

インドの首都・デリーと南の聖地・ハイデラバードへ！！

旅 程 表

	月 日（ ）	訪 問 都 市	時刻	交通機関	摘 要
1	2017年 11月18日 (土)	成田空港 デリー 発着	17:15 00:05	NH-827	伊丹・中部発の方は国内線の1時間前に集合 伊丹空港発14時10分、成田空港着15時30分 中部空港発14時25分、成田空港着15時40分 成田発の方は、15時に成田空港集合、チェックイン 伊丹、成田の皆様、搭乗ゲートにて集合。空路デリーへ 着後、入国審査を済ませ、ホテルへ ☒・✚・✚ (デリー：ロイヤルプラザ泊)
2	11月19日 (日)	デリー 発着 ハイデラバード	21:05 23:15	専用車 AI-542	現地のバザールやマーケットを訪問し、食材やスパイスを購入し、料理教室にてビリヤニを作ります。 夕刻、国内線にてハイデラバードへ 着後、ホテルへ ■・☒・☒ (ハイデラバード：アディヤサロヴァールポルティコ泊)
3	11月20日 (月)	ハイデラバード	終日	専用車	午前、チャールミナールとメッカマスジットの観光へ 昼食はハイデラバードのビリヤニの名店「Bawarchi」にてお召し上がり下さい。 昼食後、市内にてビリヤニとミルチカサランの料理教室 夕食はイスラム教徒の料理を提供する有名店「Alhamdulillah Hotel」にて煮込んで作るカレーの「ハリーム」もご用意致します。 ■・✚・☒ (ハイデラバード：アディヤサロヴァールポルティコ泊)
4	11月21日 (火)	ハイデラバード 発着 デリー	16:15 18:25	専用車 AI-541	朝食後、ハイデラバード市内散策にご案内します。 スパイスなどの食材市場や調理器具の見学、ショッピングをお楽しみ頂き、ビリヤニの仕込み風景などもご見学下さい。 インド最後のビリヤニは、会長お勧めの「Alpha Hotel」にてお召し上がり下さい。 夕刻、国内線にて再びデリーへ 着後、ホテルへ ■・✚・☒ (デリー：ロイヤルプラザ泊)
5	11月22日 (水)	デリー 発 (アグラ) デリー 着	06:00 10:00 19:00	専用車	専用車にてアグラへ(片道約4時間) 着後、アグラ市内の観光 (タージ・マハール、アグラ城) 後、再びデリーへ。夕食後、空港へ ■・✚・☒ (機中泊)
6	11月23日 (木)	デリー 発着 成田空港	01:25 12:45	NH-828	空路、帰国の途へ 着後、入国審査と通関の後、成田発着の方は解散 それぞれ各地空港にて解散 成田空港発17時00分、伊丹空港着18時20分 成田空港発17時05分、中部空港着18時15分 ✚・☒・☒

- ※ 食事記号：■=朝食、✚=昼食、☒=夕食、✚=機内食、☒=食事なし。
※ 現地事情により日程・利用交通機関・宿泊施設を変更する場合がございます。
※ 上記日程表の時刻は、すべて現地時間で記入しております。
※ 日本とインドの時差は－3時間30分です。(日本の正午＝インドの午前8時30分です)

現地一般事情

国 名：インド共和国
人 口：約13.3億人
面 積：約328万平方キロ(日本の約10倍)
言 語：公用語はヒンディー語 他、多数の地方語
英語は都市の一部で通用します。
電 圧：220V、50サイクル
(通常の日本の電化製品は使用できません。)
通 貨：インドルピーと補助通貨パイサ
1ルピー＝約1.8円(2017年7月現在)

都市の気温 気温単位＝℃

都市名		10月	11月	12月
東京	最高気温	21.6	16.7	13.8
	最低気温	15.0	9.5	4.5
デリー	最高気温	31.9	26.2	22.1
	最低気温	19.6	14.2	9.3
ハイデラバード	最高気温	30.4	28.8	28.6
	最低気温	20.0	16.4	13.6

● ビリヤニを味わって楽しむ！

ハイデラバードはインド南部の一大ビリヤニ都市です。ハイデラバードではカッチ式と呼ばれるハイデラバード特有の方法で調理されます。本ツアーでは同市のビリヤニの有名店と、日本のビリヤニ専門家の日本ビリヤニ協会会長お奨めのレストランの他、煮込みカレーのハリームもお召し上がり頂きます。

デリーでは現在駐在されているビリヤニ太郎会長と共に現地のバザールにて食材の買い出しをして、料理教室を受講する予定です。ご自身の持ち帰りの為にスパイスを購入する事も可能です。



● 食べるだけじゃない！ ビリヤニをとことん楽しみます。

▶ 地元の市場を散策し、インド料理（ビリヤニ調理）必須アイテムをお買い求め下さい。

ビリヤニの材料が売られている現地の市場を散策しながらご見学、お買い物をお楽しみ下さい。インドでしか手に入らない食材、調理器具を思い出の品としてお買い求め頂き、日本でのビリヤニライフでお楽しみ下さい。

▶ 現地での調理風景の見学にご案内を致します。(予定)

ビリヤニの調理風景は日本ビリヤニ協会でのイベントを除けば、日本ではあまり目にする事が出来ません。本ツアーでは昔ながらの炭火で調理を行う老舗レストランのビリヤニの料理風景をご覧頂きます。

▶ ハイデラバード、デリーの各都市で料理教室を開催します。

聖地のハイデラバードにて料理教室を開催します。また、デリーでは、日本ビリヤニ協会会長のビリヤニ太郎様の料理教室を受講します。それぞれの都市のスタイルのビリヤニ料理をお楽しみ下さい。ハイデラバードではビリヤニの付け合わせのミルチカサランをメニューに加え、イスラム教の宗教行事の断食月などで食べられる煮込みカレーのハリームを有名店から取り寄せて皆様でお召し上がり頂きます。



ハリーム(イメージ)



ビリヤニの仕込みの風景



現地の市場の風景



ミルチカサラン(イメージ)



炭火での調理風景(イメージ)

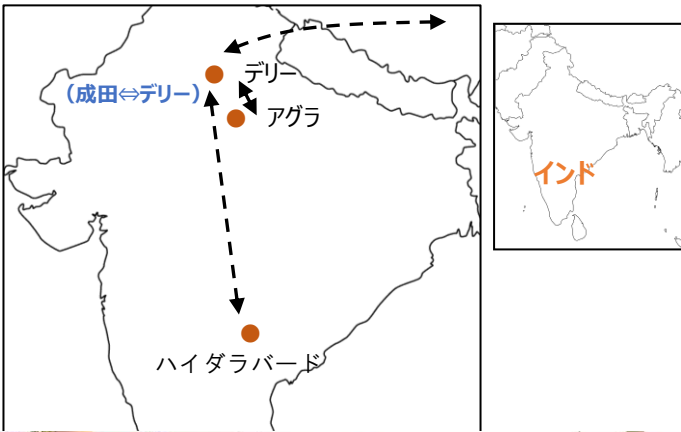


タージ・マハール

● ハイデラバード観光

8割近くをヒンドゥー教徒が占めるインドですがハイデラバードはイスラム教徒が多数を占める都市です。ご滞在中、ご希望の方にはハイデラバード市内観光にご案内を致します。

メッカマスジドはイスラム教徒の礼拝場であるモスク(マスジッド)です。1,000人の礼拝者を収容できるモスクで聖地メッカのモスクを模しています。チャールミナールは疫病が治まった事を祝い1591年に建てられました。ハイデラバードの象徴的な建物です。



チャールミナール



活気溢れるハイデラバードの街並み