

雪の関連施設見学と秋の味覚・紅葉の旅

雪だるま財団では、会員の皆様や財団をご支援いただいている皆様と交流を深めながら有意義な一日を過ごす「日帰りふれあいの旅」を企画しました。

雪だるま財団会員の皆様には特別価格となっています。一般の皆様もどなたでも参加できます。ぜひ、雪だるま財団会員となって、格安でご参加ください。

- 参加料金:各コースとも、お一人 6500円、財団会員(本人と家族のみ)は5000円となります。
*費用に含まれるもの:昼食・入場料・旅行保険・交通費
- お申し込み:10月17日までに下記にご記入いただき、財団へ郵送またはFAXでお送りいただくか、お電話でお申し込みください。各コースとも先着20名で締め切ります。
注意:旅行当日のキャンセルは参加料の50%をいただきます。
- 詳しいご案内は、お申し込み後、お知らせいたします。

財団法人 雪だるま財団 〒942-0411 新潟県上越市安塚区安塚 722-3

TEL 025-592-3988 FAX 025-592-3324

<http://www.yukidaruma.or.jp/taiken> e-mail taiken@yukidaruma.or.jp

新潟県知事登録旅行業第2-334号

コース1

*都合により日程が変更になる場合もあります

とき:10月3日(火)

- 8:45 虫川大杉駅集合・出発
- 10:00 黒姫高原 コスモス園見学
- 11:00 出発
- 11:30 赤倉温泉 ふるや
畳敷きのお風呂と昼食を
お楽しみください
- 13:30 出発
農産物直売所とまと
- 15:00 岩の原葡萄園
雪室見学
- 15:45 出発
- 16:30 虫川大杉駅着、解散

コース2

*都合により日程が変更になる場合もあります

とき:10月21日(土)

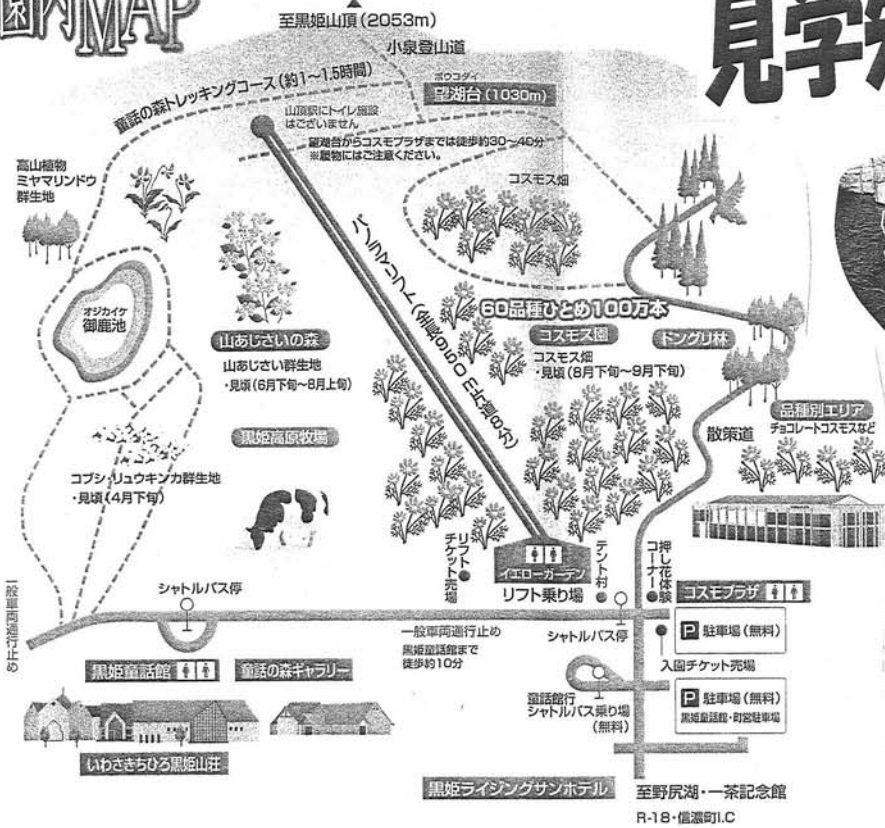
- 8:45 虫川大杉駅集合・出発
- 9:50 十日町市内
雪冷房施設見学
- 10:50 出発
- 11:20 清津峡着
溪谷見学と昼食をお楽しみください
希望により温泉入浴もできます
- 13:10 出発
- 14:00 越後ワイナリー
南魚沼市旧大和町
- 14:50 出発
- 16:30 虫川大杉駅着、解散

