オンラインバスツアー　案内資料
（２０２１年版）

札幌観光バス株式会社
Brighten up Hokkaido ～北海道を、輝かせよう～

夏の北海道旅行のメッカ
「富良野」「美瑛」の絶景を巡る旅

- 特産品

ファームズ千代田　ジャージー牛乳を使用したバター、ヨーグルト、パン

※特産品送付先が沖縄の場合、＋800円となります。

※50名様以上は3週間前、50名様以下は2週間を手仕舞い・人数確定日とさせていただきます。

- 所要時間　1時間45分（中継有）
- お勧め催行時期：夏季

- 主な観光地

四季彩の丘　／　ファームズ千代田　／青い池・白ひげの滝　パッチワークの丘　／　ジェットコースターの道　／　ファーム富田　／　北星山ラベンダー園

富良野・美瑛ならでは、草木の緑色が鮮やかで美しい丘が連る雄大な丘陵の景色をご案内。そしてAppleの壁紙で一躍有名となった青い池、その上流の白ひげの滝も訪れます。ファームズ千代田では中継をお繋ぎし、こだわりたっぷりの乳製品についてお話をお伺いします。

夏の北海道旅行のメッカ
#「富良野」「美瑛」の絶景を巡る旅

札幌観光バス株式会社
Brighten up Hokkaido ～北海道を、輝かせよう～

ファームズ千代田

<u>ジャージーバター</u>

希少な「ジャージー牛乳」から作られた濃厚なバターは、パンに塗って召し上がるのはもちろん、パンやお菓子づくりにもおすすめ。表面のでこぼこ感が、手作りの証です。

ファームズ千代田

<u>ジャージーヨーグルト</u>

希少な「ジャージー牛乳」から作られた、酸味の少ない、とろ～り濃厚なヨーグルト。おやつや朝食にもぴったりです。自主衛生管理が適切に行われていることを示す「北海道HACCP」に認証されています。

Farms Chiyoda

心の奥まで癒す丘　エコな牧場空間
Farms Chiyoda
FARMS CHIYODA Ltd.since1985

ファームズ千代田

<u>パン　２種</u>

・ミルクパン

・ライ麦パン

可愛い動物と絶景でほっこり笑顔に！
旭山動物園・美瑛を巡る癒しの旅

- 特産品

ファームズ千代田：バター、ヨーグルト、パン

旭山動物園限定：旭山バーム

※特産品送付先が沖縄の場合、＋800円となります。

※50名様以上は3週間前、50名様以下は2週間を手仕舞い・人数確定日とさせていただきます。

- 所要時間　1時間45分（中継有）
- お勧め催行時期：通年

- 主な観光地

旭山動物園　／　四季彩の丘　／ファームズ千代田

さっかんオンラインバスツアー　人気のスポットを詰め込んだツアー！思わず笑顔がこぼれる可愛い動物が沢山旭山動物園は、園長さんのインタビューとともに園内をご紹介いたします！ファームズ千代田さんでは中継をお繋ぎ、牧場の動物たちや自慢のジャージー牛乳についてをたっぷりお話を伺います！　お子様から大人の方まで、お楽しみいただけるツアーです。

可愛い動物と絶景でほっこり笑顔に！
旭山動物園・美瑛を巡る癒しの旅

札幌観光バス株式会社
Brighten up Hokkaido ～北海道を、輝かせよう～

ファームズ千代田

ジャージーバター

希少な「ジャージー牛乳」から作られた濃厚なバターは、パンに塗って召し上がるのはもちろん、パンやお菓子づくりにもおすすめ。表面のでこぼこ感が、手作りの証です。

ファームズ千代田

ジャージーヨーグルト

希少な「ジャージー牛乳」から作られた、酸味の少ない、とろ～り濃厚なヨーグルト。おやつや朝食にもぴったりです。自主衛生管理が適切に行われていることを示す「北海道HACCP」に認証されています。

心の奥まで癒す丘　エコな牧場空間
Farms Chiyoda
FARMS CHIYODA Ltd.since1985

ファームズ千代田

パン　２種

・ミルクパン

・ライ麦パン

旭山動物園

旭山バーム

　エゾシカ油を中心に、こだわりの素材を原料に開発した、全身に使えるクリーム。手にとると体温でふわっと溶けるため、使いやすく、肌に潤いをあたえます。旭山動物園内限定販売のレアグッズです。

