

お祭りな旅
Micro Tourism Share Gift

お祭り



熊谷

おためしB版



お裾分け旅『おとなり』は、
熊谷市民の一人ひとりの日常か
ら、「暮らしのとなりにある感
動」を切り取り、その感動体験
を市民編集部が自ら編集した、
特別な体験ギフトです。

「日常」に新しい感動や喜びを
発見し、その感動や喜びを共
有・共感する、SNS時代の新
たな観光の仕組みです。暮らし
に寄り添うワクワクを想像しな
がら、体験をお選びください。

収録体験一覧

- ① 五家宝づくり体験
- ② 自宅で利き茶
- ③ 星溪園で着物を着て美しい振る舞いを身につける
- ④ 休日の遅く起きた朝はゆっくりコーヒー時間
- ⑤ 動画でお灸体験 あなたもお灸マスター
- ⑥ ベネチアングラスのアクセサリ作り体験
- ⑦ 特別な1日を堪能する温泉と創作料理
- ⑧ 熊谷市伝統の地酒を飲み比べる
- ⑨ ひまわりで心身共にリラックス
- ⑩ オンリーワンの「たんぼぼコーヒー」作り
- ⑪ シナモンカフェの米粉ミニ食パン&米粉クッキー作り
- ⑫ 体を整えるコンディショニング体験
- ⑬ お裾分け旅をつくる側に 体験コンテンツづくり体験

ギフトの使い方

1

オンラインカタログから、 収録体験を確認

オンラインカタログにアクセスして、収録された体験をご覧ください。

https://www.oideyo-kumagaya.com/otonari/aa_catalog/



2

希望の体験を選択

希望の体験コンテンツを1つ選び、予約・申し込み方法をご確認ください。体験コンテンツにより予約・申し込みの方法、予約期限が異なりますのでご注意ください。

※期間限定で開催される体験もあります

3

体験を予約

チケットの使用期限は6ヶ月です。チケット表面をご確認ください。ただし、予約の申込期限は、概ね有効期限の2週間前です。

※チケットに記載されている使用期限を必ずご確認ください

※状況により、予約可能日が1ヶ月以上先になることもあります。お早めにご予約をお願いします

4

チケットを使って体験！

当日は、必ず施設にチケットをお持ちください。自宅で体験されるコンテンツの場合は、申し込みハガキに必ず貼付してご郵送ください。

※チケットを紛失すると利用できません

※チケットはいかなる理由でも再発行いたしません

創業明治 20 年の堀内製菓



体験の流れ

- ① 堀内製菓に集合
- ② 五家宝づくり体験
- ③ 現地解散

体験に含まれるもの

- ① 五家宝づくり体験
- ② 作った五家宝 約50本

体験コンテンツ情報

体験コンテンツ番号	AA-00001
体験コンテンツ名	五家宝づくり体験
チケット1枚での体験可能人数	大人4名まで 子供を含む場合は5～6名まで
所要時間	60～90分
参加対象	特になし
性別制限	特になし
服装・持ち物	・チケット ・エプロン持参 ・頭を覆うもの（バンダナ、帽子など）
集合時の注意事項	事前連絡により、観光協会の駐車場（2台まで）利用可 自転車はお店の横に駐輪可能
利用時の注意事項	マスクの着用をお願いします
開催日時	通年可 14:00～16:00 開始 日曜・年末年始・大型連休前～連休中 不可
中止条件	特になし

体験提供者情報

店舗名	堀内製菓
住所	〒360-0042 熊谷市本町 2-15
営業時間	9:00～18:00（売り切れ次第閉店）
定休日	日曜日・年末年始
電話番号	048-522-1556
ホームページ	https://www.gokabo.jp



体験の予約方法

事前予約	必要
予約方法	店舗へ直接お電話ご予約ください
予約時の注意事項	体験希望の2週間前までにご連絡ください

お店で体験！



体験
コンテンツ

01

1. 材料は3つ。シンプルなお菓子「五家宝」

五家宝は、膨らませたもち米のつぶを水あめでまとめ、きな粉の皮をまとった一口サイズの和菓子。きな粉の風味、やさしい甘さにサクサクねっとりの食感があとを引く。

2. いざ、職人技に挑戦

正確かつテンポのよい手作業は一見すると簡単そうだが、素人には難しい。通常は仕上げの部分のみの体験だが、このカタログからの申込みでは最初から五家宝づくりが体験できる。

3. ここでしか味わえない

出来立ての五家宝を食べられる機会はまずない。堀内製菓の五家宝は柔らかめにできているのだが、出来立てはその比ではない柔らかさ。香りも味も格別だ。

（櫻井悠）
熊谷銘菓と言われる五家宝。その起源は古く江戸時代にまで遡る。「五穀は家の宝である」という祈りを込めて「五家宝」と表記されるようになったという。「堀内製菓」もそんな五家宝をつくる市内の店のひとつだ。「出来る範囲で納得のいくものができればいい」気さくな主人の堀内さんは言う。実際に目にする、材料、製法ともに実に単純であることに驚いた。さらさらと踊る種の軽やかさ、水あめの柔らかな美しさ、そしてきな粉の香り。五家宝のあの優しく後引く味わいは、単純さの裏にあるこだわりを支えられているのだ。それぞれの食材がひとつにまとまるとラグビーボール大の五家宝が出来上がり、それを細長い板で伸ばす。この独特な工程が五家宝づくりの特徴である。堀内さんが教えながら手伝ってくれ、参加者も見よう見まねで挑戦する。できあがった五家宝はたっぷりのきな粉と一緒にお土産に。

五家宝づくり体験

自分好みのお茶を見つける第一歩



体験の流れ

- ① 体験の予約
- ② 指定先に利き茶セットが届く
- ③ インターネットに接続し、動画を見ながら利き茶体験をする

体験に含まれるもの

- ① お茶10g×3種（1種類につきコップ約2～3杯分）
- ② 湯飲み茶わん3つ
- ③ 湯冷まし1つ
- ④ 説明書、ワークシート

体験コンテンツ情報

体験コンテンツ番号	AA-00002
体験コンテンツ名	自宅で利き茶
チケット1枚での体験可能人数	1～3名まで
所要時間	約30分
参加対象	特になし
性別制限	特になし
服装・持ち物	・動画を見るためのインターネット環境とスマホなどの機器 ・スプーン2本、お湯、茶殻を捨てるための器（なくても可）
集合時の注意事項	特になし
利用時の注意事項	特になし
開催日時	通年可
中止条件	特になし

