

AREA★MICE KAGOSHIMA PROGRAM



WELCOME

(公財) 鹿児島観光コンベンション協会

DMO戦略部MICE誘致課

古木・吉永・本山・谷脇

〒890-0053

鹿児島県鹿児島市中央町10キャンセ7階

TEL : 099-286-4700

2024年07月更新

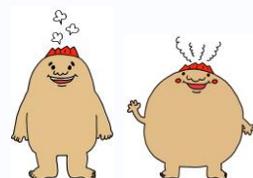


A city where people live and create together.

～ 共存・共生・共創 ～

1万3000年の旅

～桜島“とことん深掘り”ウォーキング～



桜島 -Sakurajima-

桜島は約1万3,000年前にその姿を現したと言われています。
大正3年の噴火によって陸続きとなった桜島は、かつて“島”でした。鹿児島の人々はこの活火山と共生し、その恩恵を受けながら生活を営んでいます。
大自然の鼓動を間近に感じる特別感満載のウォーキングツアーをご提供します。

「火山博士と行く桜島ガイドツアー」

火山学を専門とする理学博士が、桜島や火山のことを詳しくかつ分かりやすくご説明します。
内容はオーダーメイド。あなたのご希望に応じて、様々な場所にご案内します（もちろんおまかせコースでもお受けします）。

福島大輔 博士

1973年鹿児島生まれ。専門は火山地質学（理学博士）。京都大学・桜島火山観測所の研究員を経て、2005年にNPO法人桜島ミュージアムを設立。現在、桜島ミュージアムの理事長と鹿児島大学の非常勤講師、福岡大学の客員准教授を兼務。自然・歴史・文化など様々な視点から桜島を総合的に解説することのできる数少ない人物の一人。桜島をまるごと博物館と考え、現地で本物を見て楽しみながら学べるシステムの構築を目指している。エコツアーのコーディネーター、学校教育のサポート、まちづくりなどを実践中。

自然ガイドのプロがご案内 ～桜島ジオサルク～

桜島・錦江湾ジオパーク認定ガイドや個性豊かで経験豊富なガイドが解説しながら桜島を巡ります。

桜島ジオサルク

桜島の観光とジオならお任せください！

桜島ジオサルクは、桜島・錦江湾ジオパークでガイド&イベント活動を企画運営する団体です。

自然、防災、観光、教育の観点から地域の魅力を発掘し、多くの人々にわかりやすく伝えること、価値のある時間と体験を提供します。

ジオパーク活動を通して地域に根ざし、住む人・訪れる人・ガイドをする人のつながりを深める持続可能な活動を追求します。

各コース所要時間：約2時間（MAX・40名）
ご希望の内容によってお時間、ウォーキングコースの相談は可能。

詳しい内容は下記サイトをご参照ください。

[桜島観光ポータルサイト「みんなの桜島」](#)

<お問合せ>

公益財団法人 鹿児島県観光コンベンション協会 DMO戦略部MICE誘致課
住所：〒890-0053 鹿児島県鹿児島市中央町10番地（キャンセビル7階）
TEL：099-286-4700



伝統の味を未来へ ～セイカ食品日置工場見学～

セイカ食品とは・・・

鹿児島名物、南国白くまアイスや1924年（大正13年）より製造の超ロングセラーボンタンアメを販売する、総合食品製造メーカーである。

セイカ食品の「南国白くま」は南九州のスーパーマーケットや駄菓子屋の定番商品で、カップ入りラクトアイス、アイスバータイプのアイスマルクなど様々な商品がある。

※白くま（しろくま）は、鹿児島県鹿児島市発祥の氷菓またはアイスクリーム類。



【見学ツアーコンセプト】

- 鹿児島県のスーパーや駄菓子屋で販売される最もポピュラーなカップ入りかき氷は「白くま」である。そんな鹿児島の銘菓「しろくま」を製造しているセイカ食品の安心安全な製品製造工程を見学。
- CMに登場する白熊の着ぐるみによる工場案内。
- セイカキッチンにてカップアイスにトッピングをしてここでしか食べられない「オリジナル白くま」を試食。



【所要時間】 約2時間（要相談）

【料金】 要相談 MAX・20名

【アクセス】鹿児島中央駅より車で約35分

<お問合せ>

公益財団法人 鹿児島観光コンベンション協会 DMO戦略部MICE誘致課

〒890-0053 鹿児島県鹿児島市中央町10番地（キャンセル7階）

TEL：099-286-4700



A city where people live and create together.

