

ПРОГРАММА ПУТЕШЕСТВИЯ

Гурмэ-тур

Токио · Аомори · Иватэ · Мияги · Ямагата · Ниигата · Нагано
Хокурику · Гифу · Миэ · Вакаяма · Осака · Киото

14 ДНЕЙ

Люкс Тур

МОСКВА · LUXE.RU

Маршрут путешествия

ДНИ

МАРШРУТ

ДНИ 1-3	Токио, Аомори, Иватэ Прибытие. Синкансэн или перелёт в Аомори: рыбный рынок, суши, яблоневые сады и сидр. Лапша Иватэ, музей сакэ, пивоварня.
ДНИ 4-5	Мияги и Ямагата Устрицы Мацусимы, говяжий язык Сэндая. Цуруока, город гастрономии, и вагю Ёнэдзавы.
ДНИ 6-7	Ниигата и Нагано Сакэварня, соли к сакэ, блюда из хризантем. «Лекарственная еда», ферма васаби, смеси специй ситими.
ДНИ 8-9	Хокурику и Гифу Мастер-класс по тофу, музей масу-но-суши. Мисо, курица кэйтян и блюда на листе хоба.
ДНИ 10-11	Миэ и Вакаяма Улочки у храма Исэ, ныряльщицы ама. Разделка тунца, сливы умэбоси, конняку.
ДНИ 12-14	Осака и Киото Дотонбори и тэппаньяки. Чайная церемония, японские сладости, кухня кайсэки. Вылет домой.



Схема маршрута: Токио → Тохoku → Ниигата и Нагано → Хокурику и Гифу → Миэ и Вакаяма → Осака и Киото.

Гурмэ-тур

Тур для путешественников, открытых новым кулинарным впечатлениям. Маршрут проходит с севера почти до самого юга Хонсю, главного острова Японии. Вас ждут как знакомые японские блюда, так и изыски, которые своим способом приготовления, подачей и внешним видом не оставят Вас равнодушными.

Многие продукты и блюда здесь абсолютно локальны, поэтому за ними в дальние регионы едут не только иностранные туристы, но и сами японцы. В программе — знакомство с кухней десяти префектур и регионов, мастер-классы и дегустации, а также посещение не менее впечатляющих мест.

РАЗМЕЩЕНИЕ

ТОКИО дни 1-2 Гостиница в Токио	АОМОРИ дни 2-3 Отель на горячих источниках	МИЯГИ дни 3-4 Гостиница в Мияги
ЯМАГАТА дни 4-6 Гостиница в Ямагате	НИИГАТА дни 6-7 Гостиница в Ниигате	НАГАНО дни 7-8 Гостиница в Нагано
ХОКУРИКУ дни 8-9 Гостиница в Хокурику	ГИФУ дни 9-10 Гостиница в Гифу	МИЭ дни 10-11 Гостиница в Миэ
ВАКАЯМА дни 11-12 Гостиница в Вакаяме	ОСАКА дни 12-13 Гостиница в Осаке	КИОТО ИЛИ ТОКИО дни 13-14 Гостиница в Киото, Осаке или Токио

Размещение — по согласованию.

01-03 Токио, Аомори и Иватэ

ДНИ 1-3 ИЗ 14

Прибытие

Синкансэн

Рыбный рынок

Суши

Яблоневые сады

Сидр

Лапша

ДЕНЬ 1 · ПО ПРИБЫТИИ

Встреча и трансфер в отель

По прибытии встреча в аэропорту и трансфер в отель (около 1–1,5 часа из аэропорта Нарита, 30–40 минут из Ханэды), размещение, ужин.

ДЕНЬ 2 · УТРОМ

Переезд в Аомори

Встреча с координатором в холле отеля, трансфер на станцию Токио и переезд в Аомори на поезде-синкансэне (около 3 часов) или перелёт.

Аомори — самая северная префектура Хонсю, яблоневый край. Обильные снега, богатые рыбой холодные северные моря, горные пейзажи и таинственные леса делают Аомори прекрасным местом для путешествий, а ценители тонкого вкуса найдут здесь лучшие морепродукты, овощи и фрукты.

