



平泉寺 “六仙坊五色米饼 ” 推广活动

平泉寺六仙坊米饼是当地传统美食，有艾草、虾米、姜黄、黑芝麻和菰米五种来自大自然的颜色。不含添加剂的米饼，口感丰富，是现在平泉寺地区主推特色，媲美羽二重饼。体验米饼制作，享受旅途乐趣。

基本信息	内容	备注
举办地点	胜山故里茶馆（青木故居）	
集合时间	—	
集合地点	胜山故里茶馆（青木故居）	
前往集合地点的交通方式	距离中部纵贯线胜山IC（Katsuyama Interchange）约 10 分钟	
所需时间	约 1 小时	
日程表	每年 12 月至次年 3 月 <姊妹餐厅全年供应> 平泉寺精进坂店常年供应用平泉寺有机栽培的越光米制作的饭团和当地种植的蔬菜（如胜山水菜雪）、腌菜和味噌汤。 根据季节不同，菜单上还会有山菜天妇罗。	
价格（不含税）※每人	锅物料理体验：2,500 日元；稻草编米饼体验：1,000 日元（可带回家作为伴手礼）；编绳体验：400 日元；烤米饼体验：500 日元。	
旅游费用包含的内容	—	
旅游费用不包含的内容	—	
可选内容/价格	—	
付款方式	—	
支持语言	—	
成行期间	每年 12 月至次年 3 月	
预约截止时间	提前一周	
取消政策	—	
成行人数（最少/最多）	6 至 12-15 人	
有无接送服务/详情	—	
当天服装/携带物品	—	
有无参加限制（年龄、健康状况等）	—	
其他补充/注意事项	—	
联系方式/营业时间	0779-88-0033 (Tonokura: 41-8-1, Heisenji, Heisenjicho, Katsuyama, Fukui)	