



どっぶり
高知旅
SUPER LOCAL
KOCHI

宿主と行く、羽根川流域ツアー

土佐はちきん地鶏炭火焼きBBQ

羽根川に沿って自然豊かな上流域へご案内。
普段は立ち入ることのできない、高知県特産「はちきん地鶏」の養鶏場や、日本三大備長炭の一つ土佐備長炭の炭窯を見学し、それぞれ生産者から直接お話を伺います。

▶▶▶ 14:00 [おうち宿しだお] 集合

14:10- 宿主の車で出発

生産現場
を見る

STEP 1: はちきん地鶏を知る

14:40- 養鶏場「しだおけいさん歯朶尾鶏産」見学

宿主の息子が丹精込めて育てる、高知県特産「はちきん地鶏」の養鶏場を見学。



宿主と行く、
羽根川流域ツアー

土佐はちきん地鶏

炭火焼BBQ



産地見学ツアー

STEP 3: 羽根川河川敷を散策

16:10- 太平洋へ注ぐ清流

あゆ・あまご・うなぎなど、川釣りスポットとしても人気の川。



宿主
おすすめ

STEP 4: はちきん地鶏食べ放題

18:00- 土佐備長炭で焼くはちきん地鶏

ご希望の方は、お食事前に「はちきん地鶏」の丸鶏解体をご覧いただけます！

▶▶▶ 宿泊

STEP 2: 土佐備長炭を学ぶ

15:30- 合同会社「すみのもりせい炭の森生」見学

日本三大備長炭の一つ、土佐備長炭。その80%以上は、室戸市で生産されている。

職人さんから炭焼きの行程や土佐備長炭の特徴についてお話を伺う。



日本三大
備長炭
土佐備長炭

もっと室戸を味わいたいあなたへ！

11~3月は、温かい室内で「はちきん地鶏」の鍋と、炭火焼きをお楽しみいただけます。季節に応じて、追加オプションで鮎の塩焼きやトコブシ等を提供することも可能です。