

コロナ禍でも弊社の『オンライン！実況配信旅行（イベント・レク）』は大好評！！

～ 「秘伝の味・伝統の焼き方を守る うなぎ職人を密着ライブ・これぞプロ技」 ～



- こんな体験初?? 初めての体験を実現しました!!
- 社員旅行・労組レク・各種親睦会イベントに最適。

当社×備長炭・炭火手焼きにこだわる「うなぎ職人」に密着！！

これぞプロ技 弊社スタッフが直接交渉 職場見学&鰻職人・プロ技の実演♪♪
 「実況配信型旅行（イベント・レク）」とは、西日本旅行業協同組合オリジナル商品です。
 「実況」はご利用当日に弊社スタッフがご利用施設の職人さんを伺い、取材や皆様方からのご質問にお応え。
 「配信」は、職人の「プロ技」を密着撮影し、動画をアーカイブ保存し、プロの技を間近で見て「体感」！！
 そして、他社のオンライン旅行とは異なり「お客様からのご要望に応じ、出来る限りアレンジ」し、ご利用いただくことも可能です（演出・取材方法、抽選会 等）。また、実際に「職人直伝の商品」がお手元に届く内容です。

《下記をご理解の上でお問い合わせ・ご利用となります》

- 特別に許可を頂いての「生ライブ型」企画商品です。直接、店舗へのお電話は避けて頂きますようお願い致します。
- ご利用施設は「お食事処」「通信販売」と地元からも全国的にも有名なお店です。繁忙期の設定は不可です。また、お店が混み合う日時、曜日、時間帯等、幹事様からのご要望、ご利用店舗店主との確認の上、ご回答となります。

**鰻の名店へ突撃訪問「串打ち・手焼き・備長炭にこだわった これぞプロ技」
 みんな大好き「美味しい鰻（うなぎ）」が食せるまで！！**

《串打ち三年、割き八年、焼き一生》とは、どんな意味なのかが分かる！！

- 鰻職人が「関東」と「関西」のさばき方の違いについて説明。
 - 国産うなぎを使用するから出来る職人との生ライブ（多くの店舗は海外産）
 （串打ち、炭は備長炭にこだわり、焼き方は完全炭火手焼きとプロ技を披露）
 - 手焼き鰻一筋の店主が語る「本当に美味しいうなぎの食し方」
- ご参加者様全員に「秘伝の味炭火手焼き鰻」がセットになり後日ご自宅へお届け！！



（左記、イメージ写真です）

《基本代金》 10名様以上～ からお申し込み可能です。

内 容	コース名	オンライン！実況配信旅行 これぞプロ技！国産にこだわる鰻職人に密着			
		基 本 代 金	消 費 税	人 件 費	送 料
正真正銘国内産 鰻の蒲焼き 国産鰻 中サイズ3尾付き	お一人様	12,500円	込	込	個別送料 込み
正真正銘国内産 鰻の蒲焼き 国産鰻 中サイズ2尾付き	お一人様	9,800円	込	込	個別送料 込み

※ 上記内容の企画は弊社のオリジナル企画です。他社での企画・発売は行っておりません。
 ※ 契約店舗にご迷惑をお掛けできませんので、ご決定後に店舗名をご案内させていただきます。

《基本代金》に含まれる物

- 通信費（実況配信旅行） ● セット商品（手焼きうなぎ） ● 企画料金 ● 送料

新しいご提案へ更に挑戦 『職人に密着 実況配信×プロ技実演×厳選グルメ』

お問い合わせ・資料のご請求は 西日本旅行業協同組合

TEL:06-6225-5221 法人営業担当：若間大樹

『オンライン！実況配信旅行（イベント）』特集は → <http://www.wj-travel.com>