



2019
秋冬

みやまぶらり旅



お申し込み・お問い合わせ

みやま魅力発信協議会事務局(みやま市観光協会)
〒835-0019 みやま市瀬高町大江2328(道の駅みやま内観光案内所)
TEL:0944-63-3955

みやま市観光情報サイト
「ぶらぶらみやま」
<http://www.miyama-kk.com>

ぶらぶらみやま

検索



f みやま市観光協会
@miyamakk

ニューヨークは込み!! 正覚寺で寺ヨガ体験

ニューヨークに渡りヨガの知識を深められている森先生の実践的で効果的な寺ヨガ体験。質の高い指導で、リピーターも多い人気のプログラムです。歴史ある正覚寺の温かく凛とした空間でのヨガは、日常から解放された浄化されるような心地よさに包まれます。身体が硬い方でも大丈夫。仏様に前に呼吸を整え、心と体をゆっくりほぐしていきます。夜開催なので昼間は忙しい方も、ぜひこの機会にご参加ください。



日時 10/17 [木] 20:00-21:00 (受付 19:30)
会場 正覚寺 (Bアリ)
住所 みやま市瀬高町上庄105
料金 1,500円
定員 10名 (最小催行5名)
持参 動きやすい服装
(ヨガマットをお持ちの方はご持参下さい。バスタオルでも可)

19:30 受付開始
20:00 プログラム開始
21:00 終了



【講師】 ヨガSEIRIN 森 若奈
みやま市出身・在住のヨガインストラクター。ニューヨーク、韓国にてヨガを学び、東洋医学の要素を取り入れ内側からの健康と美を追求。カラダ本来の力を呼び起こすヨガと瞑想、東洋医学について探求を深めている。みやま市を拠点に国内外で指導にあたる。

海苔屋さん直伝! 自然の恵みを味わう 海苔の佃煮と飾り巻き作り

元海苔漁師が海苔本来の味を届けたいと始められた「江の浦海苔本舗」の海苔は、旨味も栄養も最大限に残した有明海の味そのものです。今回は、そんな海苔の旨味を凝縮した、お家でも簡単に美味しく作れる海苔の佃煮と、見た目も華やかな飾り巻きを教えてください。元海苔漁師ならではの話など海苔についても学べるプログラムです。森と太陽と海に育てられた、自然の甘みと潮の香りをぜひご賞味ください。



日時 10/19 [土] 10:00-12:00 (受付 9:30)
会場 江の浦海苔本舗 (Bアリ)
住所 みやま市高田町徳島320-4
料金 2,000円
お土産 海苔の佃煮・作った飾り巻き
定員 10名 (最小催行3名)
持参 エプロン・三角巾 (バンダナ)・タオル

9:30 受付開始
10:00 プログラム開始
10:20 海苔の佃煮づくり
11:00 飾り巻きづくり
12:00 終了



【主催者】 江の浦海苔本舗
営業時間: 9:00~18:00
定休日: 日曜日・祝日
<http://enouranori.com>
“奇跡の海”有明海が育てた海苔を取扱っている。品揃えも焼き海苔から佃煮までバラエティ豊か。

八楽会興之院本堂で仏と出会う 坐禅と仏像入門

秋色に色づき始めた「八楽会興之院」の境内は『本堂』『釈迦堂』『護摩堂』『鐘樓堂』と多くのお堂が立ち並びます。各お堂を住職とともに参拝し、それぞれの仏様についての話やご利益について学ぶ仏像入門のプログラムです。美しい自然の中で仏と出会い、心を鎮めて自分と向き合えば、心の浄化とともに新たな自分に出会えるでしょう。昼食は仏式作法に従い、茶粥をいただきます。鳥のさえずりや川のせせらぎに癒されながら、日常から解放された心地よい時間をお楽しみください。



【講師】 小川和照
八楽会教団教主。八楽会興之院住職。比叡山百日回峰行平成13年に満行。ドリームスFM「和照のほのぼのラジオ」毎週水曜日14:30~出演中。各種団体に講演活動なども行なっています。
【主催者】 八楽会教団
<https://hatirakukai.wixsite.com/hatirakukai>