※柄はランダムでお届けいたします。

大人気コミックで話題！
アイヌ文化を探訪する旅オンラインツアー

- 特産品

びらとり和牛のカレー（辛口・中辛）

ニシパの恋人（トマトジュース）　／　トマトピューレ

- 所要時間　約１時間45分　（中継有）
- お勧め催行時期：通年

- 主な観光地

ウポポイ（民族共生象徴空間）　／　平取町・二風谷コタン匠の道

近年注目がより一層高まっているアイヌ文化の魅力をお届けするツアー。　開業間もないウポポイ（民族共生象徴空間）の訪問に加え、平取町・二風谷コタン匠の道では伝統工芸を生業とする工芸家の方々へのインタビューや中継を通じ、交流をお楽しみいただきます。

大人気コミックで話題！
アイヌ文化を探訪する旅　（ウポポイ・平取編）

札幌観光バス株式会社
Brighten up Hokkaido ～北海道を、輝かせよう～

<u>びらとり和牛カレー（辛口・中辛）</u>
北海道・平取町。凍てつく冬の寒さを乗り越え、肉の旨味が凝縮されたびらとり和牛の多くはＡ－５ランクに格付けされ、通もうならせる逸品。味わい豊かな至極のビーフカレーです。

<u>ニシパの恋人（2本）・トマトピューレ</u>
北海道一の出荷量を誇るびらとりトマトやその加工品をブランド化した名称です。温暖で肥沃な大地、びらとり地区で真っ赤になるまで太陽の光を浴びじっくりと大切に育ったトマトは甘みに富み、しっかりと実も堅く、日持ちするのが特徴です。ビタミンA（カロチン）、B1、C、E類、ミネラル等が沢山含まれていてとてもヘルシーです。リニューアルされたトマトジュースの缶のデザインは、
工芸家・貝澤守氏のデザインです。

札幌観光バス株式会社
Brighten up Hokkaido ～北海道を、輝かせよう～

知る人ぞ知る！美食のまち
“余市”のディープな人たちを訪ねる旅

● 特産品

イタリアンレストラン「ヨイッチーニ」より

旨味爆弾ハンバーグ　／　スモークニシンのアヒージョ

● 所要時間　約１時間45分　（中継有）

● お勧め催行時期：夏季～秋口

● 主な観光地

砂川果樹園　／　鮭遡上の見学　／　南保留太郎商店

ヨイッチーニ（ハンバーグづくり）　／　余市ヴィンヤードグランピング

北海道随一の果樹生産地であり、海産物も豊富、ブランド豚の養豚場に、ワイナリーもたくさん…そんな美食の町・余市町の食を支える生産者の方々を訪ねます。イタリアンレストランに中継を繋ぎ、特産品のハンバーグの焼き方レクチャーもあります。

知る人ぞ知る！美食のまち
“余市”のディープな人たちを訪ねる旅

札幌観光バス株式会社
Brighten up Hokkaido ～北海道を、輝かせよう～

ヨイッチーニ

<u>旨味爆弾ハンバーグ</u>

北島豚は北海道余市町にあるカネキタ北島農場で「美味しい豚肉を作りたい」と丹精込めて育てられ、美味しさと食の安全両方を兼ね備えた豚です。肉の成分分析で旨味成分が一般的な国産豚の平均値の2倍あり、旨味がとても強く検査機関により数値でも証明されたプレミアムな豚です。

ヨイッチーニ

<u>スモークニシンのアヒージョ</u>

福原商店(余市町)の一夜干しニシン使用しています。燻製したニシンのスモーク香がオイルに溶けだし、まるでオイルまでスモークされたようなアヒージョ。
ウィスキーとの相性が抜群です。

札幌観光バス株式会社
Brighten up Hokkaido ～北海道を、輝かせよう～

大人気の旭山動物園と伝統の酒蔵
旭川家具の作り手さんを訪ねる大人の社会見学

- 特産品

高砂酒造「国士無双」／　酒粕を使ったライスモルトディップ
旭山動物園限定「旭山バーム」（エゾシカ油を使ったハンドクリーム）

※最少催行人数　15名

- 所要時間　約１時間45分　（中継有）
- お勧め催行時期：通年（日本酒製造の様子は冬季のみご覧いただけます。）

- 主な観光地

旭山動物園　／　高砂酒造　／旭川デザインセンター・ガージーカームワークス
星野リゾート　OMO７旭川　／OMOレンジャーと街歩き

札幌について、北海道第二の人口を有する旭川の魅力を再発見。定番の旭山動物園に加え、旭川の伝統工業である家具産業や、創業100年を超える老舗酒造・高砂を訪ねます。もちろん中継による地元の方との交流もあり、星野リゾートOMO7旭川でオンライン宿泊体験も！ディープな旭川をお届けいたします。