～ 共存・共生・共創 ～

十九世紀から現代へ受け継がれる伝統 ～薩摩切子カット体験と未来へつなぐ風土（FOOD）を食す～



薩摩切子とは・・・

島津家第二十八代島津斉彬によって海外貿易品として誕生し、先進的産業として昇華しました。イギリス・ボヘミア・中国に源流を求めながらも日本的な繊細さを表現した「ぼかし」などの特徴によって、世界のガラス工芸史上で高い評価を得て、世界で愛されるブランドとなりました。「薩摩の紅ガラス」と呼ばれる暗紅色の中に透明感を併せ持つ「銅赤」は日本初の技術でここ鹿児島で生まれました。

～薩摩切子カット体験～

【ツアーコンセプト】

- ・一度は失われた薩摩の伝統技術を体験でし、世界に一つだけのオリジナル薩摩切子を制作します。
- ・進化し続ける伝統工芸品とし、不可能と言われた“黒の薩摩切子”を見学することができます。

ガラス工房弟子丸

弟子丸では、伝統の技を受け継ぐ切子師の指導によるカット体験をする事が出来ます。

- ①割付 様々な色・形のガラス生地からお好みの素材を選び、イメージのデザインとなる目安の線を引きます。
- ②カット 専用のカット工具（ダイヤモンドホイール）を使用し、削りたい部分を押し当て前後に動かしながらかットします。
- ③完成・お届け 全てのカットが終了したらお客様の作品を工房でお預かりし、磨き加工を施します。
綺麗に仕上がった完成品はご自宅にお届け。（お届けまでの目安：約1ヶ月）

【所要時間】 約1.5時間（要相談）（※仕上げ作業の為、作品は後日お渡し）

【人数】 1～10人（要相談 ※カット台に限りがありますが入れ替え制で対応する事も可）

【料金】 要相談

【アクセス】 鹿児島空港より車で約30分

～未来へつなぐ錦江湾の食～

【株式会社宮田商店～ドライブイン小浜～】

食育やフードロスに取り組み、地域の食文化を育てるレストラン。「子どもたちが、いつでも安心してご飯を食べられる世の中にしたいたい」地域と飲食店が一緒になって子どもを支え、未来をつつていくフードリボンプロジェクトに加盟。『垂水養殖王国ブリ・カンパチ食べ比べ丼』など豊富な海鮮メニューをご用意いたします。

【人数】 1～60人（※人数に応じて貸切にさせていただきます）

【料金】 1300円～ 要相談

【アクセス】 鹿児島空港より車で30分



<お問合せ>

公益財団法人 鹿児島観光コンベンション協会 DMO戦略部MICE誘致課

〒890-0053 鹿児島県鹿児島市中央町10番地（キャンセル7階）TEL：099-286-4700

A city where people live and create together.

～ 共存・共生・共創 ～

薩摩のお酒 歴史とルーツを訪ねる ～歴史が息づく継承の蔵 薩摩金山蔵～

「薩摩金山蔵」は、薩摩藩の栄華を支えた全国でも有数の産出量を誇った串木野金山跡にあります。350年にわたり掘り続けられた120kmにも及ぶ一部に、金山蔵が誇る焼酎仕込み蔵や長期熟成貯蔵庫といった、本格焼酎の歴史といにしへの文化を後世に語り継ぐ場所となっています。専用のトロッコに乗って700m、夏でも冬でも気温が19℃と変動しない、異世界にタイムスリップしていきような不思議な感覚で歴史に触れた施設のご案内いたします。



見学ツアーコンセプト

- ① 受付終了後、見学エリア前にて専門ガイドによる「薩摩金山蔵」の背景説明
- ② 専用のトロッコに乗って坑道内の貯蔵庫に出発
- ③ 串木野金山の歴史を体感できるスポットや、焼酎の仕込み蔵、長期熟成貯蔵庫を見学
- ④ 映えるスポット「薩摩開運神社」と「黄金の観音像」
- ⑤ 専用のトロッコの再乗車し「KINZAN@CAFE」にてテイスティング体験
※アルコールを飲めない方は、ソフトドリンクを提供
- ⑥ お買物処蔵乃仲見世のご案内
※ラベルに想いを込めた「熟成と共に福来たり」を、感謝の気持ちや成長の願いを込めて大切な人や未来の自分に贈り物を贈りませんか？
- ⑦ ここから車で15分の距離にある「本家・焼酎蔵/薩州濱田屋伝兵衛」にてお食事処とのセットも可能です。



所要時間:60分～90分 トロッコの乗車人数: MAX 40名
見学時間:① 11:00～12:30,② 14:00～15:30



＜お問合せ＞
公益財団法人 鹿児島県観光コンベンション協会
DMO戦略部MICE誘致課
〒890-0053 鹿児島県鹿児島市中央町10番地
(キャンセビル7階)
TEL: 099-286-4700

A city where people live and create together.

～ 共存・共生・共創 ～

薩摩のお酒 歴史とルーツを訪ねる ～ジャパニーズウイスキー 嘉之助～

「嘉之助蒸溜所」は、1883年創業の本格焼酎の蔵元である小正醸造が、2017年に始動したウイスキーのクラフト・ディスティラリーです。長年の焼酎造りで培ってきた職人が世界的に愛されるウイスキーの見聞を広めてきました。2017年に、この土地の豊かな特性や歴史、そして蔵人の革新的な発想を引継ぐため、2代目の名を由来とし「嘉之助蒸溜所」は誕生しました。そのジャパニーズウイスキーの「歴史とルーツ」をご案内します。



見学ツアーコンセプト

- ① 専門ガイドによる「嘉之助蒸溜所」の背景説明
- ② 個性的な蒸溜所にある製造工程の一連を見学
- ③ 素晴らしいロケーションにある「THE MELLOW BAR」にてテイasting体験
※アルコールを飲めない方は、ソフトドリンクを提供
- ④ SHOP/グッズのご案内
※「ジャパニーズウイスキーの嘉之助」は、予約ですぐに完売だが、ここにしかない！ウイスキーボトルに出逢える可能性があります。

所要時間:45分～1時間 MAX・20名

見学時間:① 10:30～11:30 ② 13:30～14:30
(Shopは16:30まで)



<お問合せ>
公益財団法人 鹿児島観光コンベンション協会
DMO戦略部MICE誘致課
〒890-0053 鹿児島県鹿児島市中央町10番地
(キャンセビル7階)
TEL: 099-286-4700

A city where people live and create together.