9:30 受付開始
10:00 プログラム説明
10:10 読経・説法・坐禅
11:40 境内散策・参拝
12:30 茶粥
14:00 終了

自然と祈りの場 清水寺で 癒しの瞑想と坐禅

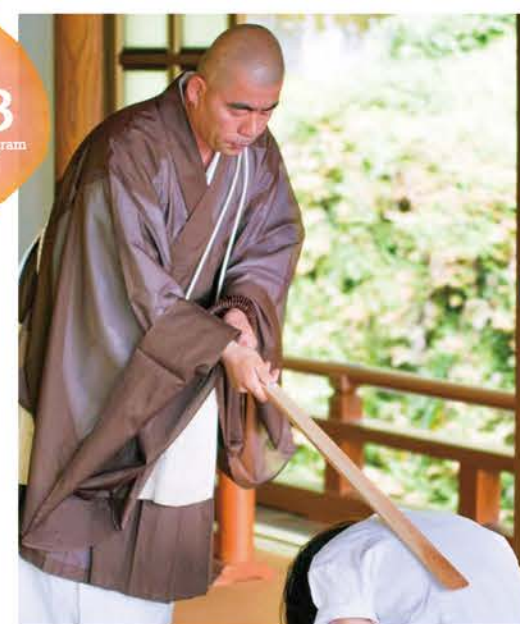


最澄により開かれた古刹清水寺で行うプログラムは、ウォークメディテーション(歩く瞑想)と坐禅です。国指定名勝「清水寺本坊庭園」を拝観し、自然の見方・繋がり方を養います。本堂までの歩く瞑想で自然に還り、澄んだ空気をいっぱい吸い込んで、大いなる自然の命と一体となりましょう。本堂では、副住職の穏やかな導きのもと坐禅を組みます。あらゆるものの幸福と平和を願う自分のまごころに気づき、心満たされる時間を過ごしませんか?



【主催者】 清水寺 副住職 鍋島 隆清
<http://www.fukuoka-kiyomizudera.com>
清水寺は天台宗の開祖である伝教大師・最澄によって開かれたと云われている。古くから安産・縁結び・子授けなどの信仰を集める名高い寺院。

9:00 受付開始
9:30 プログラム開始
9:45 庭園拝観
10:15 歩きの瞑想
11:00 坐禅・茶話会
12:00 終了



日時 10/26 [土] 10:00-14:00 (受付 9:30)
会場 八楽会興之院本堂 (Bアリ)
住所 みやま市瀬高町大草890-70
料金 2,000円 (成人の方)
飲食 茶粥
定員 10名 (最小催行5名)
持参 動きやすい服装・気候により防寒着など

10:00 プログラム説明
10:10 読経・説法・坐禅
11:40 境内散策・参拝
12:30 茶粥
14:00 終了



日時 10/27 [日] 9:30-12:00 (受付 9:00)
会場 清水寺本坊庭園駐車場 (Bアリ)
住所 みやま市瀬高町本吉1117-4
料金 大人2,000円・10~18歳まで500円
定員 10名 (最小催行5名)
持参 歩きやすい服装 (スカート不可)
雨天 小雨決行 (前日までに決定)

9:00 受付開始
9:30 プログラム開始
9:45 庭園拝観
10:15 歩きの瞑想
11:00 坐禅・茶話会
12:00 終了



晩秋、深紅に染まる櫛の木、この実から採取したのが櫛蠟（はぜろう）です。みやま市は櫛蠟生産日本一を誇ります。この櫛蠟を使った和キャンドル作りは子供から大人まで楽しめる人気のプログラムです。今回はクリスマスにピッタリな和キャンドルを作ります。和キャンドルが持つ独特の輝き、優しい炎、揺らぎの表情などをじっくり楽しんで下さい。



晩秋の清水山荘で クリスマス 和キャンドル作り

日時 12/7 [土] A 10:00-12:00 (受付 9:30)
B 14:00-16:00 (受付 13:30)
会場 清水山荘 (Pアリ)
住所 みやま市瀬高町本吉1130-9
料金 1,000円
お土産 作った和キャンドル3個
定員 15名(最小催行7名)

A ① 9:30 受付開始
② 10:00 プログラム開始
③ 12:00 終了
B ① 13:30 受付開始
② 14:00 プログラム開始
③ 16:00 終了