大人気の旭山動物園と伝統の酒蔵、旭川家具の作り手さんを訪ねる大人の社会見学

札幌観光バス株式会社
Brighten up Hokkaido ～北海道を、輝かせよう～

旭山動物園

<u>旭山バーム</u>

エゾシカ油を中心に、こだわりの素材を原料に開発した、全身に使えるクリーム。手にとると体温でふわっと溶けるため、使いやすく、肌に潤いをあたえます。旭山動物園内限定販売のレアグッズです。

※柄はランダムでお届けいたします。

高砂酒造

<u>ライスモルトディップ</u>

蝦夷ノ富士醸造×髙砂酒造×当麻町(とうま振興公社）のコラボレーション商品です。醤油の搾った醪（醤油かす）に当麻町米彗星で醸造した純大「龍乃泉」の酒粕を合わせました。

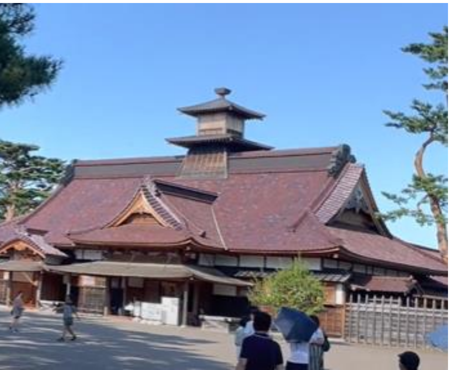
賞味期限 製造から300日　／　100ｇ

高砂酒造

<u>国士無双</u>

北海道産酒造好適米「きたしずく」を55％まで高精米。華やかな柑橘系のような香りと、旨みとコクで人気No１です。

※300mlサイズをお届けいたします。



札幌観光バス株式会社
Brighten up Hokkaido ～北海道を、輝かせよう～

歴史と異国情緒を感じる港町
函館の人気スポットをめぐる旅

● 特産品

新鮮喰味特製の「鳴き裂きイカ」　／　いかめし

● 所要時間　約１時間45分　（中継有）

● お勧め催行時期：通年

● 主な観光地

金森倉庫群　／　五稜郭　／　函館山　／　立町岬
元町教会群　散策　／　大沼公園

北海道観光の鉄板観光地であり、市区町の魅力度ランキング全国2位（2021年）の町・函館市。函館にいらしたお客様が必ず訪れるであろう函館の鉄板観光地をご案内いたします。大人気の函館山は、昼と夜の両方をお楽しみいただきます！お土産品は、函館朝市の「新鮮喰味」さんより、イカの町函館らしい逸品ということで「鳴き裂きイカ」「いかめし」をお届けします！なぜ「鳴き」なのかは中継をみていただいてのお楽しみです。

歴史と異国情緒を感じる港町
函館の人気スポットをめぐる旅

札幌観光バス株式会社
Brighten up Hokkaido ～北海道を、輝かせよう～

<u>新鮮喰味（しんせんぐみ）　地元のイカセット</u>

新鮮喰味特製の「鳴き裂きイカ」　／　いかめし

イカが不漁で大変なご時世ですが、しっかり地元のイカを使った商品です。

新鮮喰味特製の「鳴き裂きイカ」

函館産生干しイカを使った味も食感も通常のさきいかとは全くちがう当店自慢の品。※一夜干しイカ使用のため賞味期限はお客様へ到着後1週間となります。

なぜ「鳴き」なのかは中継を見てのお楽しみ！

札幌観光バス株式会社
Brighten up Hokkaido ～北海道を、輝かせよう～

冬の札幌
人気観光スポットを一気に回る旅

● 特産品

佐藤水産「鮭の炊き込みごはんの素」／「さけっぴ」（鮭皮のスナック菓子）「サーモンソーセージ」

● 所要時間　　約１時間　※中継無し

● お勧め催行時期：冬季

● 主な観光地

大通公園　／札幌時計台　／北海道庁旧庁舎　／中央卸売市場場外市場
もいわ山　／羊ヶ丘展望台　※中継はありません。

北海道一の都市・札幌の人気観光スポットをオンラインならではの短時間で一気に回ってしまうツアー。白く染まる日中の札幌の街と、新日本三大夜景にも選ばれたほどの美しい夜の景色と、両方をお楽しみいただけるのもオンラインバスツアーならではです。札幌の美しい冬を、北のグルメとともにお楽しみくださいませ。