～ 共存・共生・共創 ～

Health and beauty

～日置市の優しさいっぱい、HIOKIオリーブ～

「HIOKIオリーブ」は、鹿児島県の薩摩半島の真ん中に位置する日置市が拠点。日置市は薩摩焼や温泉など多くの貴重な資源を有しており、オリーブ栽培は香川県小豆島と同じ1907年（明治）より開始された歴史ある産業です。当時の技術では叶わなかった想いが、時を超えて2013年より開始しました。6年以上かけて作られた「純鹿児島産オリーブオイル」の歴史をご案内します。



■体験プログラム

① 専門家による「HIOKIオリーブ」の背景説明

貴重な資源を保有している日置市が、なぜ「オリーブ」なのか？

※明治40年に国が香川県・三重県・鹿児島県を指定し、試験栽培を行うが当時の鹿児島県では叶いませんでした。その思いが復活しました。

それまでの歴史や想い、ここでしか聞くことが出来ない「**なぜ**」をお伝えします。



② シーズンごとに変わる特別体験

オールシーズン楽しむことが可能です。その中でもオススメの時期は、

4～5月（オリーブの花見体験）

9～10月（オリーブの手摘み体験）

10～11月（オリーブの自然アロマ体験）をお楽しみください♪

青りんごに近い
の良い匂いです！

イメージ

③ 特別なDinner（Lunchへ変更可能）

雄大な自然と星降る夜空の下、ライトアップされたオリーブの樹を背景に、鹿児島県の一流シェフによる「HIOKIオリーブ」を使用したお料理をご堪能ください。



オリーブ使用の代表料理！
〈ナスとベーコンのガーリックパスタ〉

オリーブオイルには、悪玉コレステロールの減少を助けることで、動脈硬化や生活習慣病の予防に有効とされている。美容にも効果抜群！

④ SHOPのご案内

オリーブを活用した商品をご購入頂けます。

オリーブオイル、化粧品、ドレッシング等

出来立てのオリーブオイルに出逢えます！



【所要時間】 1時間～2時間

【人数】 MAX 30名

【アクセス】 鹿児島市内から車で40分
料理については相談可能です！

A city where people live and create together.

～ 共存・共生・共創 ～

日本遺産認定



薩摩の武士が生きた町
～ 武家屋敷群「麓」を歩く～



勇猛果敢な薩摩武士を育んだ地、鹿児島。江戸時代、薩摩藩は、外敵からの攻撃に備え、本城である鹿児島城を中心とし、県内各地に外城（とじょう）と配置し、武士団を住まわせていました。

これは外城制度（とじょうせいど）と呼ばれ、薩摩藩独自の体制でした。

現在、鹿児島市の鹿児島城跡を中心に、外城の中心地である下記のような麓（ふもと）と呼ばれる武家屋敷群が、県内各地に数多く残されています。

県内各地、その数なんと118箇所！

エリア毎に巡るツアーの中で、麓研究の第一人者の講演や鹿児島まち歩きのスペシャリストによる解説をお聴きいただけます。

鹿児島以外では絶対に体験できない特別な時間をお過ごしください。



城をもって
城とせず
人をもって
城となす



薩摩藩外城制度のかなめ鹿児島城（御楼門）

天守のない、一見“華やかさ”に欠けた城ですが、「城をもって守りと成さず、人をもって城と成す」という薩摩独自の思想によって作られた城でした。

令和2年に147年ぶりに御楼門が復元され、令和5年3月に鹿児島城跡は国の史跡に指定されました。



北薩摩の麓を巡る

1. 出水麓（出水市） 肥後藩との国境に置かれた最大の麓

肥後藩（現在の熊本県）との藩境を守るため、藩内でも強い武士たちを住まわせていました。

その町割は400年前からほとんど変わらず、歴史を感じることができます。

2. 入来麓（薩摩川内市） 山と川に抱かれた中近世の麓

薩摩藩随一の堅城（山城）である清色城を中心に、玉石垣が特徴的な武家屋敷が残る地域です。茅葺の門のある武家屋敷も他では見られない特徴です。敵が攻め入ったときの工夫が施された地域は見ごたえ十分です。