体験提供者情報

店舗名	茶の西田園
住所	〒360-0201 熊谷市妻沼 1523
営業時間	8:30～19:30
定休日	月曜日
電話番号	048-588-0304
ホームページ	https://www.nishidaen.com



体験の予約方法

事前予約	必要
予約方法	同封のハガキにチケットを貼付けの上投函ください
予約時の注意事項	指定 URL から YouTube を開き、体験の説明をご覧ください

自宅で体験！



体験
コンテンツ

02

1. 茶葉から淹れたお茶

茶葉を見る。触ってみる。そして匂いを嗅ぐ。お湯を注ぐと踊る茶葉、ゆっくりと開いていき、じわりとお湯を緑色に染めてゆく。五感を刺激する時間。

2. 違いがわかるか？利き茶を楽しむ

手元に届く茶葉は3種類。それぞれの銘柄は伏せてある。あなたはお茶がどれか、当てられるだろうか。考えながら味わうのも楽しい。

3. 自宅で気軽に体験できる

お湯といくつかの器があれば、あとは動画を見ながら利き茶スタート。専用の湯飲みと湯冷ましは自宅に届き、利き茶で使ったあとも小鉢として使える。

お茶といえば緑茶だろう。あなたには好みの緑茶があるだろうか。ひとえに緑茶といっても、その香りや色の違いは繊細で複雑だ。さらに、同じ茶葉であっても淹れ方によって渋味、甘味、うまみなど味のバランスが変わるのだ。この利き茶講座は、その違いを体感し自分の好みを見つける手助けになる。爽やかな香り、ほのかな甘味が好きだという人もいれば、濃く渋くないと物足りないという人もいるだろう。それは料理と同じように、素材の選び方とあなたのさじ加減で作れる。妻沼に本店を構える『茶の西田園』は、創業明治元年当三代目となる。店主の小林さんは常に新しいことへの挑戦をやめない。茶葉の販売に留まらず、お茶を楽しむ方法をあらゆる方面から探っている。ペットボトル入りのお茶が当たり前になった今だからこそ、茶葉から淹れた緑茶を味わってほしい。そして、お茶を選ぶ楽しみを暮らしに加えてみてはいかがだろうか。（櫻井悠）

自宅で利き茶
オンライン利き茶体験

和のある空間で日本人女性の魅力を高める



体験の流れ

- ① 着物を着て星溪園に集合
- ② 和室の振る舞いと美しい所作講座
- ③ 写真撮影
- ④ 星溪園で解散

体験に含まれるもの

- ① 着物姿での美しい所作と和室の振る舞いレッスン
- ② 写真撮影

体験コンテンツ情報

体験コンテンツ番号	AA-00003
体験コンテンツ名	星溪園で着物を着て美しい振る舞いを身につける
チケット1枚での体験可能人数	1名まで
所要時間	約120分
参加対象	中学生以上
性別制限	女性限定
服装・持ち物	・チケット ・着物または浴衣で参加
集合時の注意事項	着物または浴衣を着て集合
利用時の注意事項	特になし
開催日時	ワンシーズンに一度程度、日時指定により開催 (おためしβ版では、2022年5月15日(日) 13:15～15:15に開催予定)
中止条件	最少開催人数5名

体験施設情報

施設名	星溪園
住所	〒360-0046 熊谷市鎌倉町32
営業時間	9:00～17:00 (11月1日から2月末までは、9時から16時まで)
定休日	月曜日・年末年始
電話番号	048-522-9389 (体験内容については熊谷市観光協会にお問合せください。)
ホームページ	https://www.city.kumagaya.lg.jp/kanko/midokoro/seikeien.html



体験の予約方法

事前予約	必要
予約方法	申込みフォーム からお申し込みください 
予約時の注意事項	体験希望の2週間前までにご連絡ください

施設で体験!



体験コンテンツ **03**

1. 着物好き集まれ!

着物を着てお出かけしたいけどそのような機会が少ない、身近な場所で着物を着ることを楽しみたい、着物姿の写真をたくさん残したい、とにかく着物が好きなかた集まれ!

2. 着物での美しい立ち居振る舞いを身につける

日本庭園の中の和室で、着物による美しい所作一歩き方や身のこなしや和室の振る舞いなどを身につける。着物を着て過ごすことで日本人女性の美しさを存分に体験する。

3. 美しい着物姿で記念撮影する

美しい立ち居振る舞いを身につけた後は、歴史ある庭園とお茶会などを開催できる和風空間を背景に写真撮影を楽しむ。

星溪園で着物を着て美しい振る舞いを身につける
和装体験

熊谷市の中心部を流れる星川。その最上流部に位置するのが『星溪園』である。庭園と数寄屋造風の建物のある文化施設。現在は熊谷市の文化施設だが、元は熊谷の地で養蚕業の発展に貢献された竹井澹如翁の別邸であった。かつては熊本の水前寺公園、京都の泉湧寺と共に「天下の三美泉」と称される。そんな養蚕業と縁のある星溪園で、絹糸で織られた着物を身にまとうと気持ちや凛とする。日本家屋と庭園、そこに着物姿でいる心地良さを感じていただきたい。現代は和室のない家屋も増えてきているが、日本人として大切に受け継いでいきたいのが和室の振る舞いやマナーである。和室でも自信を持って振る舞えることで日本人としてのアイデンティティーを後世へつなげていきたい。星溪園という空間で、着物を着て優雅に過ごす時間は日本人女性としての魅力をさらに高めることができる体験となるだろう。(能勢みゆき/一般社団法人日本おもてなし協会)

自宅でお店の味が体験できる



体験の流れ

- ① 自宅に届く
- ② YouTube で動画を視聴する
- ③ 自宅で好きな時にコーヒーを入れる

体験に含まれるもの

- ① コーヒー2種と焼菓子
(*お届けするコーヒー豆はご自宅で挽きたてを楽しんでいただくため、通常は豆のままお送りします。挽いた豆をご希望の方は、申込みハガキに『挽き希望』とご記入ください。)
- ② 動画

体験コンテンツ情報

体験コンテンツ番号	AA-00004
体験コンテンツ名	休日の遅く起きた朝はゆっくりコーヒー時間
チケット1枚での体験可能人数	1名まで
所要時間	約30分
参加対象	特になし
性別制限	特になし
服装・持ち物	特になし
集合時の注意事項	特になし
利用時の注意事項	中身のセレクトは店主お任せ。お届けするコーヒー豆はご自宅で挽きたてを楽しんでいただくため、通常は豆のままお送りします。挽いた豆をご希望の方は、申込みハガキに『挽き希望』とご記入ください。
開催日時	通年可
中止条件	特になし

体験提供者情報

店舗名	Akimoto Coffee Roasters
住所	〒360-0815 熊谷市本石 2-341-4
営業時間	8:00～17:00、日曜日 7:00～13:00
定休日	月曜日、隔週火曜日
電話番号	048-594-7553
ホームページ	https://www.akimotocoffeeroasters.com



体験の予約方法

事前予約	必要
予約方法	同封のハガキにチケットを貼付けの上投函ください
予約時の注意事項	指定 URL から YouTube を開き、体験の説明をご覧ください



自宅で体験!