ДЕНЬ 2 · ДНЁМ

Рыбный рынок и мастер-класс по суши

Знакомство с кухней Аомори начнётся с прогулки по рыбному рынку со специалистом: Вы узнаете, что здесь ловят, как и когда это лучше есть, а затем примете участие в мастер-классе по приготовлению суши и, конечно, попробуете всё самое лучшее.

ДЕНЬ 2 · ЗАТЕМ

Яблоневые сады и сидр

Холодный климат Аомори идеально подошёл для фруктовых садов, особенно яблоневых: префектура производит около 60% всех яблок Японии, а яблоневый цвет — её официальный цветок. Вместе со специалистом Вы прогуляетесь по садам, узнаете, какие сорта здесь выращивают и какие из них особенно любят местные жители. Завершится прогулка посещением фабрики яблочного сидра.

ДЕНЬ 2 · ВЕЧЕРОМ

Отель на горячих источниках

Переезд в район горячих источников, размещение в отеле, ужин в традиционном стиле.

Аомори и Иватэ

● СЕЗОННЫЕ ОПЦИИ

Аомори в разные сезоны

Картины на рисовых полях — рис разных сортов высаживают так, что на полях появляются настоящие картины;

Фестиваль Нэбута — летом в Аомори проходит знаменитый фестиваль гигантских светящихся фигур.

● ДЛЯ ЦЕНИТЕЛЕЙ

Дополнительные опции

Утренний рынок с экспертом — ночь в Аомори и посещение утреннего рынка (с 7 до 9 утра). Самый крупный и знаменитый рынок работает по воскресеньям: более 300 лавок и тысячи посетителей, среди которых много шеф-поваров местных ресторанов, приходящих за лучшими продуктами;

Луковая ферма — местный уникальный сорт лука нанбу-футонэги: секреты выращивания и блюда, которые из него готовят.

● ДЕНЬ 3 · УТРОМ

Лапша Иватэ

Переезд в префектуру Иватэ с древними храмами и монастырями IX–XII веков, нетронутой природой, объектами Всемирного наследия ЮНЕСКО и бережно сохранёнными ремёслами.

Иватэ славится не только мясом, морепродуктами и фруктами, как и соседние префектуры, но и сразу несколькими видами лапши с необычными названиями: ванко-соба, мориока-рэймэн и дзядзямэн. Вас ждёт один вариант на выбор: мастера расскажут о секретах изготовления лапши, а мастер-класс завершится дегустацией.

● ДЕНЬ 3 · ДНЁМ

Музей сакэ и крафтовая пивоварня

Посещение музея сакэ и крафтовой пивоварни: Вы узнаете и о традиционных японских напитках, и о современных. Вечером переезд на юг, в префектуру Мияги, размещение в отеле, отдых.

● СЕЗОННЫЕ ОПЦИИ

Танцевальный фестиваль

Праздник, где танцы с более чем тысячелетней историей соседствуют с современным искусством.

04-05

ДНИ 4-5 ИЗ 14

Мияги и Ямагата

Мацусима

Устрицы

Сэндай

Говяжий язык

Цуруока

Вагю

ДЕНЬ 4 · УТРОМ

Устрицы Мацусимы

В Мияги находится залив Мацусима — один из трёх самых красивых пейзажей Японии. Побережье славится не только живописностью, но и устрицами: их едят и сырыми, и во множестве блюд. Прогулка по побережью и мастер-класс с шеф-поваром.

ДЕНЬ 4 · ДНЁМ

Сэндай и говяжий язык

Переезд в Сэндай, столицу префектуры, богатую кулинарными традициями. Особенно здесь выделяются блюда из говяжьего языка.

Первым говяжий язык начал подавать местный ресторан в 1948 году: его шеф-повар попробовал это блюдо во французском ресторане и решил найти идеальное сочетание говяжьего языка с традиционной японской кухней — и преуспел. Ресторан уже более полувека принимает гостей, теперь под руководством старшего сына мастера.

ДЕНЬ 4 · ВЕЧЕРОМ

Переезд в Ямагату

Переезд в префектуру Ямагата, размещение в отеле, отдых. По желанию можно остаться в Мияги и выехать на следующий день.

