や文化に触れながら心身を整える体験を提案します。

【見どころ】

「Spiritual Morning」は坐禅・書道・ヨガから選べる体験と出張料理人とのおにぎり作りを体験。

「Daimyo walk」は特製の名刺を手にスイーツや山崎製作所製の精巧な小判を受け取り町歩きする遊び心あふれる仕掛けが満載です。



受入れ期間 / 開始時間	通年
所要時間	Spiritual Morning: 2時間 Daimyo walk: セルフツアーのため自由
販売価格 (税込)	Spiritual Morning: 8,000円 / 1名 Daimyo walk: 12,000円 / 1名 ※小判は1組1個 ※宿泊が必ず必要になります。
人数	5名 / 部屋 まで
言語	日本語 (英語話者にはジェスチャーで対応)

「きおくひとえ」制作体験

自分の思いを込めた服を自らリメイクし、職人と共に1日で雛人形に仕上げる特別なプラン。
世界に一つだけの人形を職人と共に作り上げる体験を通じ、大切な想いを形に残すことができる唯一無二のコンテンツです。

【見どころ】

職人と共に1日で雛人形を完成させる、贅沢な制作体験が最大の魅力です。
思い出の詰まった服が職人の技で唯一無二の人形へと生まれ変わる、世界に一つだけの作品を作り上げる感動的なひとときを堪能いただけます。



受入れ期間 / 開始時間 通年

所要時間

・1日2回開催
・所要時間:4~5時間
10:00~15:00/13:00~17:00

販売価格
(税込)

220,000円

人数

1~4名(1家族)

言語

日本語、英語

羽子板のお守りクラフト作り体験

駿河雛具で栄えた街に息づく職人の技を体験し、その神髄に触れるプランです。
願いを込めた世界に一つだけのお守りクラフトを制作し、当日そのまま持ち帰ることができる、特別な体験コンテンツを提供します。

【見どころ】

駿河雛具の歴史が息づく街で、職人の技に直接触れられる点が魅力。
自らの願いを込めて作る世界に一つだけのお守りは、当日の持ち帰りが可能です。
職人の手仕事の神髄を肌で感じられる貴重な機会となります。



受入れ期間 / 開始時間

月～金曜日
10:00～

所要時間
流れ

・スタンダードプラン:120分
・ライトプラン :60分
・プレミアムプラン :120分

販売価格
(税込)

・スタンダードプラン:10,000円
・ライトプラン : 7,000円
・プレミアムプラン :13,000円

人数

15名

言語

日本語、英語