【主催者】 みやまいいまち会
代表 田中敬一郎

まちの政治と市民生活との関わり合いをテーマにした学習会と共に、荒木精蠟と連携し、みやま市の特産品のハゼ蠟の魅力発信する「和ろうそくの手作り」体験教室を開いています。

お土産付

椈山農園 みかん狩りに いらしゃい♪

11月18日 [月] ~ 12月15日 [日]

※雨天中止 ※みかんがなくなり次第終了 (お問い合わせの上お越しください)

入園料 1,000円 開 10:00~16:30 園 (受付 15:00まで)

食べ放題
みかん 2kg お土産付
お持ち帰り別途購入可

動きやすい服装・靴で
ご来園ください!
※枝が服に引っかかることがあります

お問合せ 0944-67-0692 (携帯:090-5483-2880)
椈山農園 〒835-0102 福岡県みやま市山川町尾野1456付近



みやま市の名産「山川みかん」は、皮が薄く濃厚な果実がぎゅっと詰まったフレッシュなみかん。県内はもちろん全国でも「美味しいみかん」としてその名を広めています。太陽の光をいっぱい浴びて育った旬のみかんの収穫体験は、お子様連れにも大人気です！時間内は食べ放題で、お土産に2キロのみかんが付きます。旬のみかんをお腹いっぱい堪能ください。

旬を味わう！食べ放題の 山川みかん狩り

日時 11/17 [日] 10:30-12:00 (受付 10:00)
会場 椈山農園 (Pアリ)
住所 みやま市山川町尾野1456付近
料金 1,000円(小学生未満無料)
お土産 みかん2kg(持ち帰り別途購入可)
定員 50名(最小催行1名)
持参 動きやすい服装・靴※みかんの枝が服に引っかかることがあります。
雨天時 小雨決行(前日に決定)

① 10:00 受付開始
② 10:30 プログラム開始
みかん狩り
③ 12:00 終了



【主催者】 椈山農園
<https://www.crossroadfukuoka.jp/event/?mode=detail&id=400000006688&isSpot=1>
80年以上続く山川みかん農家。形や大きさよりも、味を第一に考え、心を込めてみかんづくりをしています。

お酒とスイーツの夜カフェ ワインで乾杯ナイト☆



忙しい毎日を過ごされてる皆さんに大人のリラックスタイムをご提案！出会いの場「バックス」がオススメするのは「ワインとスイーツ」です。スパークリングワイン(ロゼ・白)とスイーツ、ホットワインと軽食の組み合わせをお届けします。お酒のおつまみとしてもオススメです。のびたミミとミネラルが豊富なミラクルフルーツ「デーツ」のお土産付きです。週末にゆったりと普段とは違うお酒を楽しもう。

日時 11/29 [金] 19:00-21:00(受付 18:30)
会場 アクアヴィテ & Bacchus' (Pアリ)
住所 みやま市瀬高町下庄1384
料金 4,000円(20歳以上)
お土産 デーツ
飲食 ワイン・スイーツ・軽食
定員 12名(最小催行10名)

① 18:30 受付開始
② 19:00 プログラム開始
内容説明
乾杯
食事
お土産
③ 21:00 終了



【主催者】 アクアヴィテ & Bacchus' (バックス)
<https://www.bacchus-miyama.com>
TEL 0944-62-2370

ゆっくりと会話を楽しめる隠れ家的Bar。豊富な種類のお酒と食事を予算に合わせて用意してくれる。



遊びに行った海の砂や、お庭の草花に木陰の苔、大好きな果物など身の回りにあるものを顕微鏡で覗くと、見えなかった美しい世界が広がっています。普段、使うことがない本格的な顕微鏡に触れながら、ミクロの世界を撮影しませんか？肉眼では見ることができない美しい世界を切り取る、顕微鏡アートフォトで抽象的な作品表現の面白さを体験してください。

顕微鏡撮影で自分だけのアートフォト ミクロの世界を体験

日時 12/22 [日] (受付 各回の30分前)
A 13:00 ~ B 14:00 ~ C 15:00 ~ D 16:00 ~
会場 みやま市観光協会 (Pアリ)
住所 みやま市瀬高町大江2328 (道の駅みやま内)
料金 1,000円 (10歳以上※小学生は保護者同伴)
お土産 撮影した顕微鏡フォト3枚 (フォトスタンド1枚付)
定員 各回1組 (1組3名まで)
持参 顕微鏡で撮影したいもの (プレパラートにのせる程度)