СЕЗОННЫЕ ОПЦИИ

Обед под сакурой

В период цветения сакуры (ориентировочно в середине апреля) можно организовать церемонию обеда под цветущей сакурой в сопровождении самураев, с вручением памятных палочек для еды.

ДЛЯ ЦЕНИТЕЛЕЙ

Дополнительные опции

Сладости с пастой дзунда — мастер-класс по традиционным сладостям с пастой дзунда из зелёных соевых бобов эдамамэ, фирменным продуктом Мияги;

Бар-хоппинг в Сэндае — вечерняя прогулка по местным барам и знакомство с богатой барной культурой, которой славится город.

Ямагата

● ДЕНЬ 5 · УТРОМ

Цуруока — город гастрономии

Цуруока — первый в Японии город, получивший статус творческого города ЮНЕСКО в области гастрономии. Здесь выращивают более 50 видов традиционных овощей, которые сочетают и с мясом, и с морепродуктами.

Удалённая от столичной жизни Ямагата издавна притягивала отшельников и паломников. Здесь находятся священные горы Дэва Сандзан, удостоенные трёх звёзд путеводителя Мишлен, — одно из самых значимых мест силы, где практикуют монахи-воины ямабуси. Сюда приходили монахи в поисках просветления путём долгой медитации в горах; ставшие живыми мумиями, они и сейчас хранятся в храмах.

● ДЕНЬ 5 · ДНЁМ

Вагю Ёнэдзавы

Переезд в Ёнэдзаву в горной долине. Просторные поля позволили разводить здесь коров, и местная говядина вагю входит в тройку лучших в Японии. Её вкусу способствует и климат: жаркое лето, холодная зима и перепады температур в течение дня делают мясо особенно нежным. Вы узнаете историю вагю, особенности производства и приготовления.

● ДЕНЬ 5 · ВЕЧЕРОМ

Размещение

Переезд в отель, размещение, отдых.

● СЕЗОННЫЕ ОПЦИИ

Фруктовые сады Ямагаты

В период урожая в июне–июле возможно посещение вишнёвого сада: Ямагата производит более 70% японской вишни, крупной и необычайно вкусной. Летом также можно посетить персиковые сады, осенью — грушевые.

● ДЛЯ ЦЕНИТЕЛЕЙ

Дополнительные опции

Кухня горных монахов ямабуси — прогулка по горам в сопровождении монаха, практики ямабуси и мастер-класс по их боевым искусствам;

Гиндзан-онсэн — прогулка по улочкам курортного городка с посещением небольших ресторанов с местными блюдами.

06–07 Ниигата и Нагано

ДНИ 6–7 ИЗ 14

Сакэварня

Соли к сакэ

Хризантемы

Кусури-гуи

Васаби

Ситими

ДЕНЬ 6 · УТРОМ

Рисовый край Ниигата

Переезд в префектуру Ниигата — край, где есть почти всё: традиционные ремёсла и гейши, один из самых масштабных фестивалей современного искусства, горячие источники и свои кулинарные традиции.

Здесь жил резчик, которого называют «японским Микеланджело»: он украсил резьбой два горных храма. Здесь впервые вывели цветных карпов, которых сейчас можно увидеть в большинстве прудов Японии, а на острове Садо находится крупнейший золотой рудник страны.

ДЕНЬ 6 · ДНЁМ

Сакэварня и соли к сакэ

Ниигата славится рисом и чистой водой полноводных рек, питаемых обильными снегами, — а вода и рис — два главных ингредиента сакэ. По числу сакэварен префектура занимает первое место в Японии, и это лучшее место для знакомства с напитком.

Посещение сакэварни с дегустацией, затем знакомство с самыми популярными закусками и несколькими десятками видов соли, которую подают к сакэ, чтобы подчеркнуть его вкус.

ДЕНЬ 6 · ЗАТЕМ

Блюда из хризантем

Мастер-класс по приготовлению блюд из цветков хризантемы — ещё одного местного деликатеса. Переезд в отель, размещение, отдых.