体験コンテンツ

04

1. 休日の遅く起きた朝に飲みたいコーヒー

朝起きて飲むコーヒーは、すっきりと浅煎りの優しい味がいい。そんな豆を Akimoto Coffee Roasters の店主にセレクトしてもらえる。

2. 仕事の合間に飲みたいコーヒー

仕事の合間にはちょっと濃いめのコーヒーと甘いもので頭も心もリフレッシュしたい。そんな時に飲みたいコーヒーと焼菓子も。

3. 美味しい淹れ方動画を見よう

2種類のお豆の美味しい淹れ方動画付き。美味しくコーヒーを入れいつもより特別なコーヒー体験を。

休日の遅く起きた朝は
ゆっくりコーヒー時間
珈琲ドリップ体験

皆さんはどんな時にコーヒーを飲むだろうか。私はいつもはインスタントコーヒーだが、休日の時間がある朝は、コーヒー豆を十五年以上使っているコーヒーミルで挽き、ゆっくりとお湯を落として、お気に入りのカップで飲むのが好きだ。それから、忙しいデスクワークの合間にちよつと濃いめのコーヒーでリフレッシュするあの時間も。

そんなシュチュエーションにぴったりのコーヒー豆を紹介してくれるのが、熊谷市本石の秩父鉄道沿いにある『アキモトコーヒーロースターズ』店主の矢野さんだ。店頭には店主こだわりの豆を揃えてあり、ブラジルやケニアの他にタイや台湾などのアジア圏の豆が多く揃う。また、米粉を使ったマフィンやドーナツなどのオリジナルの焼菓子も人気だ。アキモトコーヒー流それぞれの豆の美味しい淹れ方を学び、いつもの時間を、より深みのあるひとときにして欲しい。(萩本登美子)

講座を見ながらセルフお灸体験



体験の流れ

- ① お灸セットが自宅に届く
- ② ライターとお灸受け皿を用意
- ③ 動画を視聴
- ④ 好きな時に行う

体験に含まれるもの

- ① せんねん灸 2種類
- ② 使い方動画

体験コンテンツ情報

体験コンテンツ番号	AA-00005
体験コンテンツ名	動画でお灸体験 あなたもお灸マスター
チケット1枚での体験可能人数	1名まで
所要時間	約30分
参加対象	ライターが取り扱える人
性別制限	特になし
服装・持ち物	・煙（お灸）の匂いが付いても良い服装 ・ライター ・お灸の受け皿（アルミホイルでもOK）
集合時の注意事項	講座はいつでも視聴できます
利用時の注意事項	火の取り扱いが自己責任となります
開催日時	通年可
中止条件	特になし

体験提供者情報

店舗名	萩本治療院
住所	〒360-0835 熊谷市大麻生 1260-10
営業時間	9:00～18:00
定休日	日曜日・祝日
電話番号	048-533-0223
ホームページ	https://hagimotochiryuin.jimdofree.com



体験の予約方法

事前予約	必要
予約方法	同封のハガキにチケットを貼付けの上投函ください
予約時の注意事項	指定 URL から YouTube を開き、体験の説明をご覧ください



自宅で体験！

体験コンテンツ

05

1. 動画で鍼灸師による講座を見よう

国家資格を持った鍼灸師による、自分でできるせんねん灸の使い方を学ぼう。動画になっているので、何回でも視聴できる。

2. 実際に使ってみよう

事前に自宅に届くお灸セットで、実際に使ってみよう。2種類のお灸が入っているので、香りや熱さの違いを楽しんで。

3. 普段使いでいつでも体調管理

自分はもちろん、家族にやってあげても喜ばれる！若い方からおばあちゃん おじいちゃんにも。

動画でお灸体験
あなたもお灸マスター
お灸体験

お灸と聞くと専門的な技術が必要なイメージがあるだろうか。お灸の歴史は古く、二千年以上も前から行われてきた。だからこそ、現在では最も効果的で、安全にできるお灸へと進化してきたのだ。その中でも一般の人でも取り扱いの出来る、『せんねん灸』という種類のお灸がある。煙が少なく、土台があり直接肌に触れないので、じんわりと暖かく、初心者でも扱いやすい。一度使い方を学べば自宅でも気軽に使う事ができ、家族にやってあげる事もできる。

私の高校生の娘は、長時間通学のため、足のむくみ取りに入浴前に自分で行っている。そんな学生や、日々の立ち仕事、デスクワークで凝り固まっている社会人にもオススメだ。お灸は昔から治療の他にも、日々の「セルフマネジメント」としても活用されており、日常的に使う事で免疫力を高める効果が期待できる。あなたも一度体験すればその心地よさが癖になってしまおう。（萩本登美子）

ペアで作るオリジナルアクセサリ



体験の流れ

- ① 予約する
- ② 各務ガラス工房に集合
- ③ アクセサリー作り体験
- ④ お渡しは約1週間後（別料金で郵送も可能）

体験に含まれるもの

- ① アクセサリー作り体験
（ペアでご参加いただけます。お一人1アイテムずつお作りいただけます。）

体験コンテンツ情報

体験コンテンツ番号	AA-00006
体験コンテンツ名	ベネチアングラスのアクセサリー作り体験
チケット1枚での体験可能人数	2名まで
所要時間	30～60分
参加対象	保護者同伴の場合は3歳から参加可能
性別制限	特になし
服装・持ち物	・チケット
集合時の注意事項	特になし
利用時の注意事項	お車でお越しの場合、駐車場2台分あり
開催日時	通年
中止条件	お客様によるキャンセル

体験提供者情報

店舗名	各務ガラス工房
住所	〒360-0031 熊谷市末広 2-7
営業時間	10:00～18:00
定休日	火曜日
電話番号	048-522-6192
ホームページ	https://kagami-glass.com