3. 蒲生麓（始良市） 日本一の巨樹“大クス”が見守る麓

蒲生八幡神社の境内にそびえ立つ、日本一の大クスが印象的で、今も美しく機能的な町割りが残されており。

大隅の麓を巡る

4. 垂水麓（垂水市）

格子状の区画が広がる格式高い麓

日本遺産に認定されている11の麓の中で唯一島津一門家の私領であり、御仮屋を中心とした武士集落の通りを活用して現在の住宅地となっている。

※島津一門家（加治木・重富・垂水・今和泉）

5. 高山麓（肝属郡） サムライの技が残る麓

島津の直轄下として地頭が置かれ島津藩の外城の一つとなりました。

四十九所神社は、900年近い歴史があるとされる流鏝馬が奉納される事で有名。

6. 志布志麓（志布志市） 国指定史跡志布志城のある麓

太平洋を活かした貿易による富をもたらす志布志の港を有する事から群雄割拠日であり海運の拠点として栄えました。

南薩摩の麓を巡る



7. 知覧麓（南九州市） 旧街道沿いに続く優美な麓

国の名勝に指定された7つの庭園を含み、伝統的建造物群保存地区に指定されている美しい武家屋敷群です。

通りからは遠くに望む母ヶ岳を中心に統一された景観は“薩摩の小京都”ともいわれています。



<お問合せ>

公益財団法人 鹿児島観光コンベンション協会 DMO戦略部MICE誘致課
住所：〒890-0053 鹿児島県鹿児島市中央町10番地（キャンセビル7階）
TEL：099-286-4700

所要時間は麓の場所により異なります。MAX・20名程度

Relax and Health

天孫降臨の霧島ネイチャーヒーリング & 鹿児島の壺作り黒酢

神話や伝説に彩られ、火山の息吹を眼前に感じさせる霧島連山の名峰たちや躍動感あふれる清流は、四季折々に神秘的な表情を見せ、その自然美は感動的と癒しを感じます。霧島山麓の冷涼な気象条件を生かして伝統の製法で丹念に作られる黒酢や、大自然の恵みいっぱいの霧島で五感・体をリフレッシュしませんか。

～癒しの森 国立公園霧島 神々のプロムナードでリフレッシュ～

癒しの効果が実証され、森林セラピーに適した道として認定された森林を擁するとともに、良質な関連施設があると認められた地域のことを森林セラピー基地といいます。霧島市には4つの森林セラピーコースがあり、森林を散策しながら樹木の香り、澄んだ空気、美しい風景に触れ、心身ともにリフレッシュする事が出来ます。日本で最初に国立公園に指定された天孫降臨の地霧島を、「森林セラピスト」「森林セラピーガイド」の資格を持つガイドが、効果的に森林の持つ癒しの力を案内いたします。

- 【所要時間】 コースにより1時間～4時間（要相談）
- 【人数】 5名～（要相談）
- 【料金】 要相談
- 【アクセス】 鹿児島空港より車で約30分

&



～長命ヘルシン酢醸造で体の中までリフレッシュ～

鹿児島の壺作り黒酢とは、米麴と蒸米、地下水のみで仕込まれ、壺のなかでじっくりと一年以上も寝かせて発酵熟成をうながし、黒っぽい琥珀色に色づいた天然米酢です。「ヘルシー・シンキング（健康を考える）」という言葉からの造語で、健康長寿に貢献する黒酢をお届けしたいという思いを持つ黒酢職人たちが霧島の自然水を使い、昔ながらの伝統製法と国産原料にこだわり、手間暇かける酢醸造を見学・お酢をご試飲いただけます。自然石に描かれた竜のもとにずらりと並ぶかめつぼ畑を散策。敷地にある展望所から錦江湾と桜島や鹿児島空港へ発着する飛行機など雄大な景色を堪能し体の中までリフレッシュ出来ます。

- 【所要時間】 約1時間（要相談）
- 【人数】 40名（要相談）
- 【料金】 要相談
- 【アクセス】 鹿児島空港より車で約30分



<お問合せ>

公益財団法人 鹿児島観光コンベンション協会 DMO戦略部MICE誘致課
〒890-0053 鹿児島県鹿児島市中央町10番地（キャンセル7階） TEL：099-286-4700

A city where people live and create together.

～ 共存・共生・共創 ～

天孫降臨の地・霧島 神話伝説が今も息づく高千穂峰の麓
日本最大級面積42万㎡（東京ドーム10個分）
～霧島さくらフルーツランド～



鹿児島県初！
ワイナリー

■特別プログラム■

オーダーメイド可能 産業体験特別空間



屋外
スポーツ



ユニーク
ベニュー



果物狩り



特別体験



チーム
ビルディング



レセプション

イメージ

①シーズンごとに変化する特別体験

果物の楽園では、オールシーズン楽しむことができます！

【オススメ①】 1～5,12月（いちご狩り体験）

【オススメ②】 7～11月（30種類以上のぶどう狩り体験）

【オススメ③】 11～7月（きんかんジャム作り体験）

②鹿児島県初！ワイナリー

ぶどうにこだわり、霧島産ワインが実現

30種類以上もある「ぶどう」から作られた極上のワイン。製造から携わってきた職人からのお話や、併設した工場と一緒に見学できます。

ここにしかないワインに「オリジナルラベル」を作ることもできます！

③ぶどうがたわわに実る

ハウス内で特別なLunch（Dinner可）

広大な敷地の一角にあるドーム型ハウス内で7～11月頃までの間ぶどうの木の下で特別な「食」をご堪能いただけます。基本メニューはBBQ（バーベキュー）！

2022年に「黒毛和牛日本1位」となった鹿児島県産をご賞味ください。

（オフシーズン中は霧島さくら館2階の展望レストランをご利用可能）

最大収容人数：300名

料理：ご相談の上ご用意可能

④すぐ横に屋外スポーツできる

春山緑地公園

合宿でもご利用可能な春山緑地公園では、野球やソフトボール、陸上等の屋外スポーツに加えてイベント（運動会等）もご計画頂けます。

※ 春はお花見の隠れ人気スポットです！

【アクセス】鹿児島空港 20分

【所要時間】2～3時間

【人数】団体受入可能

バリアフリー完備園内巡回バスもあります

詳細はご相談ください

〈お問合せ〉

鹿児島観光コンベンション協会 DMO戦略部MICE誘致課

〒890-0053 鹿児島市中央町10 キャンセビル7階

TEL：099-286-4700

A city where people live and create together.