СЕЗОННЫЕ ОПЦИИ

Мартовская ярмарка сакэ

Фестиваль-ярмарка, где можно попробовать несколько сотен видов сакэ, научиться разбираться в их оттенках и найти своё сакэ.

ДЛЯ ЦЕНИТЕЛЕЙ

Дополнительные опции

Посуда и ножи Сандзё — мастерские, где создают уникальную посуду и кухонные ножи;

Рыбный рынок Тэрадомари — множество блюд из рыбы и морепродуктов;

Какинотанэ — завод одной из самых популярных современных закусок Японии, появившейся в Ниигате более 100 лет назад;

Рисовые сладости — мастер-класс по традиционным сладостям, завернутым в лист бамбука.

Нагано

● ДЕНЬ 7 · УТРОМ

Лекарственная еда Нагано

Переезд в префектуру Нагано — одну из немногих в Японии без выхода к морю. За пределами страны она известна обезьянами, греющимися в горячих источниках, а японцы приезжают сюда в один из старейших храмов страны, в живописную деревню, где несколько лет жил знаменитый художник, за местным сакэ и горячими источниками.

Кухня Нагано славится специями, паровыми пирожками ояки и... кониной. В период запрета на мясо в горах, где свежая рыба была редкостью, существовало понятие кусури-гуи — «лекарственная еда». Вы подробнее познакомитесь с этой традицией и узнаете, что скрывается за названиями «мясо пиона», «кленовое мясо» и «мясо-сакура».

● ДЕНЬ 7 · ДНЁМ

Ферма васаби

Большая ферма васаби: Вы узнаете, как растёт васаби, какая часть растения идёт в пищу (нет, не корень) и что можно приготовить с васаби (почти всё, включая мороженое).

● ДЕНЬ 7 · ЗАТЕМ

Смеси специй ситими

Логичным продолжением станет мастер-класс по составлению смеси специй ситими: Вы создадите свой букет вкусов. Переезд в отель, размещение, отдых.

● СЕЗОННЫЕ ОПЦИИ

Весенние горные травы

Мастер-класс по приготовлению блюд из весенних горных трав с прогулкой по лесу и сбором трав в сопровождении специалиста.

● ДЛЯ ЦЕНИТЕЛЕЙ

Пирожки ояки

Мастер-класс по приготовлению паровых пирожков ояки по традиционным рецептам в старинном доме живописной горной деревни.

08–09 Хокурику и Гифу

ДНИ 8–9 ИЗ 14

Тофу

Масу-но-суши

Дары моря и гор

Мисо

Кэйтян

Лист хоба

ДЕНЬ 8 · УТРОМ

Дары моря, дары гор

Переезд в регион Хокурику, протянувшийся вдоль Японского моря.

В японском языке есть выражение «уми-но сати, яма-но сати» — «дары моря и дары гор», описывающее всё самое вкусное на этих островах. В каждой префектуре дары свои, но мало где есть и то и другое. Яркое исключение — Хокурику: здесь придумали множество блюд из морепродуктов, а на плодородных полях и в лесах созревают вкуснейшие овощи и фрукты. Чтобы всё попробовать и увидеть, не хватит и недели: здесь и один из трёх великих садов Японии, и замки, и ремёсла, и старинные города.

ДЕНЬ 8 · ДНЁМ

Мастер-класс по тофу

Мастер-класс по приготовлению тофу — одного из важнейших ингредиентов японской кухни. По желанию — также мастер-класс по приготовлению блюд из тофу.

ДЕНЬ 8 · ЗАТЕМ

Масу-но-суши

Посещение музея масу-но-суши и мастер-класс с дегустацией. Переезд в отель, размещение, отдых.

Масу-но-суши — прародитель современных суши. Когда холодильников не было, а богатый улов нужно было как-то хранить, японцы придумали консервировать рыбу между слоями сброженного уксусом риса. Что из этого получилось, Вы узнаете в музее.

СЕЗОННЫЕ ОПЦИИ

Весна в Хокурику

Молодой бамбук — в апреле возможны сбор молодых побегов бамбука и мастер-класс по приготовлению блюд из них, в том числе в походных условиях прямо в горах;

Кальмар-светлячок — весной, с конца марта, можно наблюдать лов кальмара-светлячка, светящегося в ночи удивительным синим цветом.