雪だるま財団 雪の関連施設見学と秋の味覚・紅葉の旅 コース1・2参加申込書

会員番号	名前		
住所	TEL FAX		
参加コース	コース1	・	コース2 *参加されるコースに○
e-mail			
ごいっしょに 参加される方 をご記入くだ さい	氏名 _____	*財団会員の場合○()・参加コース(1・2)	
	氏名 _____	*財団会員の場合○()・参加コース(1・2)	
	氏名 _____	*財団会員の場合○()・参加コース(1・2)	

園内MAP

黒姫高原 コスモス園



新潟県 妙高高原 赤倉温泉「お宿 ふるや」/ 源泉掛け流し天然温泉の旅館



源泉掛け流しの100%天然温泉です。妙高の雄大な風景を眺めながら天然温泉を味わってください。

10月3日の昼食会場

湯のあそびは 私たちもあつたかに してあげる。

見学先等のご案内



柱状節理 清津峡の雄大な景観美を形成している柱状の岩は「柱状節理」といい、岩体冷却の膨れ収縮によって冷却面に垂直に六角柱状の節理が生じたものです。見晴所からはこの柱状節理が間近に見ることができます。

日本三大渓谷の地！清津峡湯元温泉「清津館」



見る、食べる、泊まる、そしてゆったりこころ潤うひとときを...

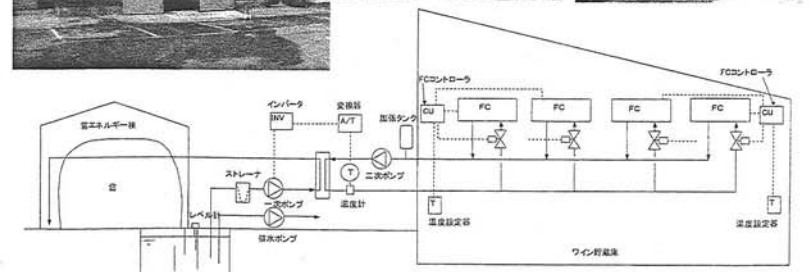
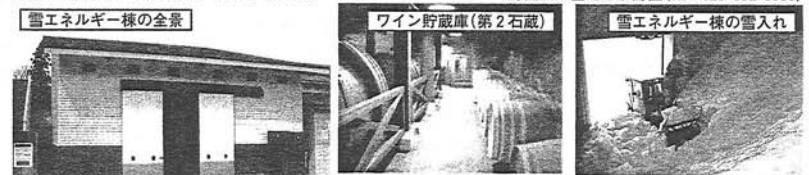
10月21日の昼食会場

上越市

岩の原葡萄園<雪エネルギー棟> 雪搬入 熱交換冷水循環方式・自然対流方式

岩の原葡萄園は明治23年に日本で最初のワイン醸造所として川上善兵衛翁により創業され、ワインの低温発酵、熟成のために100年より雪の活用に取り組んでいたが、近代化に伴い雪室の利用は衰退していった。平成16年度に雪エネルギー棟を新たに建設し、ワイン貯蔵庫(第二石蔵)の樽熟過程に雪水冷却エネルギーとして利用し、地域の新エネルギーとして積極的に活用し又葡萄園の環境改善に寄与している。

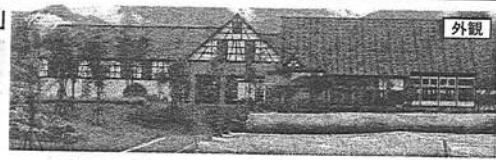
所在地：上越市北方
完成年度：平成16年度
施設規模：雪エネルギー棟/ 鉄骨コンクリート造 床面積120
ワイン貯蔵庫/木造 290㎡
貯雪量：300t
連絡先：上越市環境企画課(TEL: 025-526-5111)
財団法人雪だるま財団(TEL: 025-592-3988)



「雪水熱エネルギー活用事例集3」から 北海道経済産業局編集

南魚沼市 (旧大和町)

(株)アグリコア<越後ワイナリー> 雪搬入 自然対流方式



冬期間、ワインのタンク室に隣接した雪氷室に、地上に積もった雪や屋根(閉閉式になっている)から自然落下する雪を入れ、通年、雪の冷熱によりワインの熟成に必要な温度と湿度を保っている。ワイン貯蔵庫の温度調整は隣接する貯雪庫との間にあるシャッターの開閉で行う。ワインの貯蔵庫や貯雪庫などの見学が可能。



所在地：新潟県南魚沼郡 大和町浦佐5531-1
完成年度：平成12年度
施設規模：雪氷室535㎡
貯雪量：250t
連絡先：(株)アグリコア越後ワイナリー (TEL: 025-777-5877)