～ 共存・共生・共創 ～

【鹿児島空港前】

BARREL VALLEY

プラハ & Gen

日本一焼酎用種麴製造会社の麴の蔵巡り

「バレル・バレー・プラハ & Gen」は、全国でも限られた数しかない種麴屋。種麴とは、醤油や味噌・焼酎等の原料である「麴」を作るために必要不可欠な存在です。日本の食文化を支え続け「美味しい」だけでなく、健康や美容にも良い麴の秘められた大きな力と100年以上継承されている研究をご案内いたします。



■ MICEプログラム

① 「種麴」の歴史について専門家による説明

九州ではここだけ！日本の食文化と隣合せである「麴」の原料である『種麴』や、日本の焼酎文化を造った「河内源一郎氏」の歴史や想い、麴の凄さ等を専門家からご説明し、日本一の種麴屋から学びの時間をお届けします。 ※種麴「河内菌」が発明されたからこそ、森伊蔵や魔王等の焼酎が生まれました。

② 「学ぶ」体験・・・楽しく体験して麴ソムリエ協会の資格を取得

麴を活用した「麦みそ」や「甘酒」、「粉歯磨き粉」を作る体験をご案内。麴には疲労回復や美容促進に良いとされ、健康食品としても親しまれています。体験を通して、専門家による指導の下で今後役に立つ『麴ソムリエ協会』の資格を取得しませんか？商品はお帰りの際にお持ち帰りいただけます。 ※麴を正しく学ぶことで「体の中から健康で美しい」を継続して体感いただけます。

その他にも・・・

- ★ 麴を味わい、感じる空間・・・霧島こうじ蔵GENにてLunch (Dinner可)
- ★ 麴を活用した商品がSHOPでご購入可能 ※幻の焼酎に出逢えるかも！？
- ★ 本場チエコで一目ぼれ「ピルスナービール」から生まれた薩摩育ちの『霧島高原ビール』
- ★ 焼酎すくい・・・制限時間内にすくった分量をお買い求め可能！？ゲーム感覚で楽しめます



所要時間に併せてセレクトしていただけます。

【所要時間】約2時間 【人数】Max 40人 【アクセス】鹿児島空港より車で3分 【料金】要相談

MICE用オーダーメイドプログラム

 坂元醸造株式会社

黒酢Laboratory



江戸時代後期に鹿児島県霧島市福山町で始まった壺を使用した米酢造りを現在でも受け継いでいます。福山町の気候風土に守られ、壺畑の中で時間をかけて造られたこの米酢は熟成することで琥珀色に変化します。坂元醸造はこの米酢に1975年「黒酢」と命名し世界中に発信しています。風土と伝統から生まれた『ここだけの食』を特別な時間と共に過ごしてください。

■ MICE用プログラム

I. 黒酢と命名した「醸造」の歴史と

200年受け継がれた技術

三方を丘に囲まれた鹿児島・霧島の地だからこそ熟成できた琥珀色の黒酢。200年の歴史・想い、くろずの機能性や商品の特長・利用方法について専門家よりご説明いたします。



II. 黒酢を「比較研究」できる、ここだけの特別プラン

レストラン「つぼ畑」では1年熟成の黒酢を使用したお料理をご用意しておりますが、MICE用に3年熟成の黒酢を使用した特別メニューをご用意いたします。

1・3・5年熟成の黒酢をお好きなドリンクで飲み比べもできます。美味しく体験して、体の中から整えましょう。



【所要時間】3時間 【人数】Max60人 【アクセス】鹿児島空港まで車で約30分

A city where people live and create together.

～ 共存・共生・共創 ～

かごしま茶 × 鹿児島市電 ～TEA TRAM～



鹿児島県はお茶の生産量全国2位！

このオーダーメイドプログラムでは鹿児島県の霧島茶・知覧茶などの「かごしま茶」を味わい、講話を聴きながら市民の足として親しまれた市電（路面電車）に乗って、のんびりと鹿児島市内の街並みをお楽しみください。市電（路面電車）は軌道の芝生緑地化を進めており、景観の向上と騒音の低下やヒートアイランド現象の軽減に一役買っているため、～TEA TRAM～SDGs ツアーとしてご提案します。

ちなみに・・・春3月であれば日本いち早く日本茶市場に出荷される種子島茶をお楽しみいただけます。

企画コース案【2時間コース】

- ・鹿児島中央駅→鹿児島駅→谷山→鹿児島中央駅
 - ・全37電停のうち2電停からお茶うけが乗ってくる
- 人数：MAX 24名

（時間例）

- 09：00～11：00
- 14：00～16：00
- 20：00～22：00

【おすすめポイント】

かごしま茶を飲みながら街並みを楽しむ市電旅

- ①茶師十段（日本茶審査技術）によるかごしま茶の講話
- ②鹿児島県産の多種なお茶が楽しめる
- ③かごしま茶との相性の良い鹿児島名物を味わう
（かるかん・あくまき・げたんはなど）



