

Гурмэ-тур

14 дней

Тохоку: Аомори, Иватэ, Мияги, Ямагата (4 ночи)

Центральный регион: Ниигата, Нагано, Тояма, Исикава, Гифу (4 ночи)

Кансай: Миэ, Вакаяма, Осака, Киото (4 ночи)

Тур для тех путешественников, которые открыты к новым экспериментам кулинарных вкусов.

Маршрут проходит от севера и практически до самого юга основного острова Японии Хонсю, охватывая как прибрежные, так и те префектуры, которые не имеют выхода к морю. Для любителей и ценителей вкусных и красивых блюд мы постарались включить, как самую “базовую пищу” (известные нам японские блюда), так и некоторые изыски, которые могут удивить или даже обескуражить, но, наверняка, не оставят вас равнодушными своим способом приготовления, подачей и внешним видом. Продукты, входящие в рецептуру блюд абсолютно разные и уж точно подойдут каждому. Это как и обычные для нас мясо, рыба, овощи, фрукты, так и не совсем привычные нашему слуху коньяку, ситими, умэбоси и прочее. А главное, что все эти шедевры интересны не только иностранным туристам, но и самим японцам, что стремятся посетить дальние регионы, чтобы насладиться местной кухней, т.к. многие продукты и блюда абсолютно локальны.

Это увлекательное исследование японской кухни, участие в мастер-классах и посещение не менее впечатляющих мест и объектов.

День 1	Прибытие в Токио Встреча в аэропорту. Трансфер в отель (дорога занимает около 1-1,5 часа из Нарита, 30-40 мин из Ханэда). Заселение в отель, ужин.
День 2	Встреча с координатором в холле отеля, трансфер на станцию Токио. Переезд на поезде-синкансен Токио-Киото, Nozomi 19. Переезд комфортабельным поездом-синкасэн в Аомори или перелет. Яблоневоый край Аомори Это самая северная префектура на центральном острове Хонсю. Обильные снега, богатые рыбой холодные северные моря, великолепные горные пейзажи и таинственные леса делают Аомори прекрасным местом для путешествий, а ценители тонкого вкуса смогут насладиться лучшими морепродуктами и прекрасными овощами и фруктами. Начнётся знакомство с кухней Аомори с прогулки по рыбному рынку со специалистом и рассказа о том, что ловят, как и когда лучше есть, побываете на мастер-класс по приготовлению суши, и, конечно, обязательно попробуете всё самое лучшее.

	<p>Холодный климат подходил для разведения фруктовых садов и особенно яблоневых. Аомори производит почти 60% всех яблок в Японии, а яблоневый цвет – официальный цветок префектуры.</p> <p>Вместе со специалистом вы прогуляетесь по яблоневым садам, узнаете, какие сорта они выращивают, какие наиболее популярны у местных жителей, а завершится прогулка посещение фабрики по производству яблочного сидра.</p> <p>Переезд в район горячих источников, размещение в отеле, ужин в традиционном стиле.</p> <p>Сезонные опции:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Картины на рисовых полях: в Аомори выращивают рис разных сортов разного таким образом, чтобы на полях образовывались полноценные картины; • Летом в Аомори проходит знаменитый фестиваль гигантских светящихся фигур Нэбута; <p>Опции для ценителей:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ночь в Аомори и посещение утреннего рынка (с 7 до 9 утра) с экспертом. Самый крупный и знаменитый рынок работает по воскресеньям (более 300 магазинов, тысячи посетителей, многие – шеф-повара местных ресторанов, приходящие за лучшими продуктами); • Посещение луковой фермы с местным уникальным сортом лука – Нанбу-футонэги: вы узнаете секреты производства, а также различные блюда, которые из него создают.
День 3	<p>Северные земли Иватэ от древности до наших дней</p> <p>История префектуры Иватэ уходит в глубокую древность, историю которой могут рассказать старинные храмы и монастыри IX-XII веков. Нетронутая природа, мировое наследие UNESCO, бережно сохраненные местными мастерами ремёсла.</p> <p>Иватэ славится не только своим мясом, морепродуктами и фруктами – что можно найти и в соседних префектурах, но сразу несколькими видами лапши, все с необычными названиями: ванко-соба, Мориока-рэймэн, дзядзамэн. Вас ждёт один вариант на выбор. Мастера расскажут о секретах изготовления лапши, и вы сможете поучаствовать в мастер-классе, который завершится дегустацией.</p> <p>Затем вы посетите музей сакэ и побываете в крафтовой пивоварне, где узнаете как о традиционных японских напитках, так и о современных новинках.</p> <p>Переезд дальше на юг, в префектуру Мияги, размещение в отеле и отдых.</p> <p>Сезонные опции:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Танцевальный фестиваль, сохраняющий более чем тысячелетние традиции и создающий новые современное искусство.
День 4	<p>Кулинария Мияги, вдохновлённая красотой природы</p> <p>В Мияги расположен один из трёх самых красивых пейзажей Японии – залив Мацусима. Есть знаменитое стихотворение «Ах, Мацусима, ах-ах, Мацусима, ах! Мацусима, ах!», авторство которому приписывают знаменитому поэту Мацуо Басё, который, согласно легенде, лишился дара речи, когда пришёл в эти края и увидел красоту природы. Но не</p>