体験の予約方法

事前予約	必要
予約方法	店舗へ直接お電話でご予約ください
予約時の注意事項	体験希望の1週間前までにご連絡ください



1. 自分だけのアクセサリーを作る特別な体験

大小様々な色のパーツを組み合わせて作る完全オリジナル、自分だけの特別なアクセサリー。自分用または特別な人へのプレゼントに素敵なベネチアングラスアクセサリーを作ろう。

2. 個性あふれるパーツを一粒ずつ選ぶ楽しさ

「ミルフィオリ」と呼ばれる花模様のパーツはイタリアのムラノ島で古くから作られているガラス。たくさんある中からお気に入りを選び、並べながらデザインする楽しみを味わおう。

3. ガラスを焼き上げると仕上がりが大変身！

パーツを自分好みに並べた後はオーナーさんが焼いて仕上げるが、焼き上がりがまた楽しみ！焼く前と後の変容がまるで魔法のよう。できあがったアクセサリーに愛しさを感じるだろう。

ベネチアングラスの アクセサリー作り体験

ガラス工芸体験

美しいベネチアングラスのオリジナルアクセサリーを作る体験ができる。「何を作るのか」と選ぶところから楽しさがスタートする。女性ならペンダントヘッド、イヤリングまたはピアス、ヘアーアクセサリー、男性ならストラップやピンブローチといったところだ。特別に丸型やオーバルなど好みの形にガラスを削ることもできる。席に座ると、大小様々な花模様のたくさんのパーツが目に入る。「ミルフィオリ」といわれるイタリアに古くからある花模様のガラスである。見ているだけで可愛さに胸が躍る。しかも、その中からお気に入りのパーツを一つひとつピンセットで選んでいく作業がまた楽しい！色の組み合わせ、模様、模様の組み合わせ、並べ方によってデザインが変化する。焼き上がるとまた風合いが変わり一段と愛らしいものになる。おそらく、ガラスを焼くオーナーの魔法がかかるのだと思う。（能勢みゆき／一般社団法人日本おもてなし協会）



季節を五感で味わう四季の湯温泉



体験の流れ

- ① 現地集合
 - ② 散策
 - ③ 温泉
 - ④ 昼食
 - ⑤ 解散
- ※上記は体験例です

体験に含まれるもの

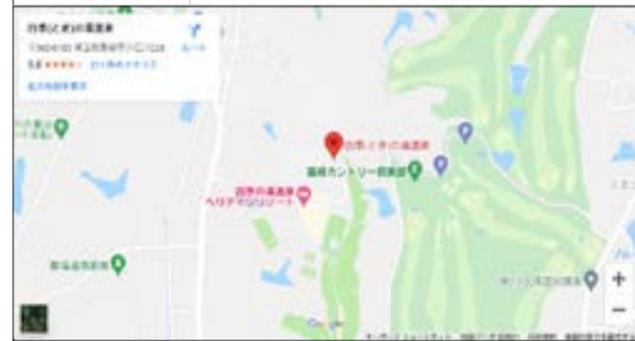
- ① 温泉入浴（タオル付）
- ② 昼食（特選海鮮丼と熊谷うどん）
- ③ お土産（オリジナルパウンドケーキ）

体験コンテンツ情報

体験コンテンツ番号	AA-00007
体験コンテンツ名	特別な一日を堪能する温泉と創作料理
チケット1枚での体験可能人数	1名まで
所要時間	180～360分
参加対象	特になし
性別制限	特になし
服装・持ち物	・チケット ・水着（水着着用混浴風呂を利用する場合）
集合時の注意事項	特になし
利用時の注意事項	水着着用混浴風呂は年末年始、ゴールデンウィーク、夏休み期間のみ利用可
開催日時	土曜、日曜、祝日、年末年始、夏休み期間
中止条件	特になし

体験提供者情報

店舗名	とま 四季の湯温泉
住所	〒360-0103 熊谷市小江川 228
営業時間	11:00-20:00（最終入館 19:30）
定休日	無休
電話番号	048-536-1212
ホームページ	https://www.hotel-heritage.co.jp



体験の予約方法

事前予約	不要
予約方法	チケットを入館時にご提示ください
予約時の注意事項	食事処の営業について、ご確認のうえご来訪ください

お店で体験！

体験
コンテンツ

07

1. 森に囲まれた別世界

こんなに近くに深い森に囲まれたリゾートがあるなんてと思うほど、日ごろの喧騒とかけ離れた別世界。マイナスイオンと鳥や虫の声、花や木の香りを全身で感じよう。

2. 首都圏最大級の天然温泉大露天風呂

四季の風情を感じながらの大露天風呂、水着着用の混浴ゾーンの9メートルの打たせ湯は圧巻。温めの塩化物泉のため比較的長湯ができ、保湿効果やぼかぼか感が持続する。

3. 地域の素材を生かした創作料理

豊洲直送の新鮮な海の食材を贅沢に味わえる特選海鮮丼と、全国有数の小麦の生産を誇る熊谷産小麦を使用した熊谷うどんで大満足。お土産でもらえるパウンドケーキも最高！

特別な一日を堪能する
温泉と創作料理
日帰り温泉体験

都心から約一時間、武蔵丘陵の豊かな緑と四季折々の花々に囲まれた『四季の湯温泉』。暑さで知られる熊谷の中でも、丘陵地帯の山頂に立地するため、避暑地を思わせる風景は別世界。里山をのんびりと散策した後、天然温泉と創作料理で心と体を癒す。一人で自分の時間を満喫するもよし。大切な人により深く心を通わせる特別な一日を過ごすもよし。施設としてはリゾートホテルのイメージだが、温泉施設は高級旅館の装いとなっている。

お昼時の温泉利用者は比較的少なく、周りの目を気にせずにいるようなお風呂をゆっくりと満喫、大自然の中で安らぎを感じながら心も体もぼかぼかに。食後も営業時間内であれば何度もお風呂に入れるので時間を気にせずのんびりと。お土産コーナーは焼き立てのパンや施設内で採れた野菜も販売。記念日や感謝の気持ち伝える日、日常の何気ない一日が特別な日に。

（吉田 正人／熊谷市観光協会）

それぞれの場所で参加可能なオンライン飲み比べ



体験の流れ

- ① あらかじめ5種類の酒が届く
- ② 開催日時にオンラインイベントに参加する
(イベント後はアーカイブ視聴となります)
- ③ 届いた日本酒について説明を受けながら、参加者と一緒に日本酒を味わう

体験に含まれるもの

- ① 権田酒造の日本酒 (5種類)
- ② オンラインイベント参加権
(オンラインイベントに参加できなかった方は、オンラインイベントのアーカイブ視聴権)

