



北海道知事認定のアウトドアマスターガイド 安藤誠氏がご案内する

本格的なアドベンチャートラベル商品を発売

手つかずの大自然と野生動物観察を堪能する「ひがし北海道満喫4日間」

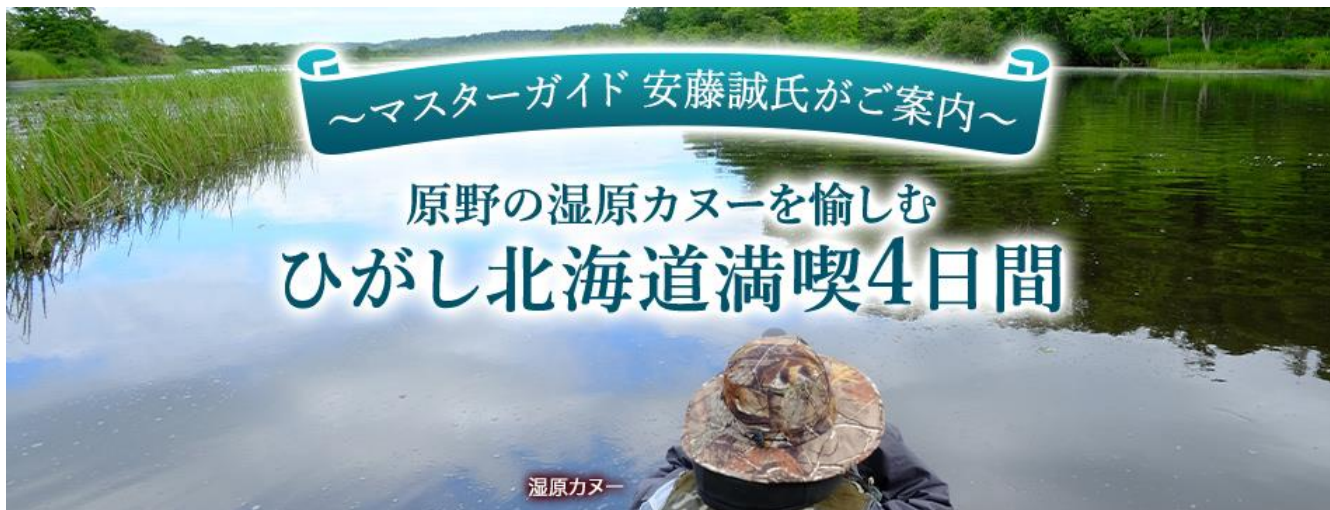
株式会社ジャルパック（本社：東京都品川区、代表取締役社長：平井 登、以下「ジャルパック」）は、アドベンチャートラベルを推進しており、北海道知事認定アウトドアマスターガイド安藤誠氏監修による、手つかずの大自然が残る原野の湿原で実施する絶景カヌーをテーマとしたツアーを4月22日（月）に発売開始しました。

当ツアーはアドベンチャートラベルの定義である「自然」「アクティビティ」「文化体験」のすべてを満たす他、ATTA(*1)が掲げる5つの要素(*2)も含む本格的なアドベンチャートラベル商品となっており、コロナ後のあたらしい旅の一つとして、安藤誠氏の監修のもと今後も継続してお客さまにご提案していきます。

(*1)ATTA：アドベンチャートラベル業界最大の団体。Adventure Travel Trade Association

(*2)アドベンチャートラベルにおける5つの要素：

- ・Novel and Unique（いままでにないユニークな体験）
- ・Transformation（自己変革）
- ・Wellness（健康であること）
- ・Challenge（挑戦）
- ・Low Impact（ローインパクト）



商品概要

- 出発日：
2024年6月20日（木）、2024年6月27日（木）
- ※行程はすべて3泊4日
- 募集人員：20名（各出発日あたり最大10名まで）
- 旅行代金一例（お一人様）：285,000円
- ※JAL ダイナミックパッケージ(*1)での販売となります。

※旅行代金は、2024年4月15日10:00現在、6月27日（木）出発大人お一人様あたりの旅行代金（往復追加代金なしフ
ライト利用/シングルルーム利用）一例です。

- 出発地：全国各地発
- 宿泊先：ウィルダネスロッジ・ヒッコリーウインド

URL：

<https://www.jal.co.jp/jp/ja/domtour/jaldp/adventure/master-guide/higashi-hok/>

(*1) JAL ダイナミックパッケージとは、お申し込みいただくタイミングによって、価格が変動する時価販売商品です。航空便や宿泊施設の
空き状況をリアルタイムに反映し、組み合わせた販売価格を瞬時に表示させますので、常に最新のプラン内容・旅行代金をご提供いたしま
す。

