



PRIMROSE
Ayano Kunita

PRIMROSE 代表 /英国菓子&フランス菓子研究家



牟田彩乃先生 同行 ロンドン&パリ お菓子と紅茶を巡る旅



英国菓子・フランス菓子研究家(三越カルチャーサロン講師)

昭和33年創業フランス菓子ストレル3代目。パティシエの祖父の影響で幼いころからお菓子作りに親しむ。青山学院女子短期大学中よりコルドンブルーでお菓子を学び、ANA国際線客室乗務員を経て渡仏。パリのエコール・ド・リッツ・エスコフィエお菓子コース卒業。パリのリッツホテルにて研修生として働く。

2006年より夫の駐在に伴いアブダビ、ロンドンで暮らす。現在は「世界の食文化を通して豊かな時間をお届けする」をテーマに、世界のお菓子やアフタヌーンティーなど「食」に関するレッスン、執筆、講演、駐日英国大使館イベントでのお菓子製作等を行う。自身の手掛けるお菓子ブランド「プリムローズ」としては三越英国展・フランス展など百貨店雇事への出展をおこなっている。著書には「英国菓子知っておきたい100のこと」「ロンドンおいしいお菓子時間」「アラブの軌跡 夢見るドバイ」(産業編集センター出版部)がある。
※2025年10月新刊発売予定 lit.link/ayanolondonparis Instagram: [ayanolondon29](https://www.instagram.com/ayanolondon29)

★牟田先生からの「旅のお誘い」★

ロンドンもパリもどちらも訪れたい！という欲張りな夢が叶うツアー。

「お菓子と紅茶」をテーマに、ロンドンでは、英国を語るのに外せない「マナーハウス」「アンティークマーケット」

「老舗ティールーム」「アフタヌーンティー」「紅茶セミナー&ショッピング」全てをご体験いただきます。

アフタヌーンティー初心者の方も丁寧にレクチャーいたしますのでご心配なく！

後半のパリでは「暮らすように楽しむ」をテーマに人気のマルシェやお菓子道具の間屋街、老舗パティスリーを訪れたり、美しい街並みとゆったりとした時間の流れを感じながらパリジェンヌになった気分で過ごしましょう♪

凱旋門近く、シャンゼリゼ通りにある、世界で最も多くミシュランの星を持つジョエルロブションのレストランでのランチなど、特別な時間を通して、一緒に忘れられない思い出を作りませんか？



§ 旅行期間 2025年10月13日(月) ~ 10月21日(火) 9日間

§ 旅行代金 888,000円 (2名様1室利用)

§ 旅行企画・実施 株式会社日放ツーリスト



●●旅のポイント●●

◆◆パリとロンドンで暮らした牟田先生ならではの
 <ここは外せない！魅力スポット>を巡ります◆◆

《ロンドン》

- ★今回訪れる【ケンプトンアンティークマーケット】は ロンドン郊外で一番の規模を誇る人気のマーケット！アンティークのティーカップやシルバーのカトラリー等 掘り出し物を楽しみましょう♪ アンティーク品探しのポイントも牟田先生からご説明があります！
- ★テムズ川沿いのマナーハウスにご滞在！【 Warren House Hotel 】
 広大な庭園の中にある美しいビクトリア朝時代の建物です。
 エドワード7世などイギリス王室の歴史的物語ゆかりの地となっております。
- ★ロンドンで格別な2つのアフタヌーンティーをご体験
 - ①普段は立ち入ることの出来ない格式ある会員制社交クラブ 個室でのアフタヌーンティー
 - ②老舗サボイホテルのアフタヌーンティー 【紅茶のレクチャー付& 厨房見学あり】



《パリ》

- ★牟田先生と一緒に菓子道具の間屋さん巡り！
- ★牟田先生&檀崎先生と一緒に人気のマルシェ巡り！
- ★アトリエドゥジョエル ロブション(シャンゼリゼ店)で特別ランチ！
 檀崎真由美先生のご案内でシェフのエリック・ブシュノワール氏へお話をお伺い
- ★オプションツアー【オテル・リッツで極上のフランス風 Tea Timeを！】
 今大注目！世界最優秀レストラン・パティシエ賞も受賞した
 世界的名パティシエ“フランソワ・ペレ氏”による珠玉のお菓子を
 珍しい紅茶とともに 古典的素敵なお部屋 Salon Proustで！
 (詳細別途ご案内します。 ※人気のため空席状況により確約ではありません)

檀崎真由美 先生 フランスボルドー在住料理家

「シエ松尾」を経て独立。大使館、海外一流ブランドや大手企業のパーティーフードを手掛ける。海外で活躍する夫の仕事に伴い、移住先のアメリカ、シンガポール、フランスにて依頼を受けて、各地で料理教室を開催。フランス・リオンのInstitute LYFE (旧ポール・ボキューズ料理学校)でデストレーション他、徳島県の食材と伝統工芸品を紹介する遊山箱弁当料理教室を徳島県庁と共に企画しパリで開催。フランスの全国放送『FRANCE3』に出演。光文社ウェブマガジン連載『檀崎真由美のボルドー通信、フランス必食NEWS』他執筆。恵比寿タイユヴァン・ロブションレストラン二代目エグゼクティブ・シェフであり、ロブション氏の片腕として東京、ラスベガス、シンガポールをミシュラン三つ星取得に導き、フランスボルドーではエグゼクティブ・シェフとディレクターを兼務し、最速8か月で二つ星獲得など各地の海外店舗立ち上げを行ってきた夫、檀崎友紀シェフと共に「食」に関わるフランスや日本企業のフードコンサルティングや育成等様々な分野での活動を行っている。