※茶師十段とは・・・お茶の産地の特色の把握や識別を行う審査力、品質を判定する技術で、その茶審査鑑定技術の最高位が「茶師十段」です。取得は製茶業界でも至難の技と言われ、「茶師十段」に認定されているのは、約70年の歴史において17名のみ（2023年現在）。鹿児島には3名おり、1県に保有者が3名もいるのは珍しい事です。そんなお茶のプロからかごしま茶について学べます。

茶師十段
柴畑政茂氏



鹿児島県茶生産協会
イメージキャラクター
「鹿児島茶丸」

- ★鹿児島駅or谷山駅or交通局周辺にてお茶マルシェを開催したい。
 - ★日本茶インストラクターによるお茶の入れ方講習会の開催。
 - ★出発駅を変更したい。
 - ★茶うけの種類を増やしたい
- などなど、オーダーメイドでプランを作成可能です。詳しくは下記お問合せ先へご相談ください。

＜お問合せ＞

公益財団法人 鹿児島観光コンベンション協会 DMO戦略部MICE誘致課
住所：〒890-0053 鹿児島県鹿児島市中央町10番地（キャンセル7階）
TEL：099-286-4700

The land that changes destiny

〈 時代の運命を変える場所 〉

鹿児島県【インセンティブ】提案 I

世界遺産 仙巖園での〈曲水の宴〉特別体験 大名庭園で特別 LUNCH または DINNER

島津家別邸「仙巖園」は鹿児島にある、日本を代表する大名庭園であり、鹿児島を代表する観光名所です。桜島を望む雄大な庭園に加え、殿様が暮らした御殿があり、お食事やお土産物の施設も充実しています。また隣接地には、島津家に関する史料を展示する博物館「尚古集成館」や、薩摩切子の製造を見学できる工場もあります。



企画コンセプト

旧薩摩藩主の島津家の別邸で、伝統文化「曲水の宴」を特別に再現いただくプラン。

「曲水の宴」は、島津家の別邸として造られた鹿児島市の仙巖園で春に開かれている行事です。

上流から流れてくる杯が、自分の前を通り過ぎる前に歌を詠む催しで、江戸時代には島津家でも行われていたと考えられています。かつては災厄を祓うために催されていました。

詠み手の男女は、武家の伝統にのっとり、男性は直垂、女性は小袖五衣の姿で、流れのそばに座ります。そして、水鳥をかたどった木製の舟に乗せられた杯が通り過ぎるまでの間に、短冊に筆を走らせ和歌をしたためます。（外国の方の場合、オリジナルのルールを決めると良いと思います）

「曲水の宴」体験プラン



〈お問合せ〉

公益財団法人 鹿児島県観光コンベンション協会 DMO戦略部MICE誘致課

住所：鹿児島県鹿児島市中央町10番地（キャンセビル7階）

TEL：099-286-4700

The land that changes destiny

〈 時代の運命を変える場所 〉

鹿児島県【インセンティブ】提案 II

奄美の里の〈大島紬〉特別体験

美しい庭園を背景に写真撮影会と奄美の文化を感じる

奄美の里とは、鹿児島市内にありながらも奄美大島の自然と文化を感じられる観光名所です。その昔、奄美の島々は南下する稲作文化と北上する植物文化、それに大陸文化などが行き交う特別な地域で「道の島」とよばれており、その飛石状の岩石を「道の島」に見立て、築山によって開聞岳・霧島蓮峰などを表現した独創的な日本庭園を見ることができます。



企画コンセプト

～1,300年の歴史絹織物の最高傑作「本場大島紬」とのマリアージュ～

鹿児島中央駅より車で20分、ブーゲンビリア・ソテツなど南国情緒あふれる庭園が観る者を南の島へ誘う、奄美の自然・文化に触れられるスポットで他では見られない「本場大島紬」作品を特別な体験プランとセットにして、オリジナルコンテンツを演出。

- ①日本伝統工芸品の「本場大島紬」を鑑賞（特別仕様のため日程は要相談）
- ②自分だけの紬体験
- ③日本が世界に誇る高級着物を着付け体験
+日本庭園にてカメラマンによる写真撮影
- ④「着物の女王」と呼ばれる「本場大島紬」をご購入
- ⑤継承される食文化の体験
- ⑥茶席・島唄・六調などの日本の伝統文化・芸能の演出



〈お問合せ〉

公益財団法人 鹿児島県観光コンベンション協会 DMO戦略部MICE誘致課

住所：鹿児島県鹿児島市中央町10番地（キャンセビル7階）

TEL：099-286-4700

The land that changes destiny

〈 時代の運命を変える場所 〉

鹿児島県【インセンティブ】提案 Ⅲ

— 伝統芸能を特別な空間で愉しむ — 『正調おはら節』特別披露

「正調おはら節保存会」

鹿児島では毎年、南九州最大の祭「おはら祭」が開催されます。数多くの踊り連が参加し、踊りを披露しますが、「正調おはら節保存会」は他の団体よりも歴史が古く、現在のおはら節の原型とも言われる伝統的な踊りを保存、継承しています。



