

Гурмэ-тур на 14 дней / 13 ночей

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.

Но что отличает данный тур от всех прочих, так то, что это вполне полноценное исследование японской кухни, участие в мастер-классах, а не просто вкусное трапезничество.

Но всё же, предлагая Вам гастрономическое разнообразие местных блюд, мы хотим, чтобы Вы не забывали, что находитесь в стране, где национальная кухня неразрывно связана с культурой и природными особенностями, поэтому в маршрут программы мы также включаем посещение не менее впечатляющих мест и объектов.

Примечание: тур довольно гибкий в плане более подробных пожеланий туристов (больше или меньше мастер классов, вкусной или понятной еды, экскурсий или свободного времени).

Что касается проживания, тут можно выбрать как вполне эконом, так и топовые варианты отелей и рёканов, всё зависит от пожеланий и предпочтений туристов.

Программа тура

День 1	Прибытие в Токио Встреча в аэропорту с японским водителем (за доплату - с русскоговорящим гидом). Трансфер в отель (дорога занимает около 1-1,5 часа из Нарита, 30-40 мин из Ханэда). **Заселение в отель (стандартное время заселения - 15:00, гарантированное раннее заселение оплачивается дополнительно в зависимости от политики отеля). Вечером – ужин (содержание согласовывается).
День 2	Выселение из отеля. Встреча с координатором в холле отеля, переезд на ст. Токио. 09:10-11:22 Переезд на поезде-синкансен Токио-Киото, Nozomi 19 Переезд комфортабельным поездом-синкасэн в Аомори или перелет. Яблонево́ый 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. Холодный климат подходил для разведения фруктовых садов и особенно яблоневых. Аомори производит почти 60% всех яблок в Японии, а яблонево́ый цвет – официальный цветок префектуры.

	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. Переезд в район горячих источников, размещение в отеле, ужин в традиционном стиле. Сезонные опции: • 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; Опции для ценителей: • 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	Северные земли Иватэ от древности до наших дней 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. 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. Затем вы посетите музей сакэ и побываете в крафтовой пивоварне, где узнаете как о традиционных японских напитках, так и о современных новинках. Переезд дальше на юг, в префектуру Мияги, размещение в отеле и отдых. Сезонные опции: • Танцевальный фестиваль, сохраняющий более чем тысячелетние традиции и создающий новые современное искусство.
День 4	Кулинария Мияги, вдохновлённая красотой природы 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 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. 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 Переезд в префектуру Ямагата, размещение в отеле, отдых. <i>Опционально – можно остаться в Мияги и выехать уже на следующий день.</i>

	Сезонные опции: - В период цветения сакуры (ориентировочно – середина апреля) можно организовать церемония обеда под цветущей сакурой в сопровождении самураев и с вручением памятных палочек для еды. Опции для ценителей: - Мастер-класс по изготовлению традиционных сладостей с использованием бобовой пасты <i>дзунда</i>, специалитетом префектуры Мияги - Вечером в Сэндае возможен бар-хоппинг с посещением местных баров и знакомством с местной богатой барной культурой, которой славится город Сэндай
День 5	Мистические земли Ямагата на краю земли 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. 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. 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 <i>вагю</i> 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 Переезд в отель, размещение. Сезонные опции: - В период урожая в июне-июле возможно посещение вишневого 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	Рисовый край, плодородные земли Ниигата 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. 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.