① 12:30 受付開始
13:00 プログラム開始
顕微鏡アート
使い方について
13:20 撮影
13:40 印刷
フォトフレーム額装
13:50 終了

【主催者】 みやま市地域おこし協力隊 松原 正武
1975年大阪府生まれ。グラフィックデザイナー&フォトグラファーの仕事の経験ながら、アートフォトと現代美術の分野で活動しています。九州最大の現代アートの祭典、アートフェアアジア福岡2019に現代美術作品を出品。現在みやま市地域おこし協力隊として活動中です。



「着物を着るためには何が必要なの？」そんな着物初心者の方にもオススメ。明治25年から続く「松尾呉服店」が、着物の扱い方から着付けまで丁寧に教えてくれます。自分で着物を着ていない方も、貸出があるので安心です。今回は午後開催なので、帰りは着物のままお出かけしてみたいかですか？ 新春を晴れ着で迎えられるよう、ぜひ着付けを学んでみてください。

女性限定 着物でティータイム 気楽にきもの着付け教室

【主催者】 松尾呉服店 & boutique絵夢
営業時間: 9:00 ~ 18:30 定休日: 日曜
http://www.matsuo-gofuku.co.jp
明治25年から続く創業125年の呉服店。着物、おしゃれ雑貨なども取り扱っている。パン屋も併設しているので店内でお茶を飲みながらゆっくりと過ごせる。



日時 12/14 [土] 14:00 ~ 17:00 (受付 13:30)
会場 松尾呉服店 (Pアリ)
住所 みやま市高田町下楠田1594
料金 2,200円 (中学生以上)
お土産 アップルパイ・お茶
定員 5名 (最小催行1名)
持参 着物 (貸出もあり※要事前連絡)・仮紐2~3本・だて締め2本
下着・足袋 (首元の大きく開いているTシャツやタビソックスでも可)

① 13:30 受付開始
14:00 プログラム開始
着付け
16:30 ティータイム
17:00 終了



自分で作った味噌は自慢したくなる美味しさです。大正10年創業の老舗醤油・味噌醸造メーカー「マルエ醤油」朝倉工場の工場長であり、九州でも数少ない一級みそ製造技能士の資格を持つスペシャリストを講師に味噌作りをしませんか。他に計13種類の醤油のテイスティングや、作った5キロ樽のお味噌とマルエ商品のお土産付きなので大満足のプログラムです。

マルエ醤油の試食会 & プロが教える味噌作り

日時 1/18 [土] 10:00 ~ 12:00 (受付 9:30)
会場 マルエ醤油株式会社 (Pアリ)
住所 みやま市高田町江浦町189
料金 大人1,000円・小人500円 (5~12歳)
お土産 みそ樽5kgのお持ち帰りができる方
定員 25名 (最小催行15名)
お土産 九州甘口さしみ醤油420ml・ふるさとの朝あわせこうじ700g
持参 エプロン (服が汚れる可能性があります)

① 9:30 受付開始
10:00 プログラム開始
10:10 味噌の話と作り方説明
10:40 手作りみそ作成
11:30 計13種の醤油の試食
12:00 終了

【主催者】 マルエ醤油株式会社
http://www.marue-shoyu.co.jp
創業大正10年の醤油、味噌の老舗メーカー。北部九州を中心に販売しております。ISO9001:2015取得
【講師】 上大川 伸
当社味噌 (朝倉) 工場の工場長。一級みそ製造技能士の資格を持つ。



「オルレ」は韓国・済州島から始まった、自然を感じながら自分のペースでゆっくりと楽しめるトレッキングコースです。その九州版「九州オルレ」みやま・清水コースは、自然豊かな約10kmのコースで、竹林が天高く伸び遊歩道や歴史ロマンあふれる女山史跡森林公園、県指定文化財の清水寺三重塔など、見どころがたくさんあります。他にも四季折々の表情をみせる清水寺本坊庭園を眺めながらの住職のお話など楽しめるプログラムです。ガイド付きで安心なので気軽に参加ください。