体験コンテンツ情報

体験コンテンツ番号	AA-00008
体験コンテンツ名	熊谷市伝統の地酒を飲み比べる
チケット1枚での体験可能人数	1人~複数人
所要時間	約90分
参加対象	20歳以上
性別制限	特になし
服装・持ち物	特になし
集合時の注意事項	時間になったら開始、オンライン入室は10分前から
利用時の注意事項	パソコンやスマートフォンなどオンラインイベントに参加できる環境が必要です。オンラインイベントへの参加申し込みは、4月13日までとなります
開催日時	2022年4月23日(土) 17:00~18:30 オンライン(ZOOM)で開催予定。 (オンラインイベント実施後は、アーカイブを視聴いただけます)
中止条件	特になし

体験提供者情報

店舗名	権田酒造
住所	〒360-0843 熊谷市三ヶ尻 1491
営業時間	9:00 ~ 18:30
定休日	日曜日・祝日
電話番号	048-532-3611
ホームページ	https://www.gondasyuzou.com

体験の予約方法

事前予約	必要
予約方法	同封のハガキにチケットを貼付けの上投函ください
予約時の注意事項	体験希望の2週間前までに投函ください。オンラインイベントへの参加申し込みは4月13日まで

自宅で体験!



体験
コンテンツ

08

1. 160年の伝統ある熊谷の地酒を味わう

熊谷で江戸時代末期から酒造りをしている権田酒造。伝統を引き継ぎながら改良を加えて時代に合わせた口当たりの良い地酒づくりを大切にしている。

2. 昔ながらの製法と現代の製法の違いを知る

酒造りもITを駆使して行われる時代になったが、昔ながらの製法と現代の製法の良し悪しを知ることで改めて日本酒を味わう。

3. 自宅に届いた日本酒の製法や味の説明を聞く

オンラインによる日本酒の飲み比べイベント。作り手から酒造りに込めた思いや味わい方の説明を受けながら、参加者と一緒に届いた日本酒の飲み比べをする。

熊谷市伝統の
地酒を飲み比べる
オンライン酒蔵体験

熊谷に江戸時代末期から酒造りをしていて酒蔵があることを知って驚いた。関東平野に位置する熊谷は米作りが盛んだが、酒蔵は『権田酒造』のみ。地酒ブームの折いくつかの酒蔵を訪ねたが、小規模だからこそ丁寧な酒造りができているのがこの酒蔵だ。酒本来の素材と味を生かした酒造りと、美味しい酒を求める工夫が、店主の説明と豊富な種類の酒から感じられる。冷酒で飲むのが主流となっている現代、燗で飲むことも権田酒造は勧める。その理由は、燗にした際の独特の匂いがなく、ふくよかな甘みが口に広がるからだ。また、酒造りに欠かせない水。熊谷は荒川と利根川に挟まれている環境から、地下水が豊富。通常地下水は地下15メートルほど掘らないと出てこないが、ここでは地下7メートルほどから組み上げることができ、その水を手で掬って飲んだが、肌にも舌にも柔らかく感じられた。(能勢みゆき/一般社団法人日本おもてなし協会)

循環型農業を見て歩いて食べて感じる



体験の流れ

- ① 咲いているひまわり畑に各自向かう
https://www.instagram.com/endo_farm/（開花状況）
- ② ひまわり鑑賞・迷路体験
- ③ 遠藤ファーム直営ショップ「maa honey Shop & rooms」でハチミツプレゼント。ひまわり、クローバー、菜の花、百花から3種類選べる。

体験に含まれるもの

- ① ひまわり鑑賞・ひまわり迷路体験
- ② ハチミツを持ち帰り

体験コンテンツ情報

体験コンテンツ番号	AA-00009
体験コンテンツ名	ひまわりで心身共にリラックス！
チケット1枚での体験可能人数	1名まで
所要時間	約60分
参加対象	どなたでも
性別制限	特になし
服装・持ち物	・チケット ・散策できる格好
集合時の注意事項	ひまわり鑑賞時の駐車場所 ひまわり畑とハチミツを受取る場所は車で約5分かかる
利用時の注意事項	開花確認
開催日時	7月下旬から10月下旬（天候による） ひまわりが咲いていない時期はハチミツ受取りのみ可
中止条件	悪天候 ハチミツの在庫がない場合

体験提供者情報

店舗名	遠藤ファーム直営ショップ 「maa honey Shop & rooms」
住所	〒373-0827 群馬県太田市高林南町 311-2 (ハチミツ受取り場所)
営業時間	木・金・土曜 10:00～16:00
定休日	不定休につき要確認
電話番号	090-2112-4839
ホームページ	https://endo-farm.com/



体験の予約方法

事前予約	必要
予約方法	店舗へ直接お電話でご予約ください
予約時の注意事項	体験希望の前日までにご連絡ください



体験
コンテンツ

09

1. 農業用の畑に約120万本のひまわり

鑑賞するだけでなく、迷路も楽しめる。台風、雷雨が多いひまわりの季節。開花情報はSNSで確認してから！

2. ひまわりから採取したハチミツをプレゼント

ひまわり畑からお届けする「太陽の陽ざし」ハチミツ。花粉が多くて蜜が少ない為、沢山のひまわりが咲かないと採れない希少な蜜。濃い色のわりにさっぱりした味わい。

3. 自然派アイテムのヘアケア商品

ハチミツ配合20%のシャンプー&トリートメントを販売している。ひまわりを目で楽しみ、ハチミツを舌で楽しみ、家ではヘアケアしながらリラックス。心身ともにリラックスを届ける。

ひまわりで
心身共にリラックス
ひまわり迷路体験

『遠藤ファーム』は、環境負荷の低減に配慮した環境・ひと・みつばちにやさしい農業を目指している。農地のサイクルは、ねぎを収穫↓ひまわりの種まき↓ひまわりの開花・鑑賞・迷路↓ひまわりを土に戻す↓きゃべつを植える↓きゃべつを収穫という流れ。化学肥料はつくるときや運ぶときにCO2が発生し、使いすぎると土地がやせることもあるが、遠藤ファームのサイクルだと化学肥料を使わず循環型農業が成立する。枯れたひまわりが天然の肥料になり化学肥料を使わなくて済むのだ。畑を休ませるために咲かせる花からは、ハチミツを採集している。飼育している蜜蜂は、巣箱30個で百万匹にもなる。蜜蜂は約2キロメートル圏内だと元の巣箱に戻る。蜜を採集できる花を巣箱の近くに咲かせることで、蜜蜂の労働環境も整えている。ひまわりは畑の土を元気にし、蜜蜂を養い、人間も楽しませてくれる。(湯本彩／熊谷市観光協会)

