



お支払い金額 2,500円(税込) ※満喫クーポン 2,000円分付き

旅行代金 5,000円 - 2,500円(※新しいおいた旅割) = 2,500円 (お支払い金額)

(料金に含まれるもの：入場観覧券、お土産、駐車場代、お取扱手数料)



かまど地獄

オリジナルお土産付きパック



中和国際株式会社
chuwa international corporation



大集合のプラン!!

かまど地獄の
人気商品が



限定醤油ふりん×1個



名物温泉ピーたん×4個



紙袋&保冷パック付

限定抹茶ふりん×1枚



かまどバスパウダー
×1箱 (3包入)



かまどタオル×1枚



限定ゆずこしょう醤油
×1本

かまど地獄入場
限定醤油ふりん
限定抹茶ふりん
名物温泉ピーたん
かまどバスパウダー (3包入)
かまどタオル (今治朱子織)
限定ゆずこしょう醤油

お土産用紙袋
保冷パック付

かまど地獄 <https://kamadojigoku.com/>



お申込み・お問合せ

中和国際株式会社

<https://www.chuwacorporation.com/tabiwari/202205/5568/>



耶鉄グルメライドツアー

やわらかい若葉に包まれる

新緑の耶馬溪を満喫しよう！



※雨天中止

5月22日(日) 9:30~15:00

集合場所：耶馬溪サイクリングターミナル

(大分県中津市耶馬溪町大字柿坂353)

持ち物：動きやすい服装・靴・飲み物・タオル

旅行代金 ¥5,000 → 補助金適用後：¥2,500
※満喫クーポン 2,000円分付き

(料金に含まれるもの：お取扱手数料・駐車場代・飲食代・昼食代・保険料・ガイド料)

※自転車のレンタル費用は別途必要となります。

大人 ¥700 電動アシスト ¥1,500

◎自転車の持ち込みもOKです！

定員：8名 (要予約：5月18日申込締め切り)

【行程】 走行距離 約30キロ

9:20集合@耶馬溪サイクリングターミナル

→旧平田駅跡

→グルメスポット①耶馬の森 (ホットドッグ)

→厚ヶ瀬トンネル

→旧野路駅折り返し

→昼食 (特製駅弁を山国川水系の河原のほとりで)

→グルメスポット②台酒店 (虹色ラムネと手づくりおかし)

→第二山国川橋 (鉄道橋)

→グルメスポット③旬菜館 (耶馬溪牛乳ソフトクリーム)

→15:00 耶馬溪サイクリングターミナル帰着・解散

Train Lunch

耶馬溪鉄道駅弁



旬の食材にこだわった
特製駅弁をご用意！



旧耶馬溪鉄道の車両を活用した食堂
【汽車ポッポ食堂】



旬菜館
耶馬溪牛乳
ソフトクリーム



耶馬の森
ホットドッグ



台酒店
虹色ラムネ

旧耶馬溪鉄道廃線跡を利用した
【メイプル耶馬サイクリングロード】

山国川に沿うサイクリングロードは
高低差がなく平坦で走りやすい！



お申し込みフォームはこちら



お申し込み
お問合せ



中和国際株式会社

<https://www.chuwacorporation.com/tabiwari/202205/5568/>



料理教室 立松食育研究所

日程 (5/15, 5/20, 5/22, 5/24, 5/27, その他)



お支払い金額 2,500 円(税込) ※満喫クーポン 2,000 円分付き

旅行代金 5,000 円 - 2,500 円(※新しいおおいだ旅割)=2,500 円 (お支払い金額)

(料金に含まれるもの : 料理作り体験代(試食含)、駐車場代、お取扱手数料)

場所 : 立松食育研究所(大分市王子西町 1 0 - 2 1)

1, 「コロナに負けない食事作り」料理教室

日時 5月15日 (日) 10時から14時

日程 10時 ~ 10時30分 調理の心得と高齢者の栄養管理の話
10時30~12時30分 調理実習
12時30分~ 14時 試食・片付け

募集人員 5名

実習内容

- ① 免疫力アップの油の取り方
- ② 高齢者の栄養を考えた調理方法
- ③ 災害時でもバランスの取れた食事のとり方を考慮した料理 10品

趣旨

コロナ禍で、高齢者は外出が少なくなり運動不足で、血液の流れが悪くなる、循環器の障害や、血圧、脂肪異常が増える傾向にあります。また、コロナの感染にも注意するためには免疫力がアップする食生活が必要になります。そこで、免疫力アップを含む、健康増進料理を作るとともに、栄養管理のお話も含めた、調理実習を計画いたしました。