ДЛЯ ЦЕНИТЕЛЕЙ

Дополнительные опции

Ламинария — мастер-класс по приготовлению блюд и закусок из ламинарии;

Деревня морской соли — единственное в Японии место, где на протяжении нескольких столетий сохраняют традиционный способ добычи морской соли.

Гифу

● ДЕНЬ 9 · УТРОМ

Гифу — меж двух морей

Переезд в префектуру Гифу.

Побережья Японского моря и Тихого океана разделяет горный хребет высотой более 3000 метров. В его сердце лежит Гифу, отделённая горами от соседей, что способствовало формированию уникальной культуры. Старинные деревни, горные ущелья, целебные источники, традиционные ремёсла, сохранившийся со Средневековья тракт — одна из пяти главных дорог Японии, деревня — объект Всемирного наследия ЮНЕСКО и радушные хозяева. Здесь словно погружаешься в особый мир, где остановилось время.

● ДЕНЬ 9 · ДНЁМ

Мисо и блюда на листе хоба

Одно из местных блюд — курица кэйтян, которую готовят с пастой мисо. Мисо — отличный консервант, прекрасная приправа и кладёзь полезных веществ; говорят, это один из секретов японского долголетия. Вы узнаете, чем отличаются виды мисо и для чего подходит каждый, и научитесь готовить блюда с мисо на листе хоба — местной магнолии. Переезд в отель, размещение, отдых.

● СЕЗОННЫЕ ОПЦИИ

Гифу в разные сезоны

Ловля рыбы с бакланами — с мая по октябрь — с борта лодки, плывущей рядом с лодкой рыбаков;

Сады киви — с октября по январь.

● ДЛЯ ЦЕНИТЕЛЕЙ

Дополнительные опции

Утренний рынок в Такаяме — свежие овощи и местные деликатесы;

Данго — мастер-класс по приготовлению рисовой сладости данго.

10-11 Миэ и Вакаяма

ДНИ 10-11 ИЗ 14

Исэ

Охараимати

Ныряльщицы ама

Тунец

Умэбоси

Конняку

ДЕНЬ 10 · УТРОМ

Улочки у храма Исэ

Переезд в префектуру Миэ. Знакомство с местными блюдами начнётся на оживлённых улочках Охараимати, ведущих к храму Исэ.

Провинциальность Миэ обманчива: здесь находится Исэ-дзингу — главное святилище императорского дома Японии; здесь впервые вырастили культивированный жемчуг, до сих пор живы традиции ныряльщиц ама, а ещё здесь можно отведать знаменитых лангустов исэ-эби. С тех пор как паломникам разрешили посещать храм, сюда стекались путешественники со всей страны, и, чтобы утолить их голод и жажду, рядом вырос целый городок из лавок, ресторанов и постоянных дворов.

ДЕНЬ 10 · ДНЁМ

В гостях у ныряльщиц ама

Переезд на юг префектуры к ныряльщицам ама. В поисках жемчуга они научились нырять на большую глубину и подолгу оставаться под водой, добывая не только жемчужные раковины, но и другие морепродукты. Вы узнаете об их жизни, о дарах этих морей и способах их приготовления и попробуете свежайшие морепродукты. Переезд в отель, размещение, отдых.

СЕЗОННЫЕ ОПЦИИ

Танцевальный фестиваль

Фестиваль, на котором древние танцевальные традиции, насчитывающие более тысячи лет, вдохновляют современных артистов.

ДЕНЬ 11 · УТРОМ

Земля богов Вакаяма

Переезд в префектуру Вакаяма.

По легенде, именно здесь на скалу спустились боги, пришедшие заселять японские острова. В Вакаяме множество мест силы, несколько больших паломнических троп, святилища Прошлого, Настоящего и Будущего, крупнейший буддийский храмовый комплекс и живописные, непохожие друг на друга берега Тихого океана. Префектура занимает первое место в Японии по производству мандаринов, сливы умэ и хурмы.

Вакаяма

● ДЕНЬ 11 · ДНЁМ

Тунец

Посещение аукциона тунца: Вы увидите, как разделявают тунца, узнаете, какие части ценятся выше и почему, и отведаете свежайшего тунца в ресторане или прямо на рынке.