企画コンセプト

鹿児島市の無形民俗文化財に指定されている「西田橋・地つき唄」を初め、鹿児島の伝統芸能を現代に継承する「正調おはら節保存会」による踊りを目の前で愉しんでいただけます。

鹿児島に古くから伝わる伝統芸能を特別な空間で愉しんでいただくため、150年の時を越えて現代に甦った「マナーハウス島津重富荘」をご用意しました。

武家屋敷造りの重厚な佇まいの建物と桜島を臨む日本庭園で過ごした後は、フレンチレストラン「AUTOMNE（オートヌ）」で極上のフランス料理とワインでおもてなしいたします。心ゆくまでお楽しみください。



〈お問合せ〉

公益財団法人 鹿児島観光コンベンション協会 DMO戦略部MICE誘致課
住所：鹿児島県鹿児島市中央町10番地（キャンセル7階）
TEL：099-286-4700



The land that changes destiny

〈 時代の運命を変える場所 〉

さつま焼400余年、磨き上げ守り続けてきた「本物の美」

薩摩焼宗家15代沈壽官と愛でるLunchまたはDinner



企画コンセプト

島津家御用の品として400余年伝統や技術が受け継がれてきた「薩摩焼」
その薩摩焼の象徴ともいえる、15代目沈壽官よりここだけの特別な体験を直接企画いたします！

- ① 島津家御用の品、愛されてきた薩摩焼について直接ご説明いただけます。
- ② 最高峰の沈壽官窯にて、職人に指導を頂きながら絵付けを体験いただけます。
- ③ 年一回の特別な日に開放される「茶室」にて特別なお茶のおもてなしをいたします。
- ④ 島津家のお殿様方や篤姫がお泊りになられた「御仮屋」にて特別な食のおもてなしをいたします。
- ⑤ 沈壽官窯「茶寮」にて、特別な食のおもてなしをいたします。
- ⑥ ここでしか購入できない「薩摩焼」をご購入できます。



〈お問合せ〉

公益財団法人 鹿児島県観光コンベンション協会 DMO戦略部MICE誘致課
住所：鹿児島県鹿児島市中央町10番地（キャンセビル7階）
TEL：099-286-4700

夜の仙巖園ガーデンパーティープラン



～プラン内容～

昼間の仙巖園とは違った、仙巖園を見てください。
夕方から夜の仙巖園を、いつもと違うお庭をご覧ください。
今夜は皆さまだけの空間を独り占め（仙巖園貸切）。
日頃見れない夜の仙巖園をお楽しみください。

～コース内容（案）～

- 16:00～17:30 見学・買物（夕方の仙巖園をご覧ください）
- 17:30～18:00 調整時間
- 18:00～20:00 夕食（御殿前お庭にて立食パーティー）
- 20:00～20:15 移動
- 20:15 出発（ホテルまで）

ご利用料金について

入園料 850円／お一人様 会場費 500,000円（税込）

※500名程度の利用時の金額のため、条件によって変動します。



桜島フェリー



貸切船

- ・鹿児島港発着等
- ・所要時間：約2時間～
- ・2ヶ月前の予約が必要
- ・基本は右のコースだが、内容によっては要望に沿ったコースや寄港地に変更可能

- ・錦江湾クルーズを楽しみながらイベントや懇親会など
- ・さまざまなニーズに対応可能
- ・2時間から6時間まで運航可能



貸切船の料金

運航時間	2時間以内	3時間以内	4時間以内
料金	440,000円	627,000円	729,000円

※別途料金がかかりますが、加治木港、鹿屋港、山川外港への回航も可能な場合がありますのでご相談ください。

船舶	第二桜島丸（サクラフェアリー）
音響機器等	①ワイヤレスマイク・・・4本が利用可能 ②2階車両甲板搭載カメラ（※3階、4階のモニターに2階の様子が映ります） ③DVD・CD・MD再生可能 ※スピーカー等の設置、操作等も行います
舞台	2階車両甲板に設置可能 最大幅6m×奥行3,6m
シュータン	2階車両甲板全面に敷設可能
初台ボード	1台貸出可能
抽選箱	1個貸出可能
長机	10台貸出可能
椅子	10脚貸出可能
ハンドマイク	1台貸出可能
ゴミ処理	船内での収集、ゴミ処理場への運搬まで行います



○主催者（利用者）にご手配いただくもの

- ・司会者
- ・飲食物
- ・アトラクション歌手等の出演料
- ・食事に使用するテーブル・テーブルクロス
- ・椅子等のリース料
- ・抽選会景品
- ・生花、その他装飾品
- など（船舶局でご準備できないもの）

○禁止事項

- ・火気（プロパンガスコンロ、カセットコンロ）等の使用 ※サクラフェアリーは一部OK
- ・船上からのゴミや食べ残し、飲み残し等の海洋投棄
- ・決められた場所以外での喫煙