ツアーのポイント

● 北海道知事認定アウトドアマスターガイド兼プロカメラマンの安藤誠氏のご案内
マスターガイドの資格を持ち、ひかし北海道の自然を熟知したプロカメラマンである安藤誠氏だからこそ提供できる、心動かされる体験「日
常の奇跡」をお楽しみいただけます。北海道の自然や動植物の生態はもちろん、歴史、アイヌ文化への深い洞察まで単なる解説ではなく
「物語」としてご案内いたします。また、安藤誠氏のガイドツアーの特徴は、「同じものは一つもない」ということ。その日の天候やお客さまの興
味に沿ったオリジナルのスケジュールを安藤誠氏がプロデュースいたします。



安藤忍氏・安藤誠氏



ガイドの様子

● 手つかずの大自然が残る原野の湿原で絶景カヌーを堪能していただけます
ラムサール条約登録湿地の別寒辺牛湿原をカヌーで下りながら、野鳥などの野生動物をスワロフスキー双眼鏡やスコップを使って観察しま
す。カヌーはガイドが漕艇しますので、初めての方でも安心してご参加いただけます。水鳥をはじめとする動物の楽園でもある「原野」を満喫
しながら極上のひと時をお過ごしください。



カヌーの様子



エゾフクロウ (Photo by Makoto Ando)

●厚岸名物の牡蠣とウイスキーのお食事をお楽しみいただけます

一年を通して美味しい牡蠣が食べられる厚岸町。「厚岸味覚ターミナル コンキリエ」で厚岸名物の新鮮な牡蠣を使用したお食事とウイスキーをお召し上がりいただけます。なお、当ツアーでは厚岸ウイスキーの飲み比べセットをお食事の際にご注文いただけます。また、「厚岸漁業協同組合直営店 エーウロコ」にて厚岸名産の牡蠣を中心とした新鮮な地場の魚介類や加工品などのお買い物をお楽しみいただけます。

▼厚岸ウイスキーとは

冷涼な気候、海霧、良質な水がある環境がシングルモルトの聖地、アイラ島に似ていることから2016年厚岸蒸溜所が設立されました。厚岸産ピート、大麦、地元ミズナラを使った樽。甘く艶やかなフルーティさとピート感のコラボレーションが口の中に広がります。厚岸オールスターのウイスキーを目指し、北の大地が育むウイスキーは今、世界中から注目をあびています。



お食事のイメージ



殻牡蠣 10個セットのイメージ

●地元鶴居村をはじめ北海道産の食材をふんだんに使ったお食事をご提供

ヒッコリーウィンドの魅力の一つは、20年来、スローフード活動を続けてきた安藤忍氏の手料理です。地産地消で旬の食材を使った手料理を提供しており、中でも人気は朝食の定番、道産米ななつぼしのオリジナルのお粥。自然観察に出かけるお客さまにできるだけ消化に良く、身体が温まるものを食べさせてあげたいとの思いから、しょうががたっぷり入っております。梅干し、昆布の佃煮、自家製のお新香、卵焼き、焼き魚などをお供にあつあつのお粥をすすったら、野生動物の観察へご案内いたします。

※ロッジ内のお食事についてはアレルギー対応などお客さまのご要望に応じたアレンジも可能です。ご予約後にお気軽にご相談ください。



お料理の一例



道産米ななつぼしのオリジナルのお粥

●雨天時のレインウェアやスワロフスキー双眼鏡、AIGLE社製長靴といったプロが選んだこだわりの装備を滞在中ご利用いただけます。当ツアーの参加に際して、特別な装備を購入いただく必要はございません。お持ちの服や靴などの確認をさせていただき、必要に応じてお貸し出しいたします。野生動物の観察に必須の双眼鏡は世界最高峰の性能を持つスワロフスキー双眼鏡を貸し出しいたします。



スワロフスキー双眼鏡



AIGLE社製長靴

※掲載画像はイメージです。実物とは仕様やイメージが異なる場合がございます。

※野生動物は、ご覧になれない場合がございます。

北海道知事認定 アウトドアマスターガイド 安藤誠氏



■プロフィール

1964年札幌市生まれ。

1999年、釧路湿原の畔にある鶴居村にこだわりの宿「ウィルダネスロッジ・ヒッコリーウィンド」を開業。

ヒッコリーウィンドを営みながら、自然が果たす「人と自然への役割」をさまざまな角度から伝えています。

プロカメラマンとしても世界にその名が知られ、世界的な写真コンテスト「ネイチャーズベストフォトグラフィー・ジャパン 2014年」の総合準グランプリ、「ネイチャーズベストフォトグラフィー・ジャパン 2016 ワイルドライフ」入賞。

ニコンプロフェッショナルサービスメンバー、富士フィルムプロフェッショナルサービスメンバー、スワロフスキーオプティック社サポートプロガイド、フェーラーベンアンバサダー。

国内旅行、海外旅行のジャルパックは、2024年度にブランド誕生60周年を迎えます。お客さまとのつながりを大切に、これからは新しい旅をお客さまと一緒につってまいります。また、JALグループの一員としてコンプライアンスを遵守し、社員一同団結して広く社会に貢献するべく努めてまいります。