



## ブ ロ ガ - G O ! 第 2 弾

# タイ・美食(Thai-Licious Journey)ツアー実施 ブロガー & YouTuber & ライブストリーマー募集

タイ国政府観光庁（TAT）とタイエアアジアXは、食の宝庫タイの美味しいものをはじめ、観光地、ショッピング、アクティビティなどをブログや動画でPRできる発信力ある美食（Foodies）ブロガーを募集しています。

TATはこのほど新しいテーマ「タイ・リシャス・ジャーニー（Thai-Licious Journey = タイの美味しい旅行）」を発表しました。タイの各地でタイネス（タイらしさ）と共に地元独自のユニークな食を体験することを目的としています。

そこでブロガーGO！第2弾として、5泊7日でチェンマイ、プーケット、バンコクを食中心に旅していただき、その様子を発信することで、オンライン上での日本マーケットの訪タイ誘致活発化を目的としています。

## 1. 概要

期 間	2017年4月17日（月）～4月23日（日）5泊7日
発 着 地	成田国際空港 第2ターミナル
フ ラ イ ト	4月17日（月）XJ601 09:15 成田発 13:45 バンコク（ドンムアン空港）着 4月17日（月）FD3431 15:45 バンコク（ドンムアン空港）発 17:00 チェンマイ着 4月19日（水）FD3160 11:35 チェンマイ発 13:35 プーケット着 4月21日（金）FD3006 15:15 プーケット発 16:40 バンコク（ドンムアン空港）着 4月22日（土）XJ600 23:45 バンコク（ドンムアン空港）発 23日 08:00 成田着
場 所	チェンマイ、プーケット、バンコク
募 集	6名
主 催	タイ国政府観光庁 東京事務所 <a href="http://www.thailandtravel.or.jp/">http://www.thailandtravel.or.jp/</a> タイエアアジアX <a href="http://www.airasia.com/jp/ja/home.page">http://www.airasia.com/jp/ja/home.page</a> ※タイエアアジアXスタッフが1名同行します。

## 2. 募集要項

1. 下のいずれかに当てはまる美食家
  - ブログを日本語で書いている方
  - YouTubeで情報を発信している方
  - ライブストリームで情報を発信している方

2. 「美食（Foodies）」をテーマにタイの観光地、ショッピング、アクティビティなどをブログや動画で PR できる方
3. 旅行期間中と帰国後 2017 年 5 月 31 日まで複数回配信できる方

### 3. 募集スケジュール

3月17日（金）	告知
<b>3月25日（土）</b>	<b>応募締切</b>
3月28日（火）	当選者に E メールにて午前中に通知 ※参加可否の回答期限は <b>3月29日（水）</b> です。

### 4. 条件

1. 4月17日～23日の日程でタイへ旅行できる方
2. パスポートの残存期限が6ヶ月以上ある方
3. ポジティブな内容でタイの食と旅を発信できる方
4. 協賛のレストラン、ホテル、スパ、訪問先の施設などを写真と共に必ず紹介できる方
5. ブログ、動画の内容をタイ国政府観光庁(TAT)とタイエアアジア X や協賛各社 が紹介、シェアすることを承諾できる方

### 5. 賞品内容

1. タイエアアジア X タイ往復航空券とタイ国内線航空券
  - エコノミークラス
  - 荷物 30 キロまでは無料、それ以上は有料
  - 機内食無料提供
2. 旅程内の宿泊ホテル滞在費とホテルでの朝食
3. 一部の昼食と夕食

以下のものは賞品には含まれません。

- 成田国際空港までの往復交通費
- 4月22日のバンコク市内移動費用
- 渡航先での個人的な費用
- 海外旅行傷害保険
- その他、賞品の内容以外のもの

### 6. 注意事項

- 機内の座席指定、変更はできません。
- 離着陸空港や飛行時間等は、当日の天候・現地事情等により変更になる場合があります。
- 予告なく内容が変更になる場合があります。
- 旅行傷害保険に必ずご加入の上ご参加ください。また、ツアー中の体調管理に充分ご注意ください。
- 旅行中に発生するあらゆる事由（事故や怪我、トラブル、遅延、損失等）について、TAT、タイエアアジア X や関係者は一切の責任を負いません。