	<p>только живописностью своей славится побережье Мацусима, но и устрицами. Их можно, конечно же, есть и сырыми, но есть и немало вариантов блюд, приготовленных из устриц.</p> <p>После прогулки по побережью и мастер-класса с шеф-поваром переезд в столицу префектуры – город Сэндай, богатый своими кулинарными традициями, среди которых особо выделяются блюда из говяжьего языка. Первый его начал подавать местный ресторан в 1948 году. Его шеф-повар, попробовав его во французском ресторане, решил найти идеальное сочетание говяжьего языка с традиционной японской кухней, в чём он преуспел. Ресторан уже более полувека принимает гостей, но теперь уже под руководством старшего сына мастера.</p> <p>Переезд в префектуру Ямагата, размещение в отеле, отдых.</p> <p>Опционально – можно остаться в Мияги и выехать уже на следующий день.</p> <p>Сезонные опции:</p> <p>В период цветения сакуры (ориентировочно – середина апреля) можно организовать церемония обеда под цветущей сакурой в сопровождении самураев и с вручением памятных палочек для еды.</p> <p>Опции для ценителей:</p> <p>Мастер-класс по изготовлению традиционных сладостей с использованием бобовой пасты дзунда, специалитетом префектуры Мияги.</p> <p>Вечером в Сэндае возможен бар-хоппинг с посещением местных баров и знакомством с местной богатой барной культурой, которой славится город Сэндай.</p>
<p>День 5</p>	<p>Мистические земли Ямагата на краю земли</p> <p>Расположенная на севере, далеко от японской столичной жизни, префектура Ямагата стала точкой притяжения отшельников и паломников. Здесь находится одно из самых значимых мест силы, это место практик монахов-воинов ямабуси, сюда приходили монахи в поисках просвещения методом длительной медитации в горах, ставшие живыми мумиями, что сейчас оберегаются храмами.</p> <p>В этот день приглашаем вас в Цуруока – единственный город в Японии, получивший в UNESCO статус творческого гастрономического города и три звезды Мишлена. Город специализируется на культивировании более 50 видов традиционных овощей, сочетающиеся как с мясом, так и с морепродуктами.</p> <p>Переезд в город Ёнэдзава, расположенный в горной долине. Просторные поля позволили заняться разведением коров, и местные жители настолько преуспели в этом, что производимая здесь японская говядина вагю входит в тройку лучшей говядины в Японии. Великолепный вкус Ёнэдзава-вагю обусловлен также и особенностями климата: очень жаркое лето и холодные зимы, перепады температур в течение дня – это всё способствует тому, чтобы мясо было особо нежное. Вы познакомитесь с историей появления вагю, а также узнаете об особенностях производства и приготовления.</p> <p>Переезд в отель, размещение.</p> <p>Сезонные опции:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> В период урожая в июне-июле возможно посещение вишнёвого сада: в Ямагата производится более 70% всей японской вишни и она отличается величиной и великолепным вкусом. Также летом возможно посещение грушевых садов, осенью - персиковых. Опции для ценителей: Знакомство с кухней горных монахов ямабуси, прогулка по горам в сопровождении монаха, практики монахов ямабуси, мастер-класс по боевым искусствам монахов ямабуси Прогулка по улочкам курортного городка Гиндзан-онсэн с посещением локальных ресторанчиков с местными специалитетами
День 6	<p>Рисовый край, плодородные земли Ниигата</p> <p>Префектура Ниигата – это как маленькая Греция, где есть почти всё от традиционных ремёсел и гейш до одного из самых масштабных арт-фестивалей современного искусства. Здесь жил «японский Микеланджело», расписавший два горных храма, здесь впервые были выведены цветные карпы, которые сейчас можно увидеть в большинстве прудов Японии. Крупнейшая японская золотая шахта, конечно же, тоже в Ниигате. И, конечно же, здесь есть и горячие источники, и свои кулинарные традиции.</p> <p>Ниигата славится своим рисом, а благодаря обильными снегам и полноводным рекам чистой водой. А вода и рис – это два основных ингредиента для создания сакэ. Неудивительно, что количество сакэварен стоит на первом месте в Японии, и это, безусловно, лучшее место для знакомства с сакэ. Вы посетите сакэварню с дегустацией, а затем познакомитесь с самыми популярными закусками и несколькими десятками видов солей, которые также являются закуской для подчёркивая вкуса сакэ.</p> <p>В завершении экскурсии вас ждёт мастер-класс по приготовлению различных блюд из цветков хризантем – ещё одного местного специалитета.</p> <p>Переезд в отель, размещение, отдых.</p> <p>Сезонные опции:</p> <ul style="list-style-type: none"> Мартовский фестиваль-ярмарка, где можно попробовать несколько сотен видов сакэ, научиться разбираться в их нюансах и оттенка, а также найти лучшее сакэ, для себя. <p>Опции для ценителей:</p> <ul style="list-style-type: none"> Посещение мастерских, где изготавливают уникальную посуду и кулинарный ножи – мастера района Сандзё славятся своими творениями; Прогулка по рыбному рынку Тэрадомари, где вы найдёте множество блюд из рыбы и морепродуктов; Посещение завода по производству одной из самых популярных современных закусок в Японии – какинотанэ, появившейся в Ниигате более 100 лет назад; Мастер-класс по традиционным рисовым сладостям, обёрнутым в лист бамбука.
День 7	Во глубине японских гор Нагано