	В завершении экскурсии вас ждёт мастер-класс по приготовлению различных блюд из цветков хризантем – ещё одного местного специалитета. Переезд в отель, размещение, отдых. Сезонные опции: • Мартовский фестиваль-ярмарка, где можно попробовать несколько сотен видов сакэ, научиться разбираться в их нюансах и оттенка, а также найти лучшее сакэ, для себя. Опции для ценителей: • 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 – <i>какинотанэ</i>, появившейся в Ниигате более 100 лет назад; • Мастер-класс по традиционным рисовым сладостям, обёрнутым в лист бамбука.
День 7	Во глубине японских гор Нагано 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 улочками живописной деревни, где жил несколько лет художник Хокусай, попробовать местное сакэ и понежиться в горячих источниках. Кухня расположенной глубоко в горах префектуры Нагано славится специями, паровыми пирожками <i>ояки</i> и... кониной. В период запрета на мясо в горах, где доступ к свежей рыбе был затруднён, существовало понятие <i>кусури-гуи</i> – «лекарственная еда». Приглашаем вас познакомиться с этой традицией подробнее, а заодно узнать, что за «мясо пиона», «кленовое мясо», «мясо-сакура». 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). Логическим продолжением станет мастер-класс по составлению смесей специй <i>ситими</i> – создайте букет оттенков вкуса для себя. Переезд в отель, размещение, отдых. Сезонные опции: • Мастер-класс по изготовлению блюд из весенних горных трав, включающий прогулку по лесу и сбор трав в сопровождении специалиста. Опции для ценителей: • Мастер-класс по приготовлению паровых пирожков <i>ояки</i> в живописной горной деревне в старинном доме по традиционным рецептам.
День 8	Дары моря, дары гор: Хокурику 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. 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. Переезд в отель, размещение, отдых. Сезонные опции: - 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. Опции для ценителей: - 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	Меж двух морей, вдали от всех: Гифу 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. Один из местных специалитов – блюдо из курицы <i>кэйтян</i>, 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. 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. Переезд в отель, размещение, отдых. Сезонные опции: - 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. Опции для ценителей: - Утренний рынок в Такаяма, где представлены свежие овощи и местные специалитеты; - Мастер-класс по созданию рисовой сладости данго.
День 10	Овеянная легендами и мифами Миэ 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 – ныряльщиц за жемчугом, здесь же можно отведать самых крупных в Японии омаров – <i>Исэ-эби</i>. 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. 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 Переезд в отель, размещение, отдых. Сезонные опции: • Танцевальный фестиваль, сохраняющий более чем тысячелетние традиции и создающий новые современное искусство.
День 11	Здесь зарождалось японское государство: Вакаяма 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. 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. Ещё один специалитет Вакаяма – это <i>умэбоси</i>, 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 <i>коньяку</i>. Переезд в отель, размещение, отдых. Сезонные опции: • В мае возможно посещение чайных плантаций, включая сбор чайного листа. Опции для ценителей: • 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	Жемчужина у моря Осака 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. 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. От народной кухни мы переместимся к высокой – <i>тэппаньяки</i>. Это особый тип подачи еды, когда повар готовит еду прямо на столе перед гостями на огромной плите – <i>тэппан</i>. 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. Переезд в отель, размещение, отдых.

	Сезонные опции: Танцевальный фестиваль, сохраняющий более чем тысячелетние традиции и создающий новые современное искусство
День 13	Столица столиц Киото 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. Начнём знакомство со столичными нравами в буддийском монастыре, где приглашаем принять участие в чайной церемонии с монахом. Затем вас ждёт мастер-класс по изготовлению традиционных сладостей. А завершится кулинарное путешествие на квинтэссенции всех японских кулинарных традиций – кухне <i>кайсэки</i>. 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. Возвращение в отель в Киото/Осака или переезд комфортабельным поездом-синкансен в Токио, размещение в отеле, отдых.
День 14	Самостоятельная выписка из отеля. Встреча с японским водителем. Трансфер в аэропорт

Включено:

- 12 индивидуальных экскурсий по программе с русскоговорящим гидом (включая входные билеты, мастер-классы, явно указанные в программе, в базовом варианте и проезд на заказном транспорте);
- трансфер отель – станция Токио (с гидом) 1ый день;
- индивидуальный трансфер на заказном транспорте станция Токио - отель Токио (без гида) 13ый день;
- билеты на поезд Токио-Аомори (вагон повышенной комфортности – GREEN, но для этого направления при желании возможен апгрейд до уровня GRAN-class);
- билеты на поезд Киото-Токио (вагон повышенной комфортности – GREEN);
- индивидуальные трансферы на заказном транспорте аэропорт – отель – аэропорт (без гида);

Дополнительно оплачивается:

- обеды и ужины (бронирование ресторанов и выбор курсов согласовывается при обсуждении программы);
- международный перелет;
- мед. страховка;
- роутер или сим-карта;
- дополнительные экскурсии и расходы личного характера.