## 7. 日程

<b>1日目</b>	<b>2017年4月17日（月）</b>	
07:00	成田空港第2ターミナル タイエアアジア X カウンターでチェックイン	
09:15	XJ601 便 成田空港からバンコク（ドンムアン空港）へ向けて出発	
13:45	バンコク（ドンムアン空港）に到着	
15:45	FD3431 便 バンコク（ドンムアン空港）からチェンマイへ向けて出発	
17:00	チェンマイへ到着	
18:00	宿泊先の Ping Silhouette Hotel Des Artists チェックイン <a href="http://www.hotelartists.com/pingsilhouette/">http://www.hotelartists.com/pingsilhouette/</a>	
20:00	137 Pillars House にて夕食 <a href="http://137pillarshotels.com/en/">http://137pillarshotels.com/en/</a>	
<b>2日目</b>	<b>2017年4月18日（火）</b>	
10:00	ホテルにて朝食	
11:00	Maiiam Contemporary Art Museum 見学 <a href="http://www.maiiam.com/">http://www.maiiam.com/</a>	
12:30	ニマンヘミン通り自由散策・昼食は各自負担でお願いします。	
15:00	Queen Sirikit Botanical Garden 見学 <a href="http://www.qsbg.org/">http://www.qsbg.org/</a>	
19:00	Badboy Velley Secret Garden Restaurant にて夕食	
20:30	ホテル到着	
<b>3日目</b>	<b>2017年4月19日（水）</b>	
09:00	ホテルをチェックアウトしチェンマイ空港へ移動	
11:35	FD3160 便にてチェンマイからプーケットへ移動	
13:35	プーケット到着	
14:00	宿泊先の The Rommanee Classic へ移動、チェックイン	

	<a href="http://therommanee.com/">http://therommanee.com/</a>	
15:00~17:00	プーケット・オールドタウン自由散策	
19:00	Wan Chan Restaurant にて夕食	
<b>4日目</b>	<b>2017年4月20日(木)</b>	
09:00	カタマラン・ボート乗船	
16:00	Rawai Fish Market にて夕食	
20:00	ホテル到着	
<b>5日目</b>	<b>2017年4月21日(金)</b>	
10:00	ホテルにて朝食	
12:00	地元の隠れた麺の名店 Jee Pang	
15:15	FD3006 便にてプーケットからバンコク（ドンムアン空港）へ移動	
16:40	バンコク（ドンムアン空港）到着	
18:00	宿泊先の Hansa Hotel チェックイン	
20:00	美食通りやワラートを探索	
22:00	ホテル到着	
<b>6日目</b>	<b>2017年4月22日(土)</b>	
	この日はブローガー各自が自己負担で公共交通機関を利用して移動します	
09:00~10:00	On Lok Yun Breakfast Restaurant で地元バンコク式の朝食	
10:30	三輪タクシートウクトゥクに乗って王宮へ行き、自由散策	
13:00	Amita Thai Cooking Class へ各自移動し、料理体験	
15:00	船で Maharaj Pier（ター・マハラート桟橋）へ行き、プラ・アティットエリア やカオサン通りを自由散策	
18:00	ホテルへ戻る	
20:00	ドンムアン空港へ移動	
23:45	XJ600 便にてドンムアン空港から成田空港へ移動	
<b>7日目</b>	<b>2017年4月23日(日)</b>	
08:00	成田空港へ到着	

※日程は予告なく変更になる事があります。予めご了承ください。

**こちらの応募フォームよりご応募ください。**

<https://goo.gl/forms/bOgBOXQXFgN1hKbU2>

【お問い合わせ先】タイ国政府観光庁 東京事務所 Eメール：[info@tattky.com](mailto:info@tattky.com)



**"Ping Silhouette Hotel Des Artists"**



**137 Pillar House**



**Maiiam Contemporary Art Musuem**



**Badboy Valley Secret Garden Restaurant**



**Queen Sirikit Botanical Garde**



**The Rommanee Classic**



**Local fish market at Rawai Fish Mar**



**Catamaran Expeirence**

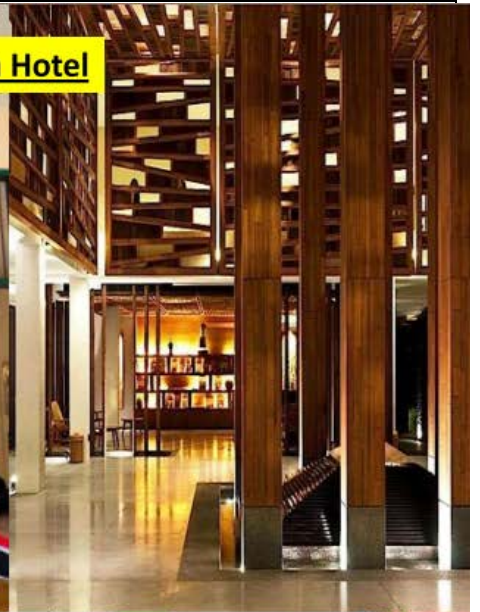


**Wan Chan restaura**

**Kope Café**



**Hansa Hotel**



**hidden local noodle place Jee Pang**



**Yaowarat Area**





タイ料理といえば、唐辛子を用いたスパイシーな料理というイメージをもたれがちですが、タイ料理の味覚には「甘い・辛い・酸っぱい・しょっぱい」という 4 つの味の組み合わせがベースになり、さらに様々なハーブやスパイスの香りが複雑に絡み合って魅惑的な奥深い味わいが生み出されています。新鮮なハーブやスパイスのみならず、野菜やフルーツ、花までも含めた自然の恵みを料理に取り入れているため、タイ料理は栄養価に優れ、とてもヘルシーな料理です。