冬の自然を満喫！ ガイドと歩く九州オルレ みやま・清水山コース体験会

日時 A 12/15 [日] B 1/25 [土]
10:00 ~ 16:00 (受付 9:30)
会場 八楽会教団 (Pアリ)
住所 みやま市瀬高町大草1086
料金 2,200円 (10歳以上※小学生は保護者同伴)
お土産 おもてなしと昼食
定員 30名 (最小催行10名)
持参 レジャーシート・雨具・動きやすい服装・飲み物
雨天時 小雨決行 (前日に決定)

① 9:30 受付開始 (八楽会)
10:00 プログラム開始
11:00 休憩 (女山展望台)
12:30 昼食 (清水山荘)
13:15 本坊庭園見学
14:15 休憩 (TAKEYA)
16:00 終了 (八楽会)

【主催者】 九州オルレ
みやま・清水山コース
推進協議会
九州オルレ福岡県内の6コースを回るスタンプラリーを開催しています！期間内にスタンプを集めて応募すると抽選でオリジナルグッズや特産品が当たります。



西日本一の生産量を誇るみやまのセロリ収穫体験です。普段見る事の出来ないセロリ栽培を見学し、自分の手で収穫。茎や芯、葉などを食べ比べ、香りや味の違いを感じてもらいます。また、野菜ソムリエプロによるお話や意外と知らないセロリの調理法など、さまざまな知識を深めることで新たな発見があるはず！セロリが一番美味しい季節、珍しいセロリスイーツもいただける本プログラムにぜひご参加ください。



【主催者】

野菜ソムリエグループ apio

みやま市で野菜・米を主とした農業に従事。生産者と販売者の立場を活かして地元野菜や果物の魅力を広く伝える活動に取り組んでいる。



日時 1/25 [土] 9:00-12:00 (受付 8:30)
会場 まつばら館 (Pアリ)
住所 みやま市瀬高町本郷1291-1
料金 2,000円(幼児無料)
食 手作りスイーツとお茶
お土産 収穫したセロリ
定員 20名(最小催行15名)
持参 動きやすい服装・靴
雨天 決行

8:30 受付開始
9:00 プログラム開始
セロリのミニセミナーと収穫体験
11:00 スイーツ試食と買物(道の駅みやま)
12:00 終了

おやつとお土産付

シューケアのプロが実践で教える

人生が変わる靴磨き講座

お洒落の基本は足元から！大人の身だしなみとして人気の靴磨き講座。靴職人が革靴を長持ちさせる日常のシューケアの方法から、驚くほどの光沢を生み出す「鏡面磨き」まで、ご自身の靴を磨きながら伝授します。大事なお手入れを続けられれば経年変化が楽しみ永く履き続けられるのが革靴です。お手入れの道具付きで自宅でも続けられるので、ぜひ一度ご参加ください。



日時 2/2 [日] 10:30-12:30 (受付 10:00)
会場 クロキビスポークルーム (Pアリ)
住所 みやま市瀬高町高柳223-1
料金 2,500円(18歳以上)
お土産 シューケアクリーム×1・ブラシ×2・磨き布×1
定員 6名(最小催行2名)
持参 革靴(スモースレザー)1~2足(スエード革不可)

10:00 受付開始
10:30 プログラム開始
12:00 終了

お土産付

【講師】

栗原 一平

靴職人。2011年より靴修理の仕事を始め、2016年よりオリジナルの靴づくりを開始。

【主催者】クロキ ビスポーク ルーム
オーダーメイドのスーツ・シャツ・靴を販売。お客様の様々な要望を形にする。



清水山の中腹で百年以上続く峠の茶屋TAKKeyAで「きじ車」の給付け体験はいかがですか？「きじ車」は開運・縁結び・家庭円満のお守りとして古くから親しまれているみやまの郷土玩具です。職人に教わりながら給付けしていけば、あなただけのお守りが完成！体験後は、白玉ぜんざいでほっと一息。家族みんなで楽しめるプログラムです。



日時 2/1 [土] 13:30-15:00 (受付 13:00)
会場 TAKKeyA (Pアリ)
住所 みやま市瀬高町本吉954
料金 1,500円
食 白玉ぜんざい
お土産 給付けしたきじ車・きじ車ポストカード
定員 20名(最小催行1名)
持参 汚れても良い服装

