

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

1月 January



内容

北海道産の小麦粉で福笑いパンを作ろう (いちご牛乳付)
参加費 3,000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: 福笑いパン2個(直径約15cm) いちご牛乳250ml



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



てん菜からキャラメルを作ってみよう
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: キャラメル約80g分



いちごのアイスとパンケーキを作ろう
参加費 3,000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: アイス2人分(約200g) パンケーキ2枚分(直径約15cm)



いちごミルクパンを作ろう (いちご牛乳付)
参加費 3,200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: ロールパン6個分 いちご牛乳250ml



いちごの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2個



手作り味噌を作ってみよう
参加費 4,500円 (税込)
1口4名様まで参加可 ※2時間 ほどの体験です。
お持ち帰り量: 味噌約4kg



北海道産の小麦粉を使ってパン生地を作ります。トッピングには様々な食材を使い、目をつぶりながら顔を完成させていきます。どんな福笑いパンができるか楽しみながら体験に参加しませんか?

クイズで小麦に詳しくなったり、足つみしながら小麦粉を捏ね変化していく様子を体感したりしながら、小麦粉の世界を感じてみませんか?最後は茹でたてをいただきます!

てん菜って何だろう?包丁で硬いてん菜を切り、くつくつ煮詰め、糖度計を使って甘さを測りシロップを作る少し難しい体験です。最後は、出来立てのシロップでキャラメルを作ってくださいませ。小学3年生以上におすすめです。

いちごが収穫できるまでについてお勉強をします。詳しくなつたあと、北海道産の生クリームと牛乳、いちごを混ぜ合わせ、ぐるぐる回しながらアイスを作ります。パンケーキはミックス粉にいちごを練り込みアイスと一緒にいただきます。

北海道産の小麦粉を使って生地を作り、いちごとバターを練りこみます。焼時間を使って、いちごや小麦粉のお勉強をし作物についても詳しくなれる充実した体験です。焼き立てのいちごの香りもお楽しみに。

いちごに詳しくなろう!いちごが収穫できるまでを学びます。北海道産の生クリームとスポンジ、自分で作ったカスタードと採れたていちごを使ったカップケーキを作る体験です。

大豆の温度や感触を体感しながら味噌を仕込みます。スタッフが仕込んだ味噌汁も試飲しながら大豆についても学びます。1年後、美味しい味噌ができることを楽しみにしながら作ってみませんか?
※味噌樽の持参を忘れずに。

8日(水)	10:00				
9日(木)	10:00				
10日(金)	10:00				
11日(土)		10:00、14:00			
12日(日)		10:00、14:00	10:00		
13日(月・祝)		10:00、14:00	10:00		
18日(土)			10:00	10:00、14:00	
19日(日)			10:00	10:00、14:00	
25日(土)					10:00、14:00 13:30
26日(日)					10:00、14:00 13:30

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。

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!

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]
TEL 011-377-8886
電話受付時間 9:00~16:00

※当日の電話予約は承っておりません。
※11時~13時はピークタイムの為、電話に出られない時があります。

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 1月1(水・祝)~6(月)・20(月)・27(月)

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 1月 ご案内

1月の定休日
1(水・祝)~6(月)、20(月)、27(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。

11/7(火) 初売りイベント!

農畜産物直売所で商品お買い上げのお客様、**先着100名様にプレゼントを**ご用意しております!

11/7(火)~13(祝) 牛乳・乳製品消費拡大キャンペーン 北海道の酪農家さんを応援しよう!

農畜産物直売所 北海道内各産地の牛乳を販売いたします!

〈商品入荷予定〉※各商品とも数に限りがございます。売り切れの際はご容赦ください。

<p>11/7(火) JA中標津 「ながしべつ牛乳」「ながしべつ珈琲」 べつがい乳業興社 「べつがいの牛乳屋さん」「べつがいのコーヒー屋さん」</p>	<p>11/10(金) JA中標津 「ながしべつ牛乳 プレミアムNA2 MILK」 JA釧路太田 「あつけし極みるく65」</p>	<p>11/11(土) JA北宗谷 「稚内牛乳」 JAしべちゃ 「しべちゃ牛乳」 ノースブレインファーム 「おこっぺ有機牛乳」</p>
--	--	--

農村レストラン
キャンペーン期間中の土・日・祝日限定!
「牛乳の飲み比べ」を実施いたします!
※写真はイメージです。※各日とも、なくなり次第終了いたします。

キャンペーン期間中の土・日・祝日は牛乳の試飲販売を実施いたします!

キッチンカー

11/7(火)、19(日)

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

11/14(火)~19(日) 6日間のイベント

ホクレンフェア
ホクレンブランドの冷凍食品や加工品の販売
18(土)、19(日)は試食販売いたします!

11/19(日)

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

11/25(土)

北見地区食用馬鈴しょ振興会
新品種の馬鈴しょ「ゆめいころ」などの対面販売

11/25(土)

おやつ工房「ホーム&ガーデン」
道産小麦を使用したクッキーなどの販売

11/26(日)

JAめまんべつ
「小麦の味がするうどん」の試食対面販売

11/28(火)~2/2(日) 6日間のイベント

JA北びびきフェア
和寒越冬キャベツや加工品の販売

11/29(水) くるるの杜恒例 肉の目

※写真はイメージです。

くるるの杜のつきたて米! 毎月第2、第4金曜日
玄米をご注文頂いてからお好みに精米いたします。お米の目
※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割分増量して精米いたします。※1kgから(1kg単位)

年末年始営業のご案内
年内最終営業日
12月30日(月)
午後5時まで
新年は**1月7日(火)**
10:00から営業いたします。