いちばん美味しい季節に、夏の２大人気コース申込みのラストチャンス！

どっちもおすすめ！ 呼子のイカor八代のアユ

熊本電鉄旅行センター　クマデン　日帰りバスツアー　検索

人気につき、設定日増えました！

【A】クマデン大定番！ 佐賀・呼子イカの活き造り　6600円 大人1人・税込

設定日／ 9月 5㊌・7㊎・13㊍・18㊋ 20㊍・17㊗㊊・24㊗㊊

<行程>辻久保(6:30)＝電鉄本社(7:00)＝城彩苑(7:30※下車は市民会館前)＝道の駅うえき(8:20)＝**松浦漬本舗【買物】＝いか本家いそ浜別館【昼食／お箸も透ける新鮮さ!】＝大原老舗和多田店＝マリンセンターおさかな村**＝各地着(17:00～18:30頃)

【B】球磨川「鮎」に舌鼓 八代うまかもん巡り　5600円 大人1人・税込

設定日／ 9月 8㊏・24㊗㊊

<行程>辻久保(8:20)＝電鉄本社(8:50)＝城彩苑（9:20）＝宇土駅東口(9:55)＝**ミカエル堂【話題のシュードーナツ1個付】＝食処さかもと鮎やな【昼食／選べるもう一品。贅沢鮎づくし!】＝黒川製菓【人気の銅鑼焼き1個付】＝秋山幸二ギャラリー【見学／氷川町出身の野球選手。西武ライオンズ～ソフトバンクホークスの監督までの歩みをたどる】＝道の駅竜北**＝各地着(16:40～18:20頃)　**(協力：熊本県県南広域本部)**

最少催行人数／【A】40人、【B】35人、いずれも添乗員同行、昼食1回、小学生以上同額(幼児要問合せ)　※写真はイメージ

クマデン人気№1〔A〕〝呼子イカツアー〟はいよいよ9月まで。コリコリと甘くて箸も透けるほど透明な刺身、揚げたてゲソの天ぷらは、現地&有名店ならではの美味。松露饅頭の試食も楽しみ。〔B〕八代では、ふんわり焼き上げた鮎の塩焼きご膳に、ばんぺい柚味噌・甘露煮・唐揚げからもう1品選べます。

右／身がつまった八代鮎
左／鮮度抜群呼子のイカ

熊本電鉄旅行センター
☎096(345)1111
受付／ 8:30 ～ 17:30、
土日祝休住所／中央区黒髪3-7-29

安心・安全 自社バス運行

観光庁長官登録旅行業第 2042 号 総合旅行業務取扱管理者 西村紗季　※道路状況により行程が変更になる場合有

●辻久保営業所・電鉄本社は無料駐車場完備（要予約）