たんぽぽコーヒー作り体験



体験の流れ

- ① THE PUBLIC に集合
- ② たんぽぽコーヒー作り
- ③ お食事タイム（デリとスイーツ）
- ④ 自由散策
- ⑤ 現地解散

体験に含まれるもの

- ① たんぽぽコーヒー作り体験
- ② お食事（デリとスイーツ）

体験コンテンツ情報

体験コンテンツ番号	AA-00010
体験コンテンツ名	オンリーワンの「たんぽぽコーヒー」作り
チケット1枚での体験可能人数	1名まで（最低開催人数2名） ※別途追加料金にて同伴者との申込可能
所要時間	約180分（例：10:00集合～13:00解散）
参加対象	小学生以上。キク科にアレルギーのある方は参加をお控えください
性別制限	特になし
服装・持ち物	・チケット ・汚れても良い服装と靴（長靴など）
集合時の注意事項	来場交通手段を要事前連絡
利用時の注意事項	特になし
開催日時	4月～5月の火曜日に開催（応相談）
中止条件	雨（荒）天時・感染症状況等

体験提供者情報

店舗名	THE PUBLIC
住所	〒360-0121 熊谷市手島215
営業時間	11:30～15:00
定休日	不定休につき要確認
メールアドレス	info@the-public.jp
ホームページ	http://the-public.jp



体験の予約方法

事前予約	必要
予約方法	申込みフォーム からお申し込みください 
予約時の注意事項	体験希望の2週間前までにご連絡ください

お店で体験！



体験
コンテンツ 10

1. 自分で作るオンリーワンのたんぽぽコーヒー

春になるとあちこちに咲き、誰もが綿毛を吹いて遊んだ身近な「たんぽぽ」。古くから葉や、根が食用とされるが、今回は自分で掘った根を使ってコーヒーを作る。

2. 農から始まる暮らしがテーマのゲストハウス

荒川沿いの日本家屋をリノベーション。懐かしい日本の景色と日常がここに在る。地元の方との交流、イベントなど、日常をより豊かに、未来へ繋げるための実験的な場所だ。

3. 心満たすデリプレート&スイーツ

THE PUBLIC 特製のオーガニック野菜たっぷりのデリプレートと、自家製スイーツがセットに。人気の自家製玉ねぎドレッシングを使用している。

オンリーワンの「たんぽぽコーヒー」作り
(デリ&スイーツ付き)
たんぽぽコーヒーづくり体験

西洋タンポポは、その名の通りヨーロッパ原産で、彼の地では野菜として食べられる。食用では、サラダ、スープ、ワインやお茶に使われ、根を焙煎してコーヒーの代用としても使われている。日本には明治時代に新しい野菜として導入されたが、定着せずに雑草化したという。そこで、試しに「たんぽぽコーヒー」を作ってみたら、これなんとも楽しかった。
この大人の遊びともいえる体験の場が『THE PUBLIC』。熊谷を流れる荒川右岸の土手沿いに佇むゲストハウス・カフェ。たんぽぽを採りに向かうと、目前に広がる大空高くラジコン飛行機が舞い上がった。土に触れ、根を掘り、草の匂いを感じ、童心に帰る。心と自然がつながる。デリ&スイーツでお腹も満足、時間と場を共有した者同士が楽しさを分かち合う。
実際に自分の心が、体がどう感じるか、ぜひ体験してみてください。
(出浦尚明・尾崎なつ江)

“シナモンカフェ”オーナーからの直伝



体験の流れ

- ① 「米粉」「パンの型」「レシピ」「準備品リスト」が自宅に届く
- ② オンライン講座の日程を確認して予約
- ③ オンラインで講座（ZOOM）に参加する

体験に含まれるもの

- ① 米粉は3回分パン作りができる分量が届くため、講座の後に練習することができる
- ② 講座受講後、1ヶ月間は何度でも質問やアドバイスをメールや電話で受けることができる
- ③ レシピとパンづくりに必要なパンの型のプレゼント付き

体験コンテンツ情報

体験コンテンツ番号	AA-00011
体験コンテンツ名	シナモンカフェの米粉ミニ食パン & 米粉クッキーづくり
チケット1枚での体験可能人数	1名まで
所要時間	約120分
参加対象	中学生以上
性別制限	特になし
服装・持ち物	特になし
集合時の注意事項	特になし
利用時の注意事項	オープンレンジ（温度設定で発酵の40℃設定があるもの）が必要です。パソコンやスマートフォンなどオンライン講座に参加できる環境が必要です。
開催日時	店に問い合わせて日時をご確認ください
中止条件	最小参加人数2名に満たない場合は延期

体験提供者情報

店舗名	cinnamon cafe
住所	〒360-0047 熊谷市仲町 45
営業時間	11:00 ~ 16:00 (LO/15:30)
定休日	日曜日・八木橋百貨店定休日
電話番号	048-521-9584
ホームページ	https://www.instagram.com/cinnamon_cafe/



体験の予約方法

事前予約	必要
予約方法	同封のハガキにチケットを貼付けの上投函ください
予約時の注意事項	体験希望の2週間前までにご連絡ください



自宅で体験！

体験
コンテンツ

11

1. 粉の達人から学ぶ米粉ミニ食パン&クッキー

オーナーは、シナモンロールで小麦粉を知り尽くし、米粉パン製造に当たっても様々な米粉を研究し尽くして現在の米粉パンを開発。粉を知り尽くしたパン研究家からレシピを学ぶ。

2. オンラインでどこからでも学べる

月に数回開催されている米粉ミニ食パン&クッキー講座。米粉やパン型は事前に送付。自宅に居ながら米粉パン&クッキー作り。外出しずらいかたや遠方のかたも気軽に参加できる。

3. 講座受講後1ヶ月間は何度でも相談できる

米粉パンは練習を重ねることが上達のポイント。米粉ミニ食パン&クッキーを上達させるため、講座受講後1ヶ月間メールで何度も質問やアドバイスを受けられるアフターフォロー付き。

