



天草の海の幸グルメをゆっくりと味わう大人の時間

## 天草伊勢えびと旬の海鮮を肴に地焼酎を楽しもうまいもの旅

10:00  
お迎え

### 本渡バスセンターにてご乗車

移動時間  
30分

お迎え時間をご指定ください。目的地への道すがら、天草の歴史や文化などをご紹介します。タクタビのスタートです！



10:30  
スポット

### 天草酒造

※滞在30分

30分ほど車を走らせてたどり着いたのは天草酒造。熊本県の蔵元には珍しい芋焼酎「池の露」を昔ながらの方法で手作りされています。現地でないと購入できない限定酒などもありますので、試飲を楽しみながら、お気に入りの焼酎をみつけてください。



移動時間  
30分

くれぐれも飲み過ぎにはご注意ください。天草酒造さんへの予約はタクタビ側で行います。当日急遽の対応が難しいため利用される日の前日17時までのお申し込みをお願いいたします。

11:30  
スポット

### 伊勢えび・海鮮ランチ

※滞在50分

美味しいお酒を楽しんだ後は、天草の旬の海鮮をふんだんに使ったランチを楽しみましょう。



移動時間  
10分

これからの時期のおすすめは、伊勢えび！伊勢えびは通常8月下旬頃から漁が解禁されますが、今回ご案内する「いけすやまもと」さんでは事前に予約をしておくことで、旬の時期でなくとも伊勢えびを味わうことができます。伊勢えび以外の海鮮を活かしたメニューも豊富ですので、写真映えする天草のグルメをぜひご堪能ください。

12:30  
お送り

### 本渡地区へお送り

#### DRIVER's POINT

天草の美味しい焼酎を沢山のの人に飲んでほしい！そんな酒蔵の想いを受け、それならばと生まれたのがこのプランです。美味しいお酒と海鮮グルメで心もお腹も満たされる旅になること間違いありません。お食事処のご予約はお客様ご自身でお願いいたします。

記載している時間は、あくまでも一例です。天草への到着時間に合わせてオーダーメイドコースを作成することも可能ですので、お気軽にお問い合わせください。食事の後の送迎が不要の場合、宿泊先ホテルへのお迎えやお送りを希望される場合は、行程時間が短縮されますのでその旨お申し出ください。



# ア79ビ



所要時間

**3時間**



コースNo.

**000055**

## 観光パッケージ情報

観光エリア

天草

観光内容

天草の地焼酎と海鮮を味わう、お酒好きにはたまらない旅。天草酒造に足を運び酒造りに携わる蔵人から直接話を聞きながらお気に入りのお酒を探すことができます。その後、地元でも人気の海鮮グルメのお店で天草の伊勢えびや旬の海の幸に舌鼓。グルメさん、お酒好きさんにピッタリのプランです。

行程

本渡バスセンター→天草酒造→いけすやまもと→本渡地区へお送り

店舗や施設の店休日や臨時休業等でご案内が難しい場合は、別の訪問先をご提案させていただきます。  
お手間をおかけしますが、日程調整の際はお客様の方でも立ち寄り先の営業日をWEBサイトなどで確認されますとスムーズです。

料金

本渡バスセンター発（本渡地区着）

3時間まで 普通タクシー14,400円 ジャンボタクシー21,180円

★施設入場料・有料道路・お食事代等は含まれておりません

こんな方に

天草の海鮮グルメを食べたい方、SNS映えする写真が撮りたい方、地焼酎に興味がある方、お酒が好きな方、伊勢えびを食べながら天草のお酒を楽しみたい方

催行時期

通年

## タクシーで旅をもっと自由に！

お電話でも承っております

【 **096-324-3111**

受付時間 8:30～17:00