

体験プログラム

定員に達し次第終了だよ!



※写真はイメージです。
※天候や農作物の生育状況により、予告なく体験内容が変更になる場合がございます。

ホクレン くるるの杜
Facebook ページ

11月
November



学ぼう! てん菜の世界 (ホットケーキ付)

参加費 2,800円 (税込)
1口4名様まで参加可 ※2時間 ほどの体験です。
出来上り量: シロップ約100ml
ホットケーキ2枚分(直径約18cm)



砂糖の原料てん菜を知っていますか? 実際、てん菜を収穫し重さや形、糖度について学びます。てん菜から糖分を取り出し甘いシロップを作り焼きたてのホットケーキにかけていただきます。小学3年生以上におすすめてです。

大豆の脱殻と唐箕をしてきな粉ねじりを作ろう

参加費 2,800円 (税込)
1口4名様まで参加可 ※2時間 ほどの体験です。
出来上り量: きな粉ねじり約200g



機械を使って茨(さや)から大豆を取り出す脱殻作業と、風の力で大豆を綺麗にする唐箕(とうみ)作業をし、石臼で大豆を挽き、きな粉ができるまでの過程を体験します。最後に水あめときな粉を混ぜ合せ、きな粉ねじりを作る盛りだくさんの内容です。小学3年生以上におすすめてです。

JAなんほろ青年部さんと一緒に 足でつみつき手打ちうどんを作ろう

参加費 2,800円 (税込)
1口4名様まで参加可 ※2時間半 ほどの体験です。
出来上り量: うどん2人分



麦の種まきはいつなんだろう? 収穫はどうするの? 小麦粉がどのようにできるのかを、JAなんほろ青年部さんから教わりながら足つみうどんを作ります。生産者さんと交流ができる貴重な体験です。

足でつみつき手打ちうどんを作ろう

参加費 2,600円 (税込)
1口4名様まで参加可 ※2時間 ほどの体験です。
出来上り量: うどん2人分



小麦に詳しくなろう! 足つみしながらうどんを作ります。小麦粉が変化していく様子を体感してみませんか? この機会に北海道産の小麦粉の美味しさを味わおう!

大豆の脱殻と唐箕をして豆大福を作ってみよう

参加費 2,300円 (税込)
1口4名様まで参加可 ※2時間 ほどの体験です。
出来上り量: ミニ豆大福6個分



機械を使って茨(さや)から大豆を取り出す脱殻作業と風の力で大豆を綺麗にする唐箕(とうみ)作業をします。作業のあと、道産餡子と白玉粉を使って豆大福を作ります。粉からお餅になっていく様子を楽しみながら作りますよ。小学3年生以上におすすめてです。

農家さんに教わる 大豆を脱殻して手作り味噌を作ってみよう

参加費 4,800円 (税込)
1口4名様まで参加可 ※2時間半 ほどの体験です。
お持ち帰り量: 味噌約4kg



1年後、美味しい味噌ができるかな? 農家さんと一緒に脱殻と唐箕(とうみ)の機械を使って、大豆を取り出す農作業を体験します。その後、茹で上がった大豆の温度や感触を体感クイズもしながら味噌を仕込みます。小学3年生以上におすすめてです。
※味噌樽の持参を忘れずに。

さつまいものふわふわカップケーキを作ろう

参加費 2,500円 (税込)
1口4名様まで参加可 ※2時間 ほどの体験です。
出来上り量: カップケーキ6個



くるるの杜の体験農場で栽培したさつまいもと、北海道産の小麦粉を使ってカップケーキを作ります。ベーキングパウダーを使わずにメレンゲの力で膨らませる、ふわふわカップケーキを作りますよ。

2日(土)	10:00、14:00				
3日(日・祝)	10:00、14:00				
4日(月・振)	10:00、14:00				
9日(土)		10:00、14:00			
10日(日)		10:00、14:00			
16日(土)			10:00	14:00	
17日(日)			10:00、14:00		
23日(土・祝)				10:00	13:30
24日(日)				10:00	13:30
30日(土)					10:00、14:00

営業のご案内

◎農畜産物直売所◎
営業時間 / 10:00 ~ 17:00

◎農村レストラン◎
営業時間 / 11:00 ~ 15:30
(受付時間 / 10:00 ~ 14:20)

ランチ料金表(お一人様)

大人	2,300円
70歳以上	2,100円
小学生	1,200円
4歳以上	600円
3歳以下	無料

※表示価格は税込です
※単品で注文されたアルコールは別途料金が掛かります。

①上記内容は変更となる場合がございます。
ご来場の際はホームページでご確認の上ご来場ください。

お問い合わせ

【農畜産物直売所】
TEL 011-377-8700

【農作業・調理加工体験】
水・木・金・土・日 9:00~17:00
TEL 011-377-8700

【農村レストラン】 電話受付時間 9:00~16:00
TEL 011-377-8886

体験プログラムお申し込み方法

くるるの杜ホームページ内の「農作業・調理加工体験」ページまたは、右記のQRコードを読み取り、ご確認ください。

▲STORES (ストアーズ)

詳しくはHPをご覧ください。ご予約を承っておりますが、すでに定員に達している体験もあります。キャンセル待ちも受付中です!