● ДЕНЬ 11 · ЗАТЕМ

Умэбоси и конняку

Знакомство с умэбоси — маринованными сливами: разновидности, особенности и полезные свойства, конечно же, с дегустацией. В завершение — конняку, самое любимое японками диетическое блюдо. Переезд в отель, размещение, отдых.

● СЕЗОННЫЕ ОПЦИИ

Чайные плантации

В мае возможно посещение чайных плантаций со сбором чайного листа.

● ДЛЯ ЦЕНИТЕЛЕЙ

Дополнительные опции

Мастер-класс — консервирование тунца или вяление сезонной рыбы;

Город соевого соуса — город, где первым в Японии начали делать соевый соус и до сих пор делают его по старинной технологии.

12-14 Осака и Киото

ДНИ 12-14 ИЗ 14

Дотонбори

Стрит-фуд

Тэппанъяки

Чайная церемония

Сладости

Кайсэки

ДЕНЬ 12 · УТРОМ

Осака — столица гурманов

Переезд в Осаку, которую уже много столетий называют столицей гурманов. Здесь лучший стрит-фуд и множество креативных шеф-поваров.

Осака сделала ставку не на земледелие, а на торговлю, и кулинарные фантазии местных поваров ничто не сдерживало. В противовес изысканной кухне соседнего Киото здесь широко распространилась культура народных блюд.

ДЕНЬ 12 · ДНЁМ

Улица Дотонбори

Прогулка по знаменитой улице Дотонбори, непохожей на всё, что Вы видели до этого в путешествии: огромные скульптуры еды на фасадах, музыка, толпы туристов и местных жителей. Здесь легко потеряться, поэтому проводник проведёт Вас по узким улочкам и покажет самые интересные места и самые вкусные деликатесы.

ДЕНЬ 12 · ВЕЧЕРОМ

Тэппанъяки

От народной кухни — к высокой: тэппанъяки, когда повар готовит прямо перед гостями на огромной плите тэппан. Процесс похож на шоу: движения мастера отточены, а все инструменты под рукой. Простота приготовления делает особенно важным качество продуктов, поэтому их покажут Вам заранее и расскажут, почему выбраны именно они. Переезд в отель, размещение, отдых.

СЕЗОННЫЕ ОПЦИИ

Танцевальный фестиваль

Праздник танца, бережно хранящий более чем тысячелетнее наследие и открытый новым художественным формам.

Киото

● ДЕНЬ 13 · УТРОМ

Чайная церемония с монахом

Переезд в Киото. Знакомство со столичными традициями начнётся в буддийском монастыре с чайной церемонии с монахом.

Название Киото состоит из двух иероглифов, и оба означают «столица». Будучи центром культурной жизни Японии в древности, а затем на протяжении многих столетий хранителем традиций, город стал и эталоном японской высокой кухни.

● ДЕНЬ 13 · ДНЁМ

Традиционные сладости

Мастер-класс по изготовлению традиционных японских сладостей.

● ДЕНЬ 13 · ВЕЧЕРОМ

Кухня кайсэки

Кулинарное путешествие завершится квинтэссенцией японских кулинарных традиций — кухней кайсэки. На выбор:

Мастер-класс по приготовлению кайсэки со всеми тонкостями;

Ресторан кайсэки с пояснениями мастера во время трапезы;

Трапеза с гейшами или майко, которые расскажут о подаваемых блюдах и застольном этикете.

Возвращение в отель в Киото или Осаке либо переезд на поезде-синкансэн в Токио, размещение, отдых.

● ДЕНЬ 14

Трансфер в аэропорт

Трансфер в аэропорт, вылет домой. Окончание программы.

Программа предварительная и носит ознакомительный характер, поэтому перед бронированием мы с радостью обсудим и согласуем с Вами все детали более подробно.

Забронировать тур и узнать информацию можно по телефону +7 (495) 956-07-98 или по электронной почте info@luxe.ru. Наши специалисты с удовольствием проконсультируют Вас и помогут в организации Вашего путешествия.