シナモンカフェの
米粉ミニ食パン &
米粉クッキーづくり
てづくり体験・オンライン講座

シナモンカフェ (cinnamon cafe) は、二〇〇四年に熊谷で創業したカフェだ。現代のカフェブームの走りと言えるだろう。日本にシナモンロールが未上陸の頃、オーナーは訪れたハワイでシナモンロールにハマった。しかし、日本ではこの店にも売っていない。ならば自分で作るうと立ち上がる。ハワイでたくさんシナモンロールを買って漁り、その味を確かめながら、現在の味を作り上げた大変熱心なシナモンロールの研究者なのだ。その研究者が着手した米粉パンであるが、米粉は小麦と違いグルテンが無いため、水を入れた際に粘りが出ない。そのため米粉のパンやクッキーなどをつくるのは難しいと聞いた。そんな米粉であるが、粉を知り尽くしているオーナーが、粉をつくる米粉パンはしっかりと、なめらかな重量感が半端ない。この店で扱っているパンやスイーツはどれも粉の美味しさが際立っている。(能勢みゆき/一般社団法人日本おもてなし協会)

美しい姿勢や機能的な体を取り戻す



体験の流れ

- ① メールでグループコンディショニングを予約をする
- ② 予約日時にサロンへ行く→着替え→体験

体験に含まれるもの

- ① 1時間のコンディショニング
体の状態確認（痛み、不調など）→コンディショニングで体を整え→再度、体の状態確認（アフター）
- ② 筋肉をやわらかくする働きのあるマグネシウム入り炭酸入浴剤のサンプルプレゼント

体験コンテンツ情報

体験コンテンツ番号	AA-00012
体験コンテンツ名	体を整える コンディショニング体験
チケット1枚での体験可能人数	1名まで
所要時間	約60分
参加対象	お子さんからご年配者まで体験可能 (気になることがある場合は、事前にお問合せください)
性別制限	特になし
服装・持ち物	・チケット ・動きやすい服装、バスタオル、フェイスタオル
集合時の注意事項	着替える場所あり/駐車場複数台スペースあり
利用時の注意事項	特になし
開催日時	グループレッスン 水曜日：19:30～20:30 金曜日：10:30～11:30
中止条件	特になし

体験提供者情報

店舗名	Conditioning Salon Bless
住所	〒360-0811 熊谷市原島 645-1 デンクマル2階
営業時間	10:00～20:00
定休日	月曜日
お問合せ（メール）	atsuko@bless2020.jp
ホームページ	https://www.bless2020.jp

体験の予約方法

事前予約	必要
予約方法	メールにてご予約ください
予約時の注意事項	体験希望の2週間前までにご連絡ください

お店で体験！



体験
コンテンツ

12

1. 筋肉を整える運動

”体のコンディションを整える”という言葉があるが、Blessのコンディショニングはストレッチ、ヨガやピラティスと違い筋肉を整えることが中心。

2. 科学理論に基づいたメソッド

「機能解剖学」「運動生理学」「脳科学」に基づき、バランスを崩した筋肉の状態をよくし、体調改善や運動機能を向上させる。

3. プロの目で自身の体の状態を見てもらう

体を知り尽くしているプロは、体全体をほんの少し見ただけで歪んだ体の状態を把握し、そこにアプローチをかけてくれる。たったの1時間だが、確実に姿勢や体の状態が変化する。

体を整える
コンディショニング体験

運動や体操の概念が変化している。昔は「頑張る」「大きく動かす」などの言葉が主流だったが、コンディショニングでは「脱力する」「小さくゆらぐ」などの言葉で体を動かす。指示に従って体を小さく動かしているだけで、体が整うのだ。歪みのない、本来のあるべき姿勢や姿になる。

『Bless』のオーナーは、元プロのダンサーで肉体を酷使していたそうだ。そのため自身がNCAコンディショニングを受けて改善されたことをきっかけに、NCA認定インストラクターとなり、さらにはインストラクターを養成する立場になる。体が硬い、不調の改善、運動不足、アスリートのケガ予防など老若男女、誰でも体験できる。筆者は内巻きの肩が整い、全身が軽くなったように感じた。始まる前は足先が冷えていたが、帰りは靴下いらず。胸筋が開いて呼吸が深くなった。た。(能勢みゆき/一般社団法人日本おもてなし協会)

感動体験をシェアする喜びに勝るものなし！



体験の流れ

- ① ご都合の良い日時で事業概要の説明会（オフライン）
- ② 取材、執筆を各自で進めていただく
(進捗及びお困りごとは随時連絡を取り合いながら進めさせていただきます)
- ③ 体験提供者の最終確認を経て掲載

体験に含まれるもの

- ① 熊谷おためしβ版への体験コンテンツ掲載権
(販売期間及び販売終了から6ヶ月の期間に完成したものに限りです)
- ② 熊谷市観光協会の取材&執筆フォロー

体験コンテンツ情報

体験コンテンツ番号	AA-00013
体験コンテンツ名	お裾分け旅をつくる側に 体験コンテンツづくり体験
チケット1枚での体験可能人数	1名
所要時間	数週間～数ヶ月
参加対象	どなたでも
性別制限	特になし
服装・持ち物	・チケット ・筆記用具
集合時の注意事項	特になし
利用時の注意事項	特になし
開催日時	通年
中止条件	特になし

体験提供者情報

店舗名	一般社団法人 熊谷市観光協会
住所	熊谷市宮町2-9 5 間庭ビル2階
営業時間	8:30～17:15
定休日	土曜日・日曜日・祝日
電話番号	048-594-6677
ホームページ	https://www.oideyo-kumagaya.com