	<p>Префектура Нагано – одна из немногих префектур Японии, не имеющих выхода к морю. За пределами Японии она известна своими обезьянами, греющимися в горных горячих источниках, а сами японцы приезжают посетить один из старейших храмов страны, прогуляться по улочкам живописной деревни, где жил несколько лет художник Хокусай, попробовать местное сакэ и понежиться в горячих источниках.</p> <p>Кухня расположенной глубоко в горах префектуры Нагано славится специями, паровыми пирожками ояки и... кониной. В период запрета на мясо в горах, где доступ к свежей рыбе был затруднён, существовало понятие кусури-гуи – «лекарственная еда». Приглашаем вас познакомиться с этой традицией подробнее, а заодно узнать, что за «мясо пиона», «кленовое мясо», «мясо-сакура».</p> <p>Затем приглашаем на большую ферму васаби: вы узнаете, как он растёт, какая часть растения идёт в пищу (нет, не корень), а также что можно приготовить с васаби (почти всё, включая мороженое).</p> <p>Логическим продолжением станет мастер-класс по составлению смесей специй ситими – создайте букет оттенков вкуса для себя. Переезд в отель, размещение, отдых.</p> <p>Сезонные опции:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мастер-класс по изготовлению блюд из весенних горных трав, включающий прогулку по лесу и сбор трав в сопровождении специалиста. <p>Опции для ценителей:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мастер-класс по приготовлению паровых пирожков ояки в живописной горной деревне в старинном доме по традиционным рецептам.
<p>День 8</p>	<p>Дары моря, дары гор: Хокурику</p> <p>В японском языке есть выражение «уми-но сати, яма-но сати» - «дары моря и дары гор», описывающее всё самое вкусное, что можно найти на этих островах. В каждой префектуре дары свои, но мало кто может похвастаться и тем, и другим одновременно. Яркое исключение – район Хокурику, что протянулся вдоль Японского моря. В этих краях придумали множество различных блюд из морепродуктов, а на плодородных полях и в богатых местных лесах созревает множество вкуснейших овощей и фруктов. Для того, чтобы попробовать всё и увидеть всё, понадобится не одна неделя, ведь здесь есть и один из трёх красивейших парков Японии, и замки, и ремёсла, и старинные города.</p> <p>Здесь мы приглашаем вас на мастер-класс по приготовлению тофу – одного из важнейших ингредиентов многих блюд. По желанию также возможен и мастер-класс по приготовлению блюд из тофу. А затем вы узнаете о тонкостях приготовления масу-но-суши – прародителя современных суши. В те давние времена, когда холодильников не было, а богатый улов нужно было как-то хранить, японцы придумали консервировать рыбу, поместив её меж слоёв сдобренного уксусом риса. Что из этого получилось, а также о других интересных историях вы узнаете, побывав в музее масу-но-суши, а затем и на мастер-классе с дегустацией.</p> <p>Переезд в отель, размещение, отдых.</p>

