



旅アカデミー初の海外プログラム！
おいしいでは終わらない、世界的美食ハンタークラス
サン・セバスチャン バスクの若き才能に出会う旅
3月27日（木）14：00 発売

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、旅と学びの地域体験プログラム、旅アカデミー（*1）にて「世界的美食ハンタークラス サン・セバスチャン バスクの若き才能に出会う旅」の販売を開始しました。旅アカデミーは国内外の地域で豊かな生き方を実践する人々を講師に招いて、当事者から生の情報が得られる「座学プログラム」と、リアルな刺激とつながりに満ちた「現地プログラム」を提供します。

今回、世界的美食ハンタークラスの第一弾として、旅アカデミー初の海外プログラムをお届けします。当クラスではサン・セバスチャンを中心にスペイン バスク地方の食の魅力について、サン・セバスチャン在住の美食コーディネーター山口純子さんより美食ハントの心得を学び、地域の背景や、美食の街サン・セバスチャンについての知識を深め、一緒に美食ハントの旅に出ます。

食のスペシャリスト、料理好きの方、バスクが好きで通常のツアーでは物足りないと感じている方におすすめのクラスです。



レストラン アマ

右:ハビエル・リベロ氏、左:ゴルカ・リコ氏



ピンチョス ©Turespaña



レストラン ガレナ

ぶどう畑（ビルバオ）

■スペイン バスク地方、美食の街サン・セバスチャンで美食ハンターになる！？

サン・セバスチャンがなぜ美食の街と呼ばれるようになったのかご存じでしょうか。当クラスでは事前に美食ハンターとして知識をインプットしてから、美食の街サン・セバスチャンを始めとしたバスク地方に美食ハントに出発します。

現地ではスターシェフたちが手掛けるレストランやピンチョスで有名なバルをご案内します。名店での食事はもちろん、キッチンを見学しながらシェフより料理の背景にある想いや文化、生産者との関わり方など直接話を聞く時間もご用意しています。また、原産地呼称で知られるリング酒農家、牧羊場、ブルーチーズの工房やワイン畑の見学、試飲・試食を通して地元産の食材とバスクの伝統的な農家（カセリオ）の文化を学びます。そして、サン・セバスチャンの伝統ある会員制社交クラブ「美食倶楽部」を訪れ、バスク地方伝統の食を楽しむ文化を見学。おいしいでは終わらない、旅アカデミーならではのバスク地方の食の魅力を体感しませんか。

旅アカデミー「世界的美食ハンタークラス サン・セバスチャン バスクの若き才能に出会う旅」

お申し込み Web サイト: <https://www.jal.co.jp/jp/ja/tour/jal-academy/program/sansebastian/>

(*1) JAL グループは、JAL が先般「移動を通じた関係・つながり」を創造する未来を描いた「JAL FUTURE MAP」を発表し、「旅アカデミー」はその具体的な取り組みの一つであり、観光ではなく「学び」を目的にした地域体験プログラムです。

より豊かな人生を送るためのヒントを見つけ、何度も通いたくなるような地域・居場所づくりを目指しています。

2024年8月23日付共同リリース: <https://press.jal.co.jp/ja/release/202408/008267.html>

旅アカデミー詳細は、右記の Web サイトをご確認ください。 <https://www.jal.co.jp/jp/ja/tour/jal-academy/>

座学プログラムの概要

「サン・セバスチャン、なぜ美食の都になれたのか？」

日時：2025年6月18日（水）19:00～21:00（120分）

会場：オンライン（Zoom）※録画配信あり

講師：山口 純子 バスク美食倶楽部 主宰

「バスク美食倶楽部」を主宰し、現在サン・セバスチャンを中心に活動中の美食コーディネーター山口純子氏から、サン・セバスチャンの美食都市としての発展やその歴史、そして、次世代のスターシェフなどバスクの今後を学ぶ。なぜ美食の街と呼ばれるようになったかの理由を探り、美食ハンターになるための知識を事前に身に付ける。

※座学プログラムのみのお申し込みはできません。



山口 純子氏

現地プログラムの概要・ポイント

〔美食コーディネーター & ツアーコンダクターと巡る〕

旅アカデミー 美食の街サン・セバスチャンに4連泊！バスクの若き才能に出会う旅8日間

■出発日：2025年7月11日（金）

■国際線出発地：成田

■食事：朝食：6回／昼食：4回／夕食：0回

■コンダクター：成田から成田までご案内します。

■旅行代金：大人お1人様1,099,900円

（成田発／往復エコノミークラス利用／2名1室利用／燃油サーチャージ込み）

※現地空港諸税・日本国内空港施設使用料・旅客保安サービス料・国際観光旅客税は別途必要です。

※幼児のお客さまはご参加いただけません。

■最少催行人員：6名（1グループ最大15名）

■募集定員：15名

■利用ホテル：ビルバオ：ヴィンチ・コンスラド・デ・ビルバオ（Bグレード）

サン・セバスチャン：セルコテル・ホテル・エウロパ（Bグレード）

■旅行企画・実施：株式会社ジャルパック

■現地プログラム（ツアー）のポイント

1. 美食コーディネーター山口純子氏と共に、バスク地方の次世代のスターシェフたちが手掛けるレストランを巡ります。
2. 各レストランでは、お食事を楽しみながらシェフのこだわりや生産者との関わり方などを学び、おいしいでは終わらないバスク地方の食の魅力を体感します。
3. サン・セバスチャンの伝統ある会員制社交クラブ「美食倶楽部」も見学！食を楽しむ文化を体験します。
4. ビルバオでは2連泊、サン・セバスチャンでは4連泊！各都市では、美食コーディネーターの山口純子氏がバル巡りにご案内します。
5. 日本発着国際線区間は日本航空利用！JALプレミアムエコノミークラス・JALビジネスクラス追加プランもご用意しております。



レストラン アマ



レストラン ガレナ



サン・セバスチャン旧市街

写真：AdobeStock

※画像は全てイメージとなります

また、ジャルパックではサン・セバスチアンの「美食倶楽部（Sociedad Gastronomica）」をモデルにした食のコミュニティ、「日本ガストロノミー協会」と共催イベントの実施を2025年4月26日（土）に予定しております。

詳しくは日本ガストロノミー協会 HP をご確認ください。



JAPAN GASTRONOMY
ASSOCIATION

日本ガストロノミー協会 HP : <https://japangastronomy.com/>

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周年を迎えました。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くってまいります。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。