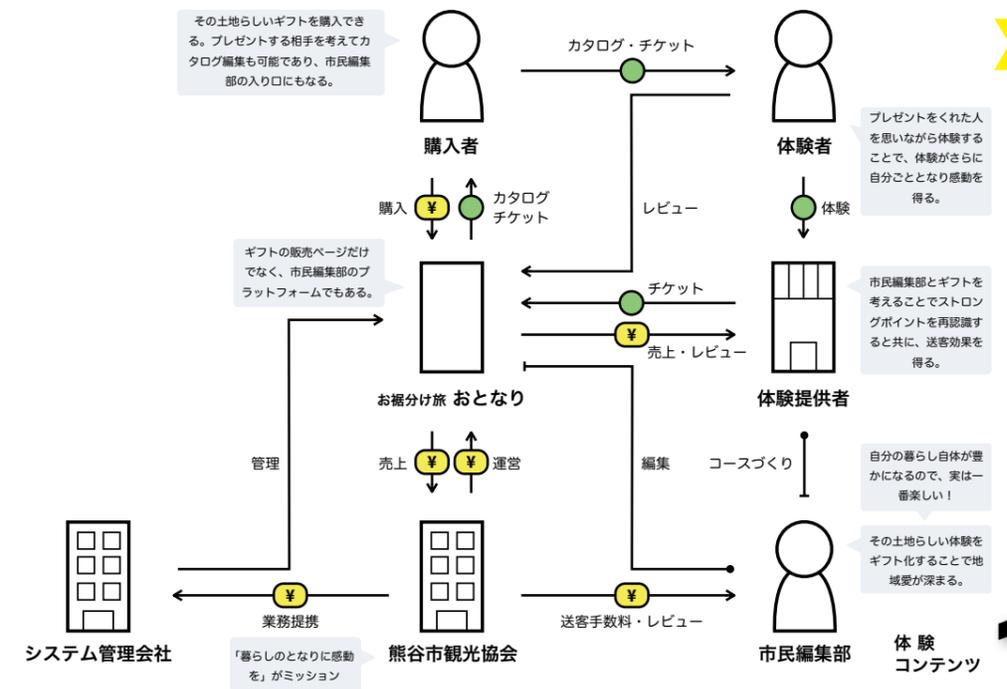
体験の予約方法

事前予約	必要
予約方法	メールにてご予約ください
予約時の注意事項	説明希望の2週間前までにご連絡ください

お裾分け旅 おとなり ビジネスモデル

この事業は、簡単に言えば結婚式の引き出物でお馴染みのギフトカタログを、暮らし目線で見つけたちょっと感動体験だけを集めてつくってみようというものです。暮らしのステージである熊谷市の魅力を掘り起こしつつ、パッケージングして発信しながら、ギフトとして仲間とも共有しちやおうという、欲張りな内容です。暮らしの中にある贅沢な瞬間を、ギフトとして気になるあの人にプレゼント！もらった人は、プレゼントしてくれた人の存在を感じながら、改めて地元の魅力を体験する。その土地らしい体験を「暮らしのとなり」にある感動として発信する仕組みです。

起点
カタログギフト
定説
モノを中心に網羅的に
逆説
ローカルの感動体験に特化



13

体験づくり！

1. 体験をつくる過程が一番楽しい！

自分だけが知っている、行きつけの、週末の、手作りの…楽しみ方。それをギフトとして贈れる体験にする。体験づくりを体験すると、この過程が一番贅沢な遊びに感じるはず！

2. お裾分けでシェア欲を満たす！

自分だけで楽しむより、みんなで楽しみたい。でも、誰でも良い訳じゃない……。だから、ギフトにするんです。みんなが少しずつのお裾分けを持ち寄り、特別な贈り物にしましょう。

3. 観光協会スタッフがフォローするので安心！

本当に感動したことを伝えることは、難しいことではありません。観光協会のスタッフが伴走しながら、取材や執筆を進めていくので、お気軽に体験してください。

お裾分け旅をつくる側に
体験コンテンツづくり体験
市民編集部体験

暮らしの中で、ふとした瞬間に出会った感動体験を、ギフトの形にしてシェアする仕組み『お裾分け旅おとなり』。それぞれの視点から紹介された様々な体験が魅力なのだが、実は一番面白いのは体験コンテンツとしてまとめていく編集作業なのだ。元々気になっていただお店や、人、商品、体験を深掘りすることで、さらにファンになることができる。それは、今まで見えていなかった側面を知ること、新たな関係性が生まれ、地域に根付く感覚を伴う。暮らしと地域が近づくこと、それを共有してシェア欲を満たすことは、暮らしにハリを与えることに繋がるからだ。取材先の選定から、取材、撮影、執筆と、少なく見積もっても数週間〜1ヶ月はかかるし、簡単にできると言ったら嘘になる作業量だが、その分達成感もある。この機会に、お裾分けされる側から、する側をお試しいただきたい。必ず熊谷の暮らしが、好きになるはず！

(時田隆佑/熊谷市観光協会)

編集後記と 皆さんへの お願い

この度はお裾分け旅『おとなり』をご利用くださり、誠にありがとうございました。ありがとうございます。

改めて熊谷をよそ者の目線から見直すと、「暮らし」のそのすぐ隣に、農業・商業・工業・自然がバランスよくあることに気づく。一見すると、わかりやすい特徴は見当たらないが、多様な「暮らし」を受け入れる余白が、私たちの周りに眠っていたのだ。それは、「観光」の新たな可能性も秘めている。地元の人間が見出した「暮らし」の延長にある楽しみに、外の人が共感し人を呼び込む。消費の関係性を超えた、緩やかな観光の形だ。熊谷の未来は明るい。私たち一人の「極上の日常」を生み出す環境が、熊谷にはあるのだから。

d design travel WORKSHOP
熊谷号の編集部日記をこのよう

にまとめてから四年が経ってしまいました。市民編集部の新たな取り組みとして、自分が本当に感動した地元の体験をシェアするという目的でこのギフトはつくられています。ギフトを送ってくれた人だけでなく、体験を提供してくれる人、体験を紹介してくれた人、少しずつのお裾分けをお楽しみください。もし、この『おとなり』を気に入っていただけなら、次はお裾分けをする側になっていただければ幸いです。今後、本格的にサービスを開始するまでに、皆さんから感動体験をまだまだ集めなければなりません。自分だけが知っている熊谷の楽しみ方を、ぜひ教えてください。

(熊谷市観光協会/時田隆佑)

体験ギフトご利用に関する注意事項・免責事項

■チケットはいかなる場合においても再発行いたしません。■チケットと現金の引き換えはいたしません。■チケットの転売は行わないようお願いいたします。転売行為に起因するいかなるトラブルについても、熊谷市観光協会は責任を負いません。■体験期限の切れたチケットはいかなる場合でも利用できません。また、予約期限の延長はできません。■体験への参加権利は、各体験プログラムの予約方法に則った場合のみ有効です。■本商品で掲載している写真は実際と異なる場合があります。■予約時にいただく個人情報（氏名・電話番号など）は予約業務と、配送業務及び任意回答の体験後アンケートのみに利用し、その他の目的で使用することはありません。■天候や諸事情により体験が中止になる場合があります。その際は日程の変更をご案内しますが、現地までの交通費、宿泊費などを含め返金、補償はできかねます。■お客様の都合で、一部サービスを利用されない場合でも差額分の払い戻しはいたしません。■当チケットを利用した際に、万が一、怪我などの健康上の損害、その他トラブルが発生した場合でも熊谷市観光協会は一切の責任を負いかねます。■施設までの交通費などの諸経費は、参加者の負担になります。

お問い合わせ

一般社団法人 熊谷市観光協会
電 話：048-594-6677
メール：info@oideyo-kumagaya.com
受付時間：9:00～17:00
定休日：土曜・日曜・祝日・年末年始