13:00 受付開始
13:30 プログラム開始
給付け
14:30 ティータイム
15:00 終了

おやつとお土産付

【主催者】

自然食DAINING
TAKKeyA

営業時間: 10:00~18:00(時期により変動)
定休日: 不定休

春は桜、秋は紅葉が美しく、2階からは有明海が一望できます。郷土玩具きじ車の製作・販売の他に、竹で造った器を使用した竹うどんなどの料理を提供しています。



親子でチャレンジ！農家秘伝のストロベリージャム作り



「あったらいいな」を形にする農産加工グループふきのとうが、果実の風味を生かしたストロベリージャムの作り方を教えてくれます。いちご生産者ならではの話なども聞けて、ジャム作りを通して素材への知識が深まるプログラムです。ランチタイムには、出来立てのほやのジャムを味わえます。みやまで取れた食材で作るジャムづくり、ぜひお子さんと一緒にご参加ください。



日時 2/16 [日] 10:30-13:00 (受付 10:00)
会場 みやま市高田農村婦人の家 (Pアリ)
住所 みやま市高田町北新開421-1
料金 親子1組2,500円
お土産 作ったストロベリージャム
定員 3組(最小催行1組)
持参 エプロン、汚れても良い服装

10:00 受付開始
10:30 プログラム開始
ジャム作り
12:00 実食
13:00 終了

お土産付

【主催者】

ふきのとう

いちご・ブルーベリー生産者の呼びかけに農家以外の人々も参加し、知恵やアイデアを出し合って、「こんな商品があったら」を実現しているグループ。主力のジャムは奄美大島の黒糖ざらめ、搾りたてのレモン、そしてブルーベリーやイチゴ、ショウガといった地元の実りを贅沢に使用しています。



体験プログラムはすべて予約制です。
実施日の5日前までに、下記の要領でお申し込みください。
お申し込みは先着順です。お早めにお申し込みください。

公式HP  みやま市観光情報サイト「ぶらぶらみやま」
http://www.miyama-kk.com

スマホからも! QRコードでアクセス 

ホームページからのお申込が難しい方は、窓口またはFAX・TELにてお申し込みください。
窓口またはFAXでお申し込みの場合は、下記の申し込み用紙をご利用ください。
お電話でも受け付けております。

窓口 みやま市観光案内所 (道の駅みやま内) FAX 0944-32-9838 (みやま市観光協会) TEL 0944-63-3955 受付時間 10:00~17:00

申し込み用紙

プログラム	プログラム番号	プログラム名
体験プログラム一覧	1 寺ヨガ体験(正覚寺)	6 ワインで乾杯ナイト
	2 海苔の佃煮と飾り巻き作り	7 クリスマスとキャンドル作り(A,B)
	3 坐禅と仏像入門(八楽会)	8 きもの着付け教室
	4 癒しの瞑想と坐禅(清水寺)	9 九州オルレ体験会(A,B)
	5 山川みかん狩り	10 顕微鏡アートフォト(A,B,C,D)
	11 味噌作り	12 セロリ収穫体験
	13 きじ車絵付け体験	14 靴磨き講座
	15 ストロベリージャム作り	

※プログラム 7・9・10 は、日時の(A)(B)(C)(D)までご記入ください。記入例) 7-A 和キャンドル

代表者のお名前	ふりがな	年齢	性別
ご住所	〒		
電話番号	() -		
同行者名	ふりがな	年齢	性別
	ふりがな	年齢	性別
	ふりがな	年齢	性別
備考			

キリトリ線





みやま市フォトコンテスト開催中!!

