



平泉寺「六千坊 五色米餅」推廣計畫

在此地流傳很久的平泉寺六千坊五色米餅，有艾草、蝦米、薑黃、黑芝麻和菰米五種自然的顏色。 不含添加劑的米餅口感豐富，是現在平泉寺地區主打特色。可以和羽二重餅一起作伴手禮。體驗米餅製作，享受旅途樂趣。

基本資訊	內容	備註
舉辦場地	勝山故里茶館（青木故居）	
集合時間	—	
集合場所	勝山故里茶館（青木故居）	
前往集合場所的交通方式	距離中部縱貫路的勝山IC有10分鐘車程	
所需時間	約 1 小時	
日程表	每年十二月至三月 <姊妹食堂全年供應> 平泉寺精進坂餐廳全年供應由平泉寺生產的有機越光米製成的飯團、當地種植的葉菜（例如勝山水菜）、醃菜和味噌湯。 根據季節的不同，菜單上還有野菜天婦羅	
費用（未稅）※每1名	鍋物料理體驗：2,500 日元；稻草編米餅體驗：1,000 日元（可帶帶回家作伴手禮）；編繩體驗：400 日元；烤米餅體驗：500 日元。	
包含於旅遊團費的內容	—	
不包含於旅遊團費的內容	—	
選項內容和費用	—	
結算方法	—	
支援語言	—	
成行期間	每年十二月至三月	
受理預約期限	至少提前一週	
取消政策	—	
可成行人員（最少和最多）	6 至 12-15 人	
有無接送和詳細	—	
當天服裝和攜帶物品	—	
有無參加限制（年齡和健康條件等）	—	
其他補充和注意事項	—	
諮詢方式和營業時間	0779-88-0033 (Tonokura: 41-8-1, Heisenji, Heisenjicho, Katsuyama, Fukui)	