

# 千葉県 南房総市 インバウンド ガイド研修

参加無料  
定員 10名  
応募〆切  
10/27

※応募者多数の場合は  
事務局にて選考あり

千葉県南房総市は新鮮な海産物や里山でのジビエ文化など、豊かな食文化が根付いています。また、日本で唯一料理の神様を祀る高家神社では、平安時代から続く「庖丁式」が行われ、日本の食に対する考え方を感ずることができます。これらをまとめ新たに作り上げた「南房総ガストロノミーツアー」に今後対応いただくための研修を行いますので、ぜひご参加ください！！



じろえむでの自然食ランチ



高家神社参拝



「庖丁式」特別鑑賞



釣り体験



発酵食品作り

## 事前オンライン研修

実地研修の実施前に、当日訪問するスポットやガイディングを行う上での注意点を解説した以下の講義動画を配信いたします。

### 1 配信日時

令和5年

10月30日(月)～

※視聴URLは参加者の方へ別途お知らせいたします。

### 2 内容

- 第1部 ツアーの流れと進め方の説明
- 第2部 訪問スポット・エリアの概要
- 第3部 ガイディングの際の注意点

## ガイド研修講師



高木 健一

ワワジャパントラベル株式会社  
共同代表取締役  
全国通訳案内士(英語)

インバウンド向けツアーの販売や造成を行う他、自身も全国通訳案内士として訪日外国人観光客のガイディングを行い、各地でガイド研修も行っている。

## 実地研修

講師と共に南房総市を実際にまわりながら、南房総の食文化への理解を深めると共に、スポットごとのガイディングポイントを学びます。

### 日程(1泊2日)

令和5年

11月5日(日)～11月6日(月)

(集合場所: 東京駅)

### お申込み

二次元コードから応募フォームにアクセスし、必要事項を記載の上、ご応募ください。

※10月30日(月)に事務局から当選された方にご連絡させていただきます。  
※実地研修の行程に関しては参加者の方に後日お知らせいたします。

参加費用  
無料

ツアー内の移動交通費、  
食事代、宿泊費等含む

### 訪問先

- 庖丁式を行う高家神社での宮司さんからお話
- ヤマナハウスでの発酵食品作り体験・ジビエ体験
- 地産野菜を使用したBBQ
- 船釣り体験・魚捌き体験
- 自然食レストラン百姓屋敷じろえむ

※天候等により内容が変更になる可能性があります。

### <お問い合わせ先>

TEL:03-6823-0906

Mail:contact@wawojapan.co.jp

(ワワジャパントラベル内)