	<p>Сезонные опции:</p> <ul style="list-style-type: none"> В апреле возможен сбор молодого бамбука и мастер-класс по приготовлению блюд из них, в том числе – в полевых походных условиях прямо в горах; С конца марта и до середины апреля можно наблюдать лов кальмара-светлячка, что светятся в ночи удивительным синим цветом. <p>Опции для ценителей:</p> <ul style="list-style-type: none"> Мастер-класс по приготовлению блюд и закусок из ламинарии; Посещение деревни, где создают уникальную морскую соль, единственная в Японии сохранившая традиционные методы на протяжении нескольких столетий и до наших дней.
День 9	<p>Меж двух морей, вдали от всех: Гифу</p> <p>Побережье Японского моря и Тихого океана разделяет горных хребет высотой до 3000 метров. В сердце него расположена префектура Гифу, отделенная горами от всех своих соседей, что способствовало формированию уникальной культуры. Старинные деревни, горные ущелья, целебные горячие источники, традиционные ремёсла, сохранившийся со средних веков тракт – одна из Пяти главных дорог Японии, деревня – наследие UNESCO и, конечно же, радушные хозяева, что всегда рады гостям. Здесь вы словно погружаетесь в особый мир, где время остановилось.</p> <p>Один из местных специалистов – блюдо из курицы кэйтян, что готовится с использованием бобовой пасты мисо. Будучи отличным консервантом, прекрасной приправой и крайне богатая всем, что только может быть нужным в рационе. Говорят, что мисо – это один из секретов японского долгожительства.</p> <p>Существует несколько видов пасты мисо, и в ходе экскурсии вы узнаете, чем они отличаются, какая из них для чего более пригодна, а также научитесь готовить еду с пастой мисо на листе хоба – местной разновидности магнолий.</p> <p>Переезд в отель, размещение, отдых.</p> <p>Сезонные опции:</p> <ul style="list-style-type: none"> С 11 мая по 15 октября можно наблюдать за ловлей речной рыбы с помощью бакланов с борта лодки, плывущей параллельно лодке рыбаков. Есть вариант с ужином на борту; С октября по январь – посещение фруктовых садов киви. <p>Опции для ценителей:</p> <ul style="list-style-type: none"> Утренний рынок в Такаяма, где представлены свежие овощи и местные специалитеты; Мастер-класс по созданию рисовой сладости данго.
День 10	<p>Овеянная легендами и мифами Миэ</p> <p>В расположенной вдали от столичных интриг, промышленных центров и шумных торговых портов расположилась префектура Миэ. Но кажущаяся провинциальность обманчива: здесь находится главный храм императорского двора Японии – Исэ-дзингу, именно тут же Микимото начал культивировать жемчуг, но при этом в Миэ до сих пор живы традиции ама</p>

