

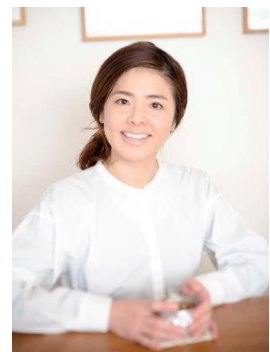
## 日本とタイ両国のサステナブルツーリズム推進を目指して タイ料理研究家 長澤 恵先生と行くタイ北部料理ツアーを発売！

株式会社日本旅行(本社:東京都中央区、代表取締役社長:小谷野悦光)は、タイ国政府観光庁の協力のもと、日本とタイ両国におけるサステナブルツーリズム推進プロジェクトの一環として、タイ料理研究家・長澤恵先生と一緒にタイ北部料理を巡る募集型企画旅行を11月14日(木)14時に発売します。



### <タイ料理研究家 長澤 恵先生プロフィール>

2002年よりタイ料理研究家として活動開始。2010年に東京・錦糸町で法人化・スタジオ開設し「タイ料理教室ティッチャイタイフード」を主宰。年100品以上、月に20回程度のレッスンを開催し、現在までの生徒数は延べ35,000人以上。年数回のタイ現地でのフィールドワークを基にタイ料理・食文化研究、レシピ開発を行っており、併せて現地の食に特化したツアーを毎年数回開催、年々タイ食文化への造詣を深めている。最近ではタイの隣国ラオスへもフィールドを広げている。



### 日本とタイ両国におけるサステナブルツーリズムプロジェクトを推進中！

当社は観光産業として脱炭素に貢献することを目的に、日タイ両国におけるサステナブルツーリズムを推進する国際協力プロジェクトを開始し、以下3つの取り組みを行っています。

- ① サムットプラカーン県に「日本旅行マングローブの森」を開設  
マングローブの植樹によるCO<sub>2</sub>吸収と地球温暖化抑制
- ② スパンブリー県のメタンガスを軽減する取り組みを推奨する  
農協に「日本旅行の水田」を開設
- ③ タイ旅行の往復移動で排出されるCO<sub>2</sub>をオフセットするため、  
アジア最大の製糖企業「Mitr Phol Group(ミトポン社)」より  
カーボンプレジットを購入



## ツアーポイント

### 1. 長澤 恵先生が厳選したレストランで、料理の解説と共に食事

タイ北部料理はタイの中で最も味付けがマイルドなので日本人にも食べやすい料理が多いと言われており、山の資源が豊富な北部ならではの食材を使い、ハーブやスパイスを混ぜ込みながら、素材の味を最大限に引き出すために練られたレシピが特徴です。今回のツアーでは、世界的に有名なグルメガイドでも評価されたレストランでの食事を多数ご用意しております。また、タイは宗教上の理由からベジタリアン(菜食主義者)の方が多く、ツアーではベジタリアン料理研究家のターおぼさんの料理教室を体験することができます。



### 2. 旅行の往復移動で排出される CO<sup>2</sup>をオフセットし、実質ゼロに！

当社は脱炭素社会の実現に向けて、旅行の往復移動により排出される CO<sup>2</sup>を実質ゼロにするカーボン・オフセットプログラム「Carbon-Zero」に取り組んでいます。本商品には、日本ーチェンマイ間の往復移動で排出される CO<sup>2</sup>をオフセット(埋め合わせ)するために、旅行代金に予めカーボンオフセット代金が含まれています。当社はアジア最大の製糖企業「Mitr Phol Group(ミトポン社)」よりカーボンクレジットを購入しており、カーボンオフセット代金は日本とタイ両国における森林整備や環境保全に役立てられます。

オフセット区間	オフセット内容/量
成田ー仁川ーチェンマイ (往復)	【航空機利用】往復 806 kg排出
関西ー仁川ーチェンマイ (往復)	【航空機利用】往復 762 kg排出

※Travel Impact Model 基準

## 商品概要

- 商品名 タイ料理研究家 長澤 恵さんとチェンマイでタイ北部料理を楽しむ旅 6 日
- 出発日 2025 年 5 月 15 日(木)
- 出発地 成田空港・関西空港
- 添乗員 成田発:成田空港出発から成田空港到着まで同行します。  
関西発:1日目ソウル空港合流から6日目ソウル空港解散まで同行します。
- 旅行代金 成田発:389,000 円/関西発:379,000 円(大人・子供同額)
- 最少催行人員 10 名様
- 発売日 2024 年 11 月 14 日(木)14:00
- お申込み 当社 WEB サイトまたは全国の店舗・予約センターにてお申し込み下さい。

▶ 日本旅行 WEB お申込みページ

成田発 [https://www.nta.co.jp/nta\\_world/tour?TOUR\\_CODE=50002150](https://www.nta.co.jp/nta_world/tour?TOUR_CODE=50002150)

関西発 [https://www.nta.co.jp/nta\\_world/tour?TOUR\\_CODE=50002160](https://www.nta.co.jp/nta_world/tour?TOUR_CODE=50002160)

▶ デジタルパンフレット (11 月 14 日ページ公開予定)

<https://www.nta.co.jp/digipan/kaigai/4200-25-501/#page=2>

▶ 日本旅行 店舗・予約センター <https://www.nta.co.jp/shop/>

## <ツアーの前に、タイ北部料理の夕食会イベントを開催します！>

ツアーに先駆けて、長澤 恵先生のタイ北部料理レクチャー付きの夕食会イベントを2025年1月15日(水)に「サイアムセラドン東京」を貸し切り開催します。5月の現地ツアーの前に、お気軽にご参加ください！

### イベントのポイント

1. タイ料理研究家 長澤 恵先生によるタイ北部料理のレクチャーと提供料理の説明
2. チェンライ出身のジャンタポーン・タナコン料理長がふるまうタイ北部料理のフルコース  
【本イベント限定メニューを含むタイ北部料理フルコースのメニュー(一例)】



カオソーイ



ナムプリック・オーン



ラープ・チェンマイ



カノムチン・ナムギャオ

### 3. 参加者限定のお土産付き

参加者全員にヤマモリ「カオソーイの素」、チャンビール 1 本、THANN アメニティボトル 4 点セットの豪華お土産をご用意しています。クイズ大会では長澤先生直筆サイン入りレシピ本や THANN スパ施設で使えるアロマテラピー無料券など豪華景品が当たるチャンスもあります。

### 開催概要

1. イベント名 タイ北部料理を深く知るサイアムセラドン夕食会
2. 開催日時 2025年1月15日(水)18:00~21:00
3. 開催場所 サイアムセラドン東京(タイ国商務省認定レストラン)  
東京都千代田区丸の内1丁目8番2号鉄鋼ビルB1F
4. 旅行代金 お一人様13,800円
5. 定員 40名様
6. お申込み・お問合せ 以下のお申込み専用ページよりお申し込み下さい。  
▶ お申込み専用ページ  
<https://qa.nta.co.jp/Q/auto/ja/37604408/thaifood/>  
お問合せは以下の予約センターへお電話ください。  
▶ 日本旅行 システムトラベルセンター  
TEL 03-6704-8706 (営業時間 10:00~16:00)  
※お電話でのお申込みは受付しておりません



このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社日本旅行

秘書広報部 広報担当 TEL 03-6895-7860

東京都中央区日本橋1-19-1 日本橋ダイヤビルディング12階