MODEL Course A

奈良市エリア

（公共交通機関利用）

伝統の技にふれる、奈良の文化体感旅

奈良の歴史と信仰が育んだ伝統工芸を、職人と共にじっくり体験。
筆や墨づくりを体験し、薬師寺の写経を楽しむなど、
手作りの魅力を実感できます。
伝統文化や工芸に興味を持つ文化愛好者、
ファミリー層に特におすすめです。

01「あかしや」で 筆づくり体験

伝統工芸士が指導する筆の「ノリ固め」の工程を体験し、自分だけのオリジナル筆を作ることができる。ショールームでは書道筆や化粧筆の試筆も可能。奈良筆の伝統と技術に触れられる。作った筆は持ち帰り、4日間乾かしてから使用可能。

☎0120-995-654　所奈良市南新町78-1　駐あり（無料）
交近鉄尼ヶ辻駅より徒歩約20分／奈良交通三条大路2丁目バス停より徒歩約8分
営10:00~17:00　休日曜・お盆・年末年始　※臨時休業あり
体〈筆づくり体験〉要予約・常時受付　※詳細はHPでご確認ください
初級向け：2,420円（税込）　中級向け：5,500円（税込・名入れ付・送料込）

［ Course MAP ］

1日目

05 奈良パークホテル（送迎バス）
（近鉄 大和西大寺駅）▶電車約4分
（近鉄 西ノ京駅）▶徒歩約1分
04 薬師寺 ▶徒歩約11分
03 蕎麦切り よしむら ▶徒歩約5分
02 墨運堂（墨の資料館） ▶徒歩約5分
（近鉄 西ノ京駅）▶徒歩約8分＋バス約11分
01 あかしや ▶バス約10分＋徒歩約8分（※近鉄奈良駅からの乗車の場合約15分）
（JR奈良駅）

2日目

（近鉄 奈良駅）▶徒歩約11分
12 樫舎 ▶徒歩約10分
11 奈良屋本店 ▶徒歩約2分
10 老舗酒蔵 春鹿 ▶徒歩約8分
09 そうめん処スルスル ▶徒歩約6分
08 なら工藝館 ▶徒歩約7分
07 麻布おかい 奈良店 ▶徒歩約3分
06 柿の葉すし本舗 たなか ▶徒歩約1分
（近鉄 奈良駅）▶送迎バス
05 奈良パークホテル

02「墨運堂」で にぎり墨づくり体験

※体験・見学は10月～4月限定

墨づくりの季節である秋～春の時期には墨製造現場の見学と、自分だけのにぎり墨作り体験が可能。作った墨は和紙に包み持ち帰り、自然乾燥だけで3か月後に使用できる。併設の「墨の資料館」は通年で見学が可能。墨の歴史を学び、墨文化の奥深さを体感できる。

☎0742-52-0310 所奈良市六条1丁目5-35
駐あり（無料）
交近鉄西ノ京駅より徒歩約5分
営10:00~17:00（最終入場16:30）
休10月～4月 月曜(祝日の場合その翌日)／5月～9月 土曜・日曜・祝日／8月1日~31日
体〈にぎり墨の体験〉10月中旬～4月下旬頃の火曜～土曜　大人：1,650円（税込）子供・学生：1,100円（税込）

03「蕎麦切り よしむら」で 手打ちの十割そばのランチ

厳選した国内産蕎麦の実を自家製粉し、職人が丁寧に手打ちする細打ち十割蕎麦の名店。追いざるを注文して産地別2種類の蕎麦の風味と香りを楽しむのもおすすめ。

☎0742-36-0520
所奈良市五条町9-37　駐あり（無料）
交近鉄西ノ京駅より徒歩約5分／奈良交通唐招提寺バス停より徒歩約3分
営11:00~14:30　休毎週木曜・第2水曜　※木曜祝日の場合は営業

04「薬師寺」でお写経と参拝

静寂なお写経道場で行うお写経修行。一文字ずつ丁寧に経文を書写し、心を整える体験ができる。筆と墨は事前に購入して持ち込みも可。写経後は境内参拝で心穏やかなひとときを。

☎0742-33-6001　所奈良市西ノ京町457　駐あり（有料）
交近鉄西ノ京駅より徒歩約1分
営拝観時間・写経体験ともに 9:00~17:00（16:30受付終了）

05「奈良パークホテル」に宿泊

夕食の「天平の宴」では奈良時代の宮廷料理を再現。古代の食材や調理法の解説付きで、古代の貴族の気分を味わうことができる（7日前までの予約制・2名以上・相席の場合あり）。宿には天然温泉もあり、旅の疲れをゆっくり癒やすことができる。

☎0742-44-5255　所奈良市宝来4-18-1　駐あり（無料）
交第二阪奈自動車道　宝来ランプよりすぐ
※JR奈良駅・近鉄奈良駅・近鉄大和西大寺駅より無料送迎バスあり（要予約）
営チェックイン15:00　チェックアウト10:00