	<p>– ныряльщиц за жемчугом, здесь же можно отведать самых крупных в Японии омаров – Исэ-эби.</p> <p>Знакомство с местными специалитетами предлагаем начать на шумных улочках Охараимати, что ведут к храму Исэ. С тех пор, как паломниках разрешили посещать этот храм, множество путешественников приходило сюда с самых дальних уголков страны. Чтобы утолить голод, жажду и снять усталость путников, рядом с храмом вырос целый городок из магазинов, ресторанов, постоянных дворов, и сейчас это прекрасное место для знакомства с местной кухней.</p> <p>Затем вы переместитесь на юг префектуры в гости к ныряльщицам за жемчугом, чтобы отведать свежайших морепродуктов. В поисках жемчуга они научились нырять в большую глубину и проводить много времени под водой, что позволяет им собирать не только жемчужные раковины, но и другие вкуснейшие морепродукты. Пообщавшись с ныряльщицами, вы узнаете и о их жизни, и о морепродуктах этих морей, и о способах их приготовления</p> <p>Переезд в отель, размещение, отдых.</p> <p>Сезонные опции:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Танцевальный фестиваль, сохраняющий более чем тысячелетние традиции и создающий новое современное искусство.
<p>День 11</p>	<p>Здесь зарождалось японское государство: Вакаяма</p> <p>В префектуре Вакаяма есть скала, куда, согласно легендам, спустились боги, когда пришли заселять эти острова. Здесь вы найдёте множество мест силы, несколько больших паломнических троп, храмы Прошлого, Настоящего и Будущего, крупнейший буддийский храмовый комплекс, панды в зоопарке, а также живописнейшие берега Тихого океана, столь непохожие друг на друга.</p> <p>Также Вакаяма стоит на первом месте в Японии по производству мандаринов, сливы умэ и хурмы, а ещё здесь проходит аукцион тунца. Вы увидите, как происходит разделка тунца, узнаете, что ценится выше и почему, а также отведаете свежайшего тунца либо в ресторане, либо тут же на рынке.</p> <p>Ещё один специалитет Вакаяма – это умэбоси, маринованные сливы, и вы узнаете об их разновидностях, особенностях и крайне полезных свойствах. Конечно же, с дегустацией. Завершится экскурсия знакомством с самым любимым японками диетическим блюдом коньяку.</p> <p>Переезд в отель, размещение, отдых.</p> <p>Сезонные опции:</p> <p>В мае возможно посещение чайных плантаций, включая сбор чайного листа.</p> <p>Опции для ценителей:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мастер-класс по консервированную тунца или вяления сезонной рыбы; • Посещение города, где первым в Японии стали делать соевый соус и где продолжают делать его по старинной технологии.

День 12	<p>Жемчужина у моря Осака</p> <p>Славный город Осака уже много столетий называют столицей гурманов. В силу особенностей климата на местных малочисленных полях произрастают преимущественно технические культуры, но именно поэтому Осака сделала ставку не на земледелие, а на торговлю, а кулинарные фантазии местных поваров не были сдержаны ничем. Словно в противовес высокой столичной кухни расположенного неподалёку Киото в Осака широко распространилась культура народных блюд. Здесь лучший стрит-фуд и множество креативных шеф-поваров.</p> <p>Начнётся экскурсия с прогулки по знаменитой улице Дотонбори, столь непохожей на всё, что вы видели до этого в долгом путешествии. Здания украшены огромными скульптурами еды, много музыки, множество туристов и местных жителей – здесь очень легко потеряться. Именно поэтому здесь нужен проводник, что проведёт вас по узким улочкам и покажет самые интересные места и самые вкусные деликатесы.</p> <p>От народной кухни мы переместимся к высокой – тэппанъяки. Это особый тип подачи еды, когда повар готовит еду прямо на столе перед гостями на огромной плите – тэппан. Сам процесс приготовления похож на шоу: все движения мастера отточены, ничего лишнего, а все необходимые инструменты и приспособления расположены максимально удобно, чтобы в нужный момент быть под рукой. Простота приготовления делает очень значимым и качество продуктов, поэтому перед началом приготовления их всегда покажут вам и расскажут, какие именно продукты были выбраны и почему.</p> <p>Переезд в отель, размещение, отдых.</p> <p>Сезонные опции:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Танцевальный фестиваль, сохраняющий более чем тысячелетние традиции и создающий новое современное искусство.
День 13	<p>Столица столиц Киото</p> <p>Слово Киото состоит из 2 иероглифов, и оба имеют значение «столица», а вместе переводятся как «столица столиц». Будучи центром культурной жизни Японии в древности, а потом на протяжении многих столетий хранителем традиций этот город стал ещё и эталоном японской высокой кухни.</p> <p>Начнём знакомство со столичными нравами в буддийском монастыре, где приглашаем принять участие в чайной церемонии с монахом.</p> <p>Затем вас ждёт мастер-класс по изготовлению традиционных сладостей. А завершится кулинарное путешествие на квинтэссенции всех японских кулинарных традиций – кухне кайсэки. Вы сможете либо поучаствовать в мастер-классе по его приготовлению и изучить все тонкости, либо посетить ресторан кайсэки, получая пояснения мастера в процессе наслаждения едой, либо принять участие в трапезе в гейшами/майко, которые смогут рассказать и о подаваемых блюдах, и о застольном этикете.</p> <p>озвращение в отель в Киото/Осака или переезд комфортабельным поездом-синкансен в Токио, размещение в отеле, отдых.</p>
День 14	<p>Трансфер в аэропорт, вылет домой, окончание программы.</p>