- ・みんなに広めたい!自慢したい!みやま市内の風景や場所、食べ物などを撮影した作品を募集いたします。
- ・各回ごとに“インスタ映え”する投稿を3作品選定いたします。
- ・各回の入賞者には、みやま市の“インスタ映え”する特産品5,000円相当を進呈いたします。
- ・詳細は当公式サイトから応募規約をご確認ください。
<http://www.miyamapost.com>



みやま市フォトコンテスト

検索

当公式サイト
QRコード

期 間

第6回 2019年 8月1日 ~ 2019年 9月30日

第7回 2019年 10月1日 ~ 2019年 11月30日

第8回 2019年 12月1日 ~ 2020年 2月29日

※当選者の発表は、各回終了後概ね2週間以内に行います。

参加方法

- Instagram
アプリインストール**

Instagramの公式アプリをインストール。
- フォトコンの公式アカウント
@miyamapost
フォロー**

当コンテストの公式アカウント@miyamapostを必ずフォローください。
- みやま市の
写真を撮る**

みんなに広めたい!自慢したい!みやま市内の風景や場所、食べ物などを撮影。
- ハッシュタグ
#みやま市
#1万件ポストプロジェクト
をつけて投稿**

協力店の指定のタグを追加すれば、お店の割引など受けられるW特典も開催中。

#みやま市 #1万件ポストプロジェクト

※数字の1は半角英数になります。



ひとりのポスト(投稿)でこのまちを変える

「みやま1万件ポストプロジェクト」

みやま市や筑後地域の魅力を世界に向けて発信するプロジェクトです。今回のフォトコンテストはみやま市に限定して開催します。みやま市で撮影したみんなに自慢したい“コト・モノ”の投稿をお待ちしています。みんなの力で1万件の投稿を実現しましょう。

入賞発表

発表は入賞者にInstagramダイレクトメッセージでご連絡いたします。当選通知受信後10日以内に返信がない場合は当選を無効とさせていただきますのでご注意ください。
※当選された方にはダイレクトメッセージを送信するためInstagram Ver5.0以降のダウンロード、またはアップデートが必要になります。
※お使いの端末のInstagram通知設定(プッシュ通知)をオンにしてください。

お問い合わせ

一般社団法人 みやま市観光協会
福岡県みやま市瀬高町大江2328(道の駅みやま内)

tel 0944-63-3955



入賞者には
**みやま市の
インスタ映える
特産品**
5,000円相当進呈!

W特典!

協力店に関する画像を
**#みやま市
#1万件ポストプロジェクト
#各店の指定のハッシュタグ**
と共に投稿をすると
お得な特典が♡
今すぐ当公式サイトで
協力店と特典一覧を
チェック♪

みやまぶらり旅 2019 秋冬

体験プログラムはすべて予約制です。

実施日の5日前までに、公式ホームページ、窓口もしくはFAX、電話にてお申し込みください。
お申込みは先着順です。お早めにお申し込みください。

申し込み開始

9/25 [水]

10:00 受付開始!

※受付開始日以前に申し込まれた場合は、無効となります。
ご注意ください。

プログラム参加までの流れ

Step1 プログラムへ申し込む

プログラムのお申し込みは、みやま市観光情報サイトにて受け付けております。スマートフォンからお申し込みできます。ホームページからのお申し込みが難しい方は、窓口またはFAX・TELにてお申し込みください。

公式ホームページ

- パソコンから! / スマホからも!
- みやま市観光情報サイト
「ぶらぶらみやま」
http://www.miyama-kk.com
「みやまぶらり旅」のバナーをクリック
- スマホからも!
QRコードで
アクセス



窓口 みやま市観光案内所
(道の駅みやま内)

FAX 0944-32-9838
(みやま市観光協会)

TEL 0944-63-3955
受付時間 10:00~17:00



申し込み完了♪
本誌12ページの
申し込み用紙に必要
事項を記入いただき、
FAXで送信ください。
窓口やお電話でも受
付けております。

Step2 案内が届く



メールまたは郵送にて申込受付の確認とご案内をお送りします。
お申し込み後2週間以上経っても案内が届かない場合は、お申し込みが完了していない可能性がありますので、事務局までお問い合わせください。

Step3 事前連絡がある



開催日の数日前にお電話(0944-63-3955)いたします
事前連絡と最終確認をさせていただきます。

プログラムの参加

【キャンセル料について】プログラム開催日の3日前~2日前は体験料の50%、1日前~当日は体験料の100%のキャンセル料が発生します。予めご了承ください。

【注意事項】

- 各プログラムは先着順です。
- 体験料は当日、現地にてお支払いください。
- 最少人数に満たない場合は、中止させていただく場合がございます。(プログラムによって異なります。)

【個人情報の取り扱いについて】

プログラム申し込みの際にいただいた個人情報は、お客様との連絡のために利用させていただきます。