Sunset cruising

Ferry Yakushima 2

夕陽に映える桜島を目の前に
鹿児島が誇る錦江湾クルーズをお楽しみいただけます。

広い船内でのパーティはもちろん、表彰式やイベントにもぜひご活用ください。



- 特別な会場をお探しのプランナーの皆さま
 - 学会に併せた懇親会を特別な思い出にしたい主催者の皆さま
- 鹿児島での開催をぜひご検討ください。

FERRY YAKUSHIMA2 SUNSET CRUISING ■ サンセットクルージング貸切プラン

フェリー屋久島2 貸切サンセットクルージング

- ▶ 出港場所 鹿児島本港南埠頭
- ▶ 乗船開始 18:30
- ▶ 出港時間 19:00
- ▶ 入港時間 21:00



貸切料金 **550,000**円 (定員727名) (税+送)

(例)	御一人様 約 800円 (700名様の場合)
御一人様	御一人様 約 1,600円 (350名様の場合)
当たりの	御一人様 約 3,700円 (150名様の場合)
乗船料金	御一人様 約 5,500円 (100名様の場合)

※ 高、乗船料金はお客様の人数によってはご相談・対応可能です。

■ フェリー貸切プラン (クルーズナシ)

施設のみ貸切料金 **262,500**円 (定員727名) (税+送)

※ 施設貸切プランはフェリー施設利用のみのプランになります。クルージング料金は含まれておりません。

○ お食事やお飲み物のケータリングについてもご相談ください！
対応可能なホテル等をご紹介します。



鹿児島らしいおもてなしのご提案

「ちゃいっぺ」

「茶一杯（ちゃいっぱい）」が訛ったことばです。「お茶でも一杯飲んでいきなさい」というおもてなしの言葉で使われます。



「アトラクション」

主催者様のご要望に沿い、有意義なM I C E開催となりますようご支援いたします。楽しい！をモットーに盛り上げます。

「気迫や魂」を伝える「火の島太鼓」



【島唄】あまみ絢人（つむぎんちゆ）



<EMILY> JAZZ,POPS,R&R,R&B,FUNK,SOUL 等



EMILY

Pop'n Jazz Singer Songwriter
JAZZ, POPS, R&R, R&B,
FUNK, SOUL and more...



維新伝心隊による鹿児島の歴史を 題材にした芝居事業



ノベルティ、グッズ



刺繍
縫い物

SEGODON
BADGE

せごどんばっじ

「せごどんばっじ」

鹿児島の観光スポットやキャラクターをモチーフに、刺繍で丁寧に作られたバッジです。

販売元：

Apparel Creation M4210

過去事例

2017年・2018年 学会での演出

- ① 鹿児島県旧庁舎前（県政記念公園）での屋外パーティーの様子。旧庁舎にプロジェクションマッピングを投影。
- ② ウォーターフロントパークでの懇親会の様子。（2,000名が参加）



2022年 学会での取り組み

開催期間中、飲食店で使用できるグルメチケットを参加者に配布。天文館・鹿児島中央駅周辺の60店舗が参画し、1,200枚以上のチケットが使用され、地域に良い経済効果を生んだ。

<h3>天文館エリア</h3> <p>鹿児島市の中心部で、古くはグルメの聖地。歴史ある建物や、活気ある街並み、美しい夜景が魅力です。最新のグルメ情報や、イベント情報を発信しています。</p>		<h4>1. にくと、パンと、卵。</h4> <p>鹿児島県産の鶏肉を使用した、ボリューム満点のランチメニュー。パンは自家製で、卵は新鮮なものを厳選しています。</p>	<h4>2. 和洋食</h4> <p>和食の伝統と洋食のスタイルを融合させた、新しい味わい。季節限定のメニューも豊富です。</p>	<h4>3. レストランーム</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>4. 和食の魅力を伝える</h4> <p>和食の魅力を伝えるためのイベントを開催中。和食の歴史や文化について学びましょう。</p>
<h4>7. 焼肉</h4> <p>焼肉好きの心をくみ、新鮮な肉を使用した焼肉を提供。炭火焼肉の風味が楽しめます。</p>	<h4>8. レストラン</h4> <p>和食の魅力を伝えるためのイベントを開催中。和食の歴史や文化について学びましょう。</p>	<h4>9. ままのり</h4> <p>新鮮な魚介を使用した、ボリューム満点のランチメニュー。そのままでも美味しくいただけます。</p>	<h4>10. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>11. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>12. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>
<h4>15. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>16. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>17. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>18. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>19. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>20. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>
<h4>21. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>22. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>23. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>24. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>25. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>26. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>
<h4>27. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>28. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>29. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>30. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>31. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>32. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>
<h4>33. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>34. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>35. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>36. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>37. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>38. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>
<h4>39. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>40. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>41. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>42. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>43. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>44. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>
<h4>45. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>46. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>47. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>48. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>49. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>	<h4>50. レストラン</h4> <p>落ち着いた雰囲気の中で、本格和食を堪能できるレストラン。個室も完備です。</p>

AREA★MICE KAGOSHIMA PROGRAM



THANK YOU

KAGOSHIMA CONVENTION & VISITORS BUREAU

DMO Strategy Department

MICE Attracting Division

10,Chuo-cho,Kagoshima-city,

890-0053 JAPAN

Phone : +81-99-286-4700

Kogi,Yoshinaga,Motoyama,Taniwaki