Instagram: mayumi_dbx <https://lit.link/mayumibdx>



ケンプトンアンティークマーケット



ピーター・シャム・ナーサリーズ

★★ 旅行募集要項 ★★

- 旅行期間: 2025年10月13日(月)~10月21日(火) 6泊9日
- 発着地: 羽田空港発着 *地方の場合はご連絡お待ちしております。
- 旅行代金: 888,000円 (1名様1室利用の追加料金 188,000円)
 (旅行代金には 羽田空港施設使用料・国際観光旅客税・海外空港税・燃油サーチャージは含まれておりません。2025年2月時点の参考価格=101,330円(エコノミークラス)
 この金額は 航空券発券時の為替レート、燃油価格により変動します。
 この料金は最終のご請求書にてご請求させていただきますので予めご了承ください)
- 募集人員: 14名様 ■最少催行人員: 10名様
- 募集締切日: 7/31(木) 但し 満席になり次第締め切ります。
- 同行講師: 牟田彩乃先生 ■添乗員: 同行
- 利用航空会社: エールフランス ■集合・解散場所: 羽田空港 第3ターミナル
- 利用ホテル: リッチモンド=ウォーレンハウスホテル ロンドン=ザ カンバーランド パリ=マリオートオペラアンバサダー
- 申し込み方法: 申込書をご記入いただき、(株)日放ツアリストへFAXかメールか郵便にてお送りください。

※イギリスでは 帰国日まで有効なパスポートが必要です。

また 事前にETAのお手続きが必要となりますので詳細ご連絡させていただきます。

★旅程表★

月日	曜日	都市名	交通機関	時間	内 容	食事
10/13	月	羽田		夜	羽田空港 第3ターミナル 国際線出発ロビー ご集合	
10/14	火	ロンドン ケンプトン	航空機 専用車	早朝 午前 午後	空路 パリ経由にてロンドンへ。 ヒースロー空港ご到着後、ケンプトンアンティークマーケットへ。 ケンプトンアンティークマーケット にて ご見学&お買い物 伝統的な英国菓子 Maids of Honour が名物の老舗 Tea Room <Newens>へ！ その後 テムズ川近くのリッチモンドにある マナーハウス へ。 ヴィクトリア朝のグレードⅡ指定建造物と美しい庭園とともにマナーハウスご滞在をお楽しみ☆	機内 昼
						
						
					< ウォーレンハウス 泊 >	夕
10/15	水	リッチモンド ロンドン	専用車	午前 14:00	ゆっくりとマナーハウスの ご朝食をお楽しみ ピーターシャム・ナーサリーズ 素敵なお花がいっぱい！ フォートナム&メイソン 本店 やっぱり本店！品揃えがすごい！ ●老舗 サボイホテルでのアフタヌーンティー 【紅茶のレクチャー付 & 厨房見学】 (~ 17:00) 終了後 ホテルへお送り。 < ロンドン泊 >	昼
						
						
						
10/16	木		地下鉄 & 徒歩	午前 12:00	フリー。 ●ロンドン中心部にある格式ある会員制社交クラブで アフタヌーンティー&セミナー(~17:00) < ロンドン泊 >	朝
						
						
10/17	金	ロンドン	専用車 航空機 専用車 徒歩 or 地下鉄	朝 午前 午後	ホテルからロンドン・ヒースロー空港へお送り。 空路 パリへ。 パリ ご到着後 ホテルへ。 牟田先生とパリの街をご散策！ パリのお菓子道具の間屋さん「E.ドゥイルラン」等。 パリ最古のパティスリー«ストレー»等。 < パリ泊 >	朝
						
						
10/18	土	パリ	徒歩 or 地下鉄	午前 昼 夕方	フリー。(人気ブランジェリーのバケットなどご散策。) ●アトリエ ドゥ ジョエル ロブション (シャンゼリゼ店) 特別なランチコース 檀崎真由美先生のご案内でシェフの エリック・ブシュワール氏へお話を伺い お買い物などお楽しみ！ < パリ泊 >	朝 昼
						
						
						
10/19	日	パリ	徒歩 or 地下鉄	午前 午後	●牟田先生&檀崎先生とご一緒に人気のマルシェへ！ フリー。 ★オブショナルツアー★ 【オテル・リッツで極上のフランス風Tea Timeを！】 今大注目！世界最優秀レストラン・パティシエ賞も受賞した 世界的名パティシエ「 フランソワ・ペレ氏 」による珠玉のお菓子を 珍しい紅茶とともに 古典的素敵なお部屋 Salon Proustで！ (詳細別途ご案内します。※人気のため空席状況により、確約ではありません) < パリ泊 >	朝
						
						
10/20	月	パリ	専用車 航空機	午前 夕方 夜	フリー。 お買い物等 ホテルから空港へ。 空路 羽田へ。 < 機内泊 >	朝 機内
						
						
						
						
10/21	火	羽田		夕方	羽田空港 第3ターミナル ご到着後 解散。	

※上記日程は天候・現地事情・交通事情等により変更になる場合もございます。また航空会社の都合により発着時間の変更や集合時間の変更になる場合もございます。