2, 子供と一緒に 幼児食の理解とおやつ作り体験をしよう

日時 5月22日(日) 9時～12時30分

日程	9時～	9時15分	調理実習の注意
	9時15分～	11時15分	幼児の成長や栄養のお話をしながら調理実習
	11時15分～	12時30分	昼食
	12時30分～	12時45分	片付け

参加者 全員分 昼食付き

募集人員 4組まで

実習内容

- ① 幼児食の基本を考えた料理を理解する
- ② おやつ意義を考えたおやつを作る
- ③ 災害時でもつくれるおやつ
を考慮したおやつ3品



趣旨

子供をかかえた忙しい母親のために、子ども自身が小さいながら自分の健康についての理解を、親と一緒に深め、楽しくおやつ作りに取り組んでもらいたいと思い計画いたしました。

ただ、おやつを作るだけではなく、楽しく、子供たちと一緒に幼児期の成長や栄養のお話を聞いていただくことで、自ら進んで食べ物を考えられる子供になれるように実施いたします。

3, 「仲間と料理をつくろう」料理教室

日時 5月24日(火) 18時～20時30分

日程	18時～	19時	調理の心得と基礎調理の知識のデモンストレーション
	19時～	20時	調理実習
	20時～	20時30分	試食・片付け

募集人員 2～5名

実習内容

- ①調理の基本料理
- ②和・洋・中の混合料理
- ③災害時の調理の工夫

料理8品予定

趣旨

調理の基本を学び、基礎的な料理が作れるようになることを目的に実施いたします。コンビニでなんでも調達できる現在、様々な情勢になった時でも、食は必要です。最低限の知識を習得できるようになる実習をいたします。

4, 男の料理教室「お酒に合う簡単つまみ」を作ろう体験

日時 5月20日(金) 18時30分～20時30分

日時 5月27日(金) 18時30分～20時30分

日程 18時30分～18時50分 調理の心得と体に良いおつまみの話
18時50分～19時50分 調理実習
19時50分～20時30分 片付け

募集人員 6名～8名

実習内容

- ① 各種アルコールに合うつまみ
- ② 健康を考えたつまみ作り
- ③ 調理の基礎
- ④ 調理の基礎

を考慮した料理8品

1ドリンク付き(お酒を飲まれる方はマイカー禁止若しくは、ご自身で運転代行等をご利用ください)

趣旨

コロナ禍、自宅で料理をする機会も多くなっていると思います。この機会に、調理の基本を学び、自分の健康に対応したおつまみを作れるようになるような調理実習を計画いたしました。 高血圧の人は塩分控えめ、メタボの人は脂肪控えめ等、病気を予防するおつまみ作りを考えてみましょう。

5, 「仕事仲間、お友達と料理をつくろう」料理教室

グループで申込可能。

仕事仲間、お友達と料理をしてみませんか！

お誕生日やお祝いに料理を！

日程は相談の上。



お申込み・お問合せ

中和国际株式会社

<https://www.chuwacorporation.com/tabiwari/202205/5568/>



フランス料理 ランチ テーブルマナー付き

ヌーヴェル・キュイジーヌ タカハシ

日程：5月31日(火)



お支払い金額 5,000 円(税込) ※満喫クーポン 2,000 円分付き

旅行代金 7,500 円 - 2,500 円(※新しいおおいた旅割)=5,000 円 (お支払い金額)

(料金に含まれるもの：食事代、駐車場代(ご指定の駐車場 200 円分)、お取扱手数料)

場所：ヌーヴェル・キュイジーヌ タカハシ

(大分市府内町 2-4-22 田中ビル 2F)

日時 5月31日(火) 11時30分 から 14時

募集人員 8名



【イメージ写真】

「ヌーヴェル・キュイジーヌ・タカハシ」 高橋 準市 様とは、

現在、大分市でフランス料理「ヌーヴェル・キュイジーヌ・タカハシ」のオーナーシェフ 兼 代表取締役を務める。地産地消の素材をベースに日本各地やフランスから食材を仕入れ、フレンチの技法は守りつつ、最大限素材を尊重した安心・安全な生命力溢れるフレンチを提供している。

以前は西鉄グランドホテルを皮切りに、大分リーガルホテルの総料理長を務めた後、現在に至る。フランス料理界で最高峰栄誉称号のひとつ「ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」の称号を持ち、日本ソムリエ協会、FCC アミティエ・グルマンドの会、全日本司厨士協会大分支部理事、日本氷彫刻会などに所属する。元九州電力イリス大分フランス料理講師、田北調理師専門講師も務める。厚生労働省大臣認定西洋料理専門調理師・調理技能士などの資格も持つ。

お申込み・お問合せ

中和国際株式会社



<https://www.chuwacorporation.com/tabiwari/202205/5568/>