ホクレン 食と農のふれあいファーム

くるるの杜

www.hokuren-kururu.jp



定休日 11月11(月)・18(月)~22(金)・25(月) 11月18日(月)~22日(金)は全館メンテナンスのため臨時休業いたします

住所 北広島市大曲377-1 道道1080号線沿「北広島市ふれあい学習センター夢プラザ」となり

JR北広島駅から
北海道中央バスで、のりば①より広島線
星槎道都大学経由(福住駅行き)乗車約15分
「ふれあい学習センター」下車 徒歩約5分
車で、約13分

JR新札幌駅から
北海道中央バスで、新さっぽろ駅バスターミナル 南レーンのりば⑥より大曲線(新110/柏葉台団地行き)乗車約20分、「大曲末広3丁目」下車 徒歩約10分
※JRバスで代行運転の場合がございます。

地下鉄 福住駅から
北海道中央バスで、福住駅バスターミナルのりば⑧より広島線(福113/大曲光4丁目行き)乗車約30分、「大曲末広3丁目」下車 徒歩約10分

新千歳空港から
JRで、快速約20分・JR北広島駅下車
車で、道央自動車道(高速)約30分・北広島IC下車

JR札幌駅から 車で、約35分
エスコンフィールド北海道から 車で、約15分

くるるの杜 農畜産物直売所 11月 ご案内

11月の定休日
11(月)、18(月)~22(金)、25(月)



※この内容は、天候等により変更または中止になる場合がございます。ご了承下さい。※写真はイメージです。※催事によって終了時刻が異なります。

11/2 土

JAめまんべつ
「小麦の味がするうどん」の
試食対面販売

11/3 祝

新米
JAびばい
美唄稲作振興会
「匠の米」の対面販売

11/4 月

JAきたそらち
農産物フェア
りんご飴も
販売!!
JAきたそらち青年部・女性部
新米や野菜、加工品の販売

11/3 祝 ~ 4 月 土
2日間のイベント

「ベジメーター」でLet'sチェック!
野菜足りてますか?

参加無料

ベジメーターイベント

- ・カロテノイドの摂取量を計測
- ・測定は指1本で、測定時間は約10秒!
- ・「ベジスコア」として野菜摂取状況をスコア化

→2週間以内の食行動が反映されます。

11/6 水 石狩地区 ゆめびりがコンテスト

※写真はイメージです。

石狩地区4JA
(さっぽろ・北いしかり・新しのつ・道央)の
選りすぐりの
ゆめびりを
試食・投票!

あなたの1票で金賞を決めてください!

11/9 土 ~ 10 日
2日間のイベント

※写真はイメージです。

JAくしろ丹頂 酪農振興会
「産地限定 北海道根釧
よつ葉牛乳」のサンプリング
※なくなり次第終了いたします

11/17 日 そらち南さつまいもクラブ

焼き芋も
あるよ!

ゆつくり
「由栗いも」の対面販売

11/12 火 ~ 17 日
6日間のイベント

※写真はイメージです。

JAおとふけフェア
長いも、玉ねぎなどの販売

11/16 土 音更町農協そ菜生産
振興会による
対面販売を行います!

11/24 日

初出店

森のパン工房 ウタリ
道産小麦を
使用したパンなどの販売

キッチンカー

11/16 土、30 土

CIERVO (シエルヴォ)
豊西牛の肉とろカレー、
マジで恋する旨塩ザンギなどの販売

11/29 金 <くるるの杜恒例 肉の日>

※写真はイメージです。

くるるの杜のつきたて米! 毎日第2、第4金曜日
お米の日
玄米をご注文頂いてからお好みに精米いたします。
※写真はイメージです。
※玄米を精米すると目減りします。
※約1割増量して精米いたします。※1kgから(1kg単位)

臨時休業のお知らせ

全館メンテナンスの為、
下記期間、臨時休業いたします

11月18日(月)
11月22日(金)

11月23日(土・祝) 10:00
リニューアルオープン!