冬の札幌
人気観光スポットを一気に回る旅　特産品のご紹介

札幌観光バス株式会社
Brighten up Hokkaido ～北海道を、輝かせよう～

佐藤水産

鮭の炊き込みごはんの素

「鮭醤油」を使用した炊き込みごはんの素です。炊飯器に入れるだけで美味しい鮭の炊き込みごはんが手軽につくれます。鮭の旨味がたっぷりしみ込んだごはんをお楽しみいただけます。

常温60日　／　280g（約2合分）

佐藤水産

さけっぴ

北海道の天然鮭の皮を高温の油でカラッと揚げた鮭専門店佐藤水産だけのオリジナル商品です。鮭皮好きな方はもちろん、皮は苦手という方もビールやお酒のおつまみ、行楽のお供に是非どうぞ。

常温60日　／　45g

佐藤水産

サーモンソーセージ

天然鮭を使ったヘルシーソーセージそのままでも、焼いてでもとても美味しくいただけます。臭みもなくどんな料理にも相性バッチリです。

常温180日　／100ｇ　２本

冬の札幌人気観光スポットを一気に回る旅
～札幌の新名物「しめパフェ」づくり体験付き！～

- 特産品

「パフェ、珈琲、酒、佐藤」「しめパフェ」の制作キット（2名分）

- 所要時間　　約１時30分　（中継有）
- お勧め催行時期：冬季

- 主な観光地

大通公園　／札幌時計台　／　北海道庁旧庁舎　／中央卸売市場場外市場
もいわ山　／羊ヶ丘展望台　／　パフェ、珈琲、酒、佐藤（中継）

札幌市内の人気スポットを短時間で周るオンラインならではのプラン！この時期ならではの雪化粧した北海道庁赤れんが庁舎や羊ヶ丘展望台、大通公園、活気溢れる市場等をご案内。札幌の新しい食文化として定着している「しめパフェ」の制作キット（2名分）をお届けします。ツアー後半では「パフェ、珈琲、酒、佐藤」より中継を繋ぎまして、一緒にパフェを作る体験をお楽しみいただきます。

冬の札幌人気観光スポットを一気に回る旅
～札幌の新名物「しめパフェ」づくり体験付き！～　特産品のご紹介

札幌観光バス株式会社
Brighten up Hokkaido ～北海道を、輝かせよう～

パフェ、珈琲、酒、佐藤

おちでシメパフェセット（2人前）

一番人気のパフェ、「塩キャラメルとピスタチオ」をご自宅で楽しめるようアレンジした手作りキットです。ツアー内ではお実際にお店と中継をつないで、パフェの作り方をレクチャーいただきます。

札幌観光バス株式会社
Brighten up Hokkaido ～北海道を、輝かせよう～

流氷に会いに行こう！
氷と海の大冒険　冬の知床満喫ツアー

● 特産品

帆立貝ひも　／　さけ節　華ふぶき

たらばがに風味ラーメン　／　さざ波サーモン

● 所要時間　約１時間４５分　（中継有）

● お勧め催行時期：冬季

● 主な観光地

網走観光流氷砕氷船おーろら　／　天に続く道　／　オシンコシンの滝　／

流氷ウォーク／　知床五湖　／　北こぶし 知床 ホテル＆リゾート　等

北海道だからこそ体験できる、冬の厳しい寒さが織りなす自然の美しさ。流氷の終着点・知床を中心とした、冬の道東の魅力を詰め込んだツアーです。　押し寄せる流氷の上を歩いたり、船の上から眺めたり、オホーツク海の奇跡を全身で味わいます。その他、キンと張りつめた空気の漂う美しい湖の景色等、心に染みる絶景をお届けいたします。

流氷に会いに行こう！
氷と海の大冒険　冬の知床満喫ツアー　特産品のご紹介

札幌観光バス株式会社
Brighten up Hokkaido ～北海道を、輝かせよう～

①帆立貝ひも

ホタテの貝ひもを四川風味で味付け。長引く旨味がクセになります。（賞味期限：常温で90日）

②さけ節　華ふぶき

伝統製法 手火山造りの鮭ぶしです。削りが大きめで、鰹節に比べて酸味が少ないです。ひとくち目から感じる濃厚さやうまみが余韻として続き、風味を長い間感じられる特徴。冷奴や卵かけご飯などにすると美味しくいただけます（賞味期限：製造日より300日）

