

2022年11月8日

阪南市の着地観光コンテンツ
大阪において阪南市でしか体験できない養殖プランや最古の酒蔵
での酒造り体験

阪南市観光協会は、昨年から販売開始している着地観光コンテンツのラインナップを拡充し、体験プランを通じて阪南市の魅力を訴求しています。

大阪府では**阪南市でしか体験できない**「牡蠣」、「ワカメ」、「海苔」の養殖やオーナー制のほか、**大阪府最古の酒蔵**で創業300余年の浪花酒造での酒造りを体験できます。

阪南市は、SDGsの達成に向けて優れた取組を提案する都市として、内閣府から「SDGs未来都市」と「自治体SDGsモデル事業」に選定されました。

農空間や海浜空間といった地域資源を活用し、カーボンニュートラルなどのSDGsの取組を通じて、魅力的な地域コンテンツを発信することで、関係・交流人口を増やし、消費の拡大につなげていきます。

プラン概要は次の通りです。

プラン名	催行期間	料金(税込)	備考
① 牡蠣養殖体験(牡蠣種付けコース)	11/1~11/30	¥3,000	カキ1kgのお土産付
② 牡蠣養殖体験(牡蠣割りコース)	10/17-1/15	¥3,000	カキ1kgのお土産付
③ わかめ養殖体験(収穫コース)	1/12-2/17	¥1,000	
④ 牡蠣オーナー制(一般コース)	2023年1月	¥19,000	
⑤ 牡蠣オーナー制(Myカキ育成コース)	11月	¥22,000	
⑥ わかめオーナー制	2023年1~2月	¥4,000	
⑦ 海苔のオーナー制(手すき体験含む)	2023年1月	¥7,000	
⑧ 酒造り体験	2023年1月~2月の平日	¥3,300	酒1本のお土産付き

プラン内容詳細はコチラ→



<お問合せ先>

一般社団法人 阪南市観光協会

電話：072-447-5547(平日9:00~17:00)

FAX：072-447-5847

メール：hannan.kanko@hannan-tb.jp