06「柿の葉すし本舗 たなか なら本店」で 柿の葉すし手作り体験

奈良名物の柿の葉すしについて、郷土料理としての歴史と製法を学び、すし飯を握って柿の葉で包む工程を体験。自作のおすしとお店が用意したおすしの食べ比べも。完成したおすしの預かりサービスもあるので、体験後は手ぶらでならまちをはじめ周辺の散策を楽しめる。

☎0742-81-3651　所奈良市東向中町5-2 近鉄奈良駅前行基噴水前　駐なし
交近鉄奈良駅より徒歩約1分　営9:00~19:00
体〈柿の葉すし手作り体験〉毎週水曜・金曜・日曜の10:00~、15:00~
食べ比べ・お土産付き4,200円（税込）

07「麻布おかい 奈良店」で 奈良晒の織元が作る雑貨を吟味

江戸時代から続く奈良晒を製造・販売する老舗で、上質な麻製品の買い物が楽しめる。店内にある織機の見学や、日程によっては体験も可能（開催日は要HP確認）。

☎0742-26-7010　所奈良市橋本町7-1
駐なし　交近鉄奈良駅より徒歩約6分
営10:00~19:00　※見学・体験についてはHP要確認・電話でお問い合わせください

08「なら工藝館」で 奈良工芸を知る

日本の伝統工芸の原点を知る・学ぶことができる施設。奈良墨・赤膚焼・奈良一刀彫など奈良の伝統的な工芸品を中心に展示、販売している。体験教室や制作実演などのイベントも定期的に開催中。

☎0742-27-0033　所奈良市阿字万字町1-1　駐あり
交近鉄奈良駅より徒歩約10分／JR奈良駅より徒歩約18分　営10:00~18:00（入館は17:30まで）
休毎週月曜（祝日の場合開館）・祝日の翌日（土・日を除く）

09「そうめん処スルスル」で 三輪そうめんランチ

三輪の職人技を活かした手延べそうめんに合う「鯛だし」の絶品の店。繊細な麺とこだわりの出汁が織りなす上品な味わいを楽しんで。

☎0742-23-6435　所奈良市元興寺町19　駐なし
交JR京終駅より徒歩約11分／近鉄奈良駅より徒歩約15分／JR奈良駅より徒歩約21分
営平日11:30~15:30（L.O.14:30）土祝11:00~15:00（L.O.14:00）※出汁がなくなり次第終了
休月曜・火曜＋不定休　※臨時休業あり

10「老舗酒蔵 春鹿（はるしか）」できき酒

きき酒のあとは奈良漬の試食も可能です

日本清酒発祥の地 奈良。春日大社のその神獣である鹿から「春鹿」と名付けられた。季節限定酒など香味の違う5種類のきき酒が楽しめる。酒と酒粕を練り込んだバームクーヘンも人気のお土産。

☎0742-23-2255　所奈良市福智院町24-1　駐あり
交福智院町バス停より徒歩約1分／近鉄奈良駅より徒歩約15分
営10:00~17:00（きき酒の受付は10:00~16:30）
休毎週火曜・お盆・年末年始 等　※火曜が祝日の場合は翌日休

11「奈良屋本店」で 奈良漬の試食や工場見学

京終工場では漬け込み作業などを見学できます

本店では奈良漬の試食や説明を聞きながら買い物ができ、奈良漬の伝統について学ぶことができる。京終工場では奈良漬の漬け込み作業を解説付きで見学でき、奈良漬に興味がある方は両店舗を訪れるのもおすすめ。

☎0742-22-4163　所奈良市紀寺町1060　駐あり（無料）
交〈本店〉JR京終駅より徒歩約19分／近鉄奈良駅より徒歩約20分
〈京終工場〉本店最寄の福智院バス停よりJR奈良駅バス停まで（約10分）、イオンモール大和郡山・シャープ前・白土町行に乗り換え北神殿バス停まで（約7分）、徒歩約11分
営8:00-17:00　休日曜・8/14~17、12/30~1/4
見〈京終工場見学〉申込等詳細は事前にお問い合わせください

12「樫舎（かしや）」で休憩

四季折々の素材を用いた和菓子を提供する名店。奈良の漆職人が手がけた漆器と繊細な甘味が調和する極上のひとときを演出。和菓子の職人技を見ることができる和菓子のコースは事前要予約。

☎0742-22-8899　所奈良市中院町22-3　駐あり（3台）
交近鉄奈良駅より徒歩約11分／JR奈良駅より徒歩約20分
営9:00~18:00　休定休日なし

※お出かけの際は、事前に最新情報をご確認ください。入館料・拝観料その他詳細は、各施設・社寺にお問い合わせください。