③たらばがに風味ラーメン

四季折々の味を生み出す雄大なオホーツク海から漁獲された新鮮なたらばがにの風味を生ラーメンに練り込み、より一層のコシと歯ごたえを生みだすため4～5日間熟成乾燥させた「たらばがに風味ラーメン」（賞味期限：製造後180日）

④さざ波サーモン

知床産のオホーツクサーモンを独自ブレンドの醤油ダレに漬け込みトバに仕上げました。味付けは最小限にし塩辛くなく、オホーツクサーモン本来の味が楽しめます。
さっと炙るとさらに香り良く召し上がっていただけます。（賞味期限：60日）

貸切ご利用についての注意事項

- **ツアーの最小催行人数**

10人をお目安とし、10人未満の場合は別途ご相談ください。
※コースによって最少催行人数が異なる場合がございます。

- **ツアーの手仕舞い日・キャンキャンセルチャージ**

・催行確定の締め切り：3週間前まで
・手仕舞い・人数確定：2週間前まで　（※コースによって異なるものがございます。）
※原則催行日の2週間前を手仕舞いとし、以降からのキャンセルチャージは
１００％の適用となります。（それ以前の人数変動はキャンセルチャージなし）
ただし、オプション品のご注文は発注日よりキャンセル不可となります。
※50名様以上でのご参加の場合は、特産品在庫確保のため別途手仕舞い日を設定させていていただきます。

・特産品の発送

手仕舞い日以降に発送のお手配となりますが、土日・祝を挟む場合は、
発送のお手続きが遅れる場合がございます。　到着日のご指定やご希望が
ございます場合、また保冷材などの特別なご用意（実費負担）が必要な場合は、
事前にご相談をいただけますと幸いです。

ツアー催行までのスケジュール・必要な情報

・催行日　3週間前

催行の確定　※最少催行人数に満たない場合は、中止の判断となります。

・催行日　2週間前

手仕舞い・人数確定・名簿のご提出　※手仕舞い日はコース・参加人数によって異なります。事前にご確認くださいませ。

・催行日前日まで

特産品・旅のしおりのお届け

※特産品の到着日にご指定があります場合は、手仕舞い日を別途設定させていただきます。

※旅のしおりは原則郵送となりますため、着日指定をお受け賜り出来ません。

名簿として必要な情報

①お名前（ふりがな）　②ご住所　③お電話番号　（④メールアドレス※）

※特産品一括配送の場合は、配送先のご住所のみで結構ですが、ご参加者様の簡単なお名前リストご用意くださいませ。

※メールアドレスは、札幌観光バスより Zoom URL の配信が必要な場合のみ、ご確認をお願いいたします。

原則Zoom URL の配信は幹事様よりご案内をいただきますようお願いいたします。

よくあるご質問（１）

・幹事様の挨拶を行程に加えたい

→可能です。ご希望のタイミングでバスガイドがお名前をお呼びするなど、進行についてご相談をさせていただきます。

・ツアーの時間を短くしたい

→中継無しの 1 時間コースで催行が可能でございます。ただし、レクレーションや交流のお時間がございませんため、 やや 一方的 な説明になりがちでございます事、ご了承 の程お願いいたします。

・特産品の数を増やしてほしい、種類を追加してほしい

→特産品の発注先でお取り扱いが有るものは、同梱配送にて可能でございますので、ご相談くださいませ。（お送りするもののサイズによっては、追加の送料が発生する場合がございます。）コースによっては追加オプション設定がございますため、ご相談ください。別の店舗への発注が必要になるお品物につきましては、通常の特産品セットと別送となり、別途送料も発生いたします。

・特産品だけ注文したい

→誠に申し訳ございませんが、特産品のみの注文は承っておりません。特産品購入を前提に、中継ご出演をいただいてるケースが多いためです。

よくあるご質問（２）

・1アカウント・1画面で複数人参加したい

→ご家族でご参加いただく場合などは可能でございますが、特産品のお届けは1セットとなり、人数分の特産品が必要な場合は費用が発生いたします。　アカウント数＝お土産数とお考え下さい。尚、パブリックビューイング形式での催行の場合は、ご参加人数でアカウント数として計算させていただきます。

・10人以下で催行したい

→催行可能でございますが、10名様分の料金を申し受けます。

・特産品無しで催行したい

→誠に申し訳ございませんが、原則お受けしておりません。

・特産品を自由にオーダーしたい

→ツアー内容に応じた特産品を選定しておりますため、内容の組み換えは原則お受けできません。　ノンアルコール対応等をご希望の場合は、ご相談くださいませ。