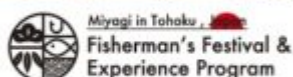


# Hankyu Travel จัดโปรแกรมทัวร์ “Fisherman’s Festival & Experience Program” ในจังหวัดมียางิ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือของญี่ปุ่น



– กิจกรรมส่งเสริมการขายในต่างประเทศอย่างเต็มรูปแบบ เริ่มเปิดฉากแล้วในเดือนพฤศจิกายน –

HANKYU TRAVEL DMC JAPAN แผนกหนึ่งของบริษัท Hankyu Travel International Co., Ltd. กำลังวางแผนที่จะขยายกิจกรรมส่งเสริมการขายเพิ่มเติมสำหรับโปรแกรมท่องเที่ยว “Fisherman’s Festival & Experience Program” ด้วยการโฆษณาเผยแพร่โครงการดังกล่าวตามนิทรรศการการท่องเที่ยวในต่างประเทศ เพื่อเสนอขายแก่บรรดาตัวแทนท่องเที่ยวในต่างประเทศ รวมทั้งจัดทริปเพื่อทำความรู้จักและสร้างความคุ้นเคย นอกเหนือไปจากกิจกรรมและแผนงานอื่น ๆ

รูปภาพ:

[https://kyodonewsprwire.jp/prwfile/release/M105825/201911223879/\\_prw\\_PI1fl\\_X2KrY0q0.jpg](https://kyodonewsprwire.jp/prwfile/release/M105825/201911223879/_prw_PI1fl_X2KrY0q0.jpg)

เอกสารประกอบ: <https://kyodonewsprwire.jp/attach/201911223879-O1-N6xtxjnA.pdf>

“Fisherman’s Festival & Experience Program: Fisherman’s Brilliant Craftsmanship” เป็นโครงการของหน่วยงาน Reconstruction Agency ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวจากต่างประเทศให้เดินทางมาเยือนภูมิภาคชายฝั่งของจังหวัดมียางิ ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของญี่ปุ่น ด้วยการนำความเร่งรีบและวุ่นวายของอุตสาหกรรมประมงของภูมิภาคนี้ไปสร้างสรรค์เป็นทรัพยากรการท่องเที่ยว โครงการนี้ต้องการสร้างพื้นที่และโอกาส

ให้นักท่องเที่ยวได้มาแลกเปลี่ยนประสบการณ์กับชาวบ้านท้องถิ่นและนักท่องเที่ยวชาวญี่ปุ่น ด้วยการสร้างงานและพัฒนาชีวิตของผู้ที่อยู่ในอุตสาหกรรมประมงและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางทะเลให้เป็นคอนเทนต์ด้านการท่องเที่ยว โดยจุดเด่นที่เหล่าผู้มีฝีมือและผู้ชำนาญ เพื่อกระตุ้นความสนใจของนักท่องเที่ยวต่างชาติให้อยากมาเยือนภูมิภาคนี้

ภายใต้โครงการดังกล่าว HANKYU TRAVEL DMC JAPAN จะพัฒนาและวางแผนอีเวนต์ โปรแกรมสร้างประสบการณ์ตรงด้วยตัวเอง และบริการด้านการท่องเที่ยว ซึ่งเน้นไปที่ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ เช่น ทุนาดาโตเกอร์ดสูงของเมืองชิโอะกามะ หอยนางรมชั้นชื่อของโอคุ-มัดสึชิมะ ปลา “ซาบะ” (แมคเคอเรล) ที่มีชื่อเรียกว่า “Kinka Saba” จากเมืองอิชิโนะมากิ ศิลปะการทำซูชิจาก “ชิโอะกามะ เมืองแห่งซูชิ” และผลิตภัณฑ์แปรรูป อาทิ อาหารทะเลกระป๋องรสอร่อยอย่าง “คามาโบโกะ” (ลูกชิ้นปลาต้ม) นอกจากนี้ จะมีการเสนอและขายแพคเกจทัวร์แก่บริษัทท่องเที่ยวในต่างประเทศด้วย

สำหรับกิจกรรมล่องเรือสำราญแบบเช่าเหมาลำในมัดสึชิมะ ผู้มาเยือนจะได้เพลิดเพลินไปกับหอยนางรมหนึ่งจากโอคุ-มัดสึชิมะที่อร่อยได้ไม่จำกัด เปรียบเทียบรสชาติของซูชิทุนาดาชิโอะกามะ 3 ชั้น และชิโอะกามะ-จิรุ (ซูชิชั้นชื่อของท้องถิ่นที่ประกอบไปด้วยเนื้อปลาสด เช่น ปลาคอด และ ปลาซันมะ (sauri) และผัก เช่น แรดิช แครอท และต้นกระเทียม ตลอดจนเต้าหู้ และส่วนผสมอื่น ๆ) นักท่องเที่ยวยังสามารถหาซื้อ “สาเก” หรือไวน์ข้าวท้องถิ่น และผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ขณะที่สนุกไปกับการพูดคุยโต้ตอบกับชาวประมงท้องถิ่น และชมศิลปะการแสดงดั้งเดิมของท้องถิ่น นอกจากนี้ ยังมีแผนการอีกมากมายที่เตรียมไว้เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้อร่อยกับเมนูอาหารต่าง ๆ ที่มีหอยนางรมเป็นส่วนผสมหลัก เช่น หอยนางรมหนึ่ง เหมประหอยนางรม หรือข้าวหน้าหอยนางรม รวมไปถึงการลิ้มลองซูชิชิโอะกามะ

ยิ่งไปกว่านั้น ยังมีโปรแกรมอื่น ๆ อีกหลากหลายโปรแกรม อาทิ การเยี่ยมชมฟาร์มหอยนางรม ซึ่งนักท่องเที่ยวจะได้ลองแกะหอยนางรมด้วยตัวเอง การเยี่ยมชมโรงงานบรรจุกระป๋อง พร้อมทดลองชิมตัวอย่างอาหาร สำหรับโปรแกรมอื่น ๆ ได้แก่ การเที่ยวตลาดปลาของเมืองชิโอะกามะ และซื้อข้าวหน้า “ซาซิมิ” (ปลาดิบ) รับประทานสด ๆ ที่ตลาด ตลอดจนการเยี่ยมชมโรงงานคามาโบโกะ เพื่อสัมผัสประสบการณ์ปิ้งย่างคามาโบโกะด้วยตนเอง พร้อมสนุกไปกับบาร์บีคิวอาหารทะเล

โปรดส่งคำถามมายังที่อยู่อีเมลด้านล่างนี้:

[inbound-travel \[at\] hei.hankyu.co.jp](mailto:inbound-travel[at]hei.hankyu.co.jp)

\*หากมีคำถามหรือข้อสงสัย กรุณาติดต่อเราทางอีเมล

Travel to JAPAN

<http://traveltojapan.hankyu-travel.com/>

เฟซบุ๊ก “Fisherman’s Festival & Experience Program”

– เวอร์ชันภาษาอังกฤษ

<https://www.facebook.com/miyagi.fisherman/>

- เว็บไซต์ภาษาจีนตัวเต็ม

<https://www.facebook.com/miyagi.fisherman.tw/>

ที่มา: HANKYU TRAVEL DMC JAPAN

Hankyu Travel International Co., Ltd.

AsiaNet 81919