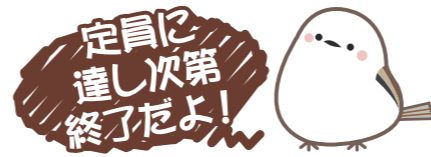


体験プログラム



※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 ▶



JAなんぼろ青年部さんと一緒に

ハレタイン企画

ひな祭り企画

ひな祭り企画

2月
February



内容

雪中野菜を掘り出して
じゃがいも肉まんを作ろう

参加費 3,300円

1口4名様まで参加可 ※2時間45分ほどの体験です。

掘り出し量:じゃがいも15個
出来上り量:肉まん4個分



冬期間雪山に貯蔵したじゃがいもと玉ねぎをJAなんぼろ青年部さんと一緒に掘り出します。掘り出したじゃがいもと玉ねぎ、そして道産の豚ひき肉は、自分で捏ねて作った生地包みます。作物の栽培方法や日々大切にしている作業について交流をしながら、出来立てのアツアツ肉まんを食べる貴重な体験です。

いちごを収穫して
いちご大福を作ろう

参加費 3,300円

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:いちご大福4個分



いちごに詳しくなろう! いちごのお花は何色? いちごの種ってどこだろう? クイズでいちごに詳しくなったら、自分で収穫したいちごを使って、いちご大福を作ります。白玉粉からお餅を作り、いちごを餡子とお餅で包んでいただきます。

雪中野菜を掘り出して
じゃがいも肉まんを作ろう

参加費 3,000円

1口4名様まで参加可 ※2時間半ほどの体験です。

掘り出し量:じゃがいも15個
出来上り量:肉まん4個分



冬期間雪山に貯蔵したじゃがいもをみんなの力で掘り出します。掘り出したじゃがいもは、道産の豚ひき肉と玉ねぎ、そして自分で捏ねて作った生地に包み出来たてのアツアツの肉まんを食べる体験です。

いちごを収穫して
タルトを作ろう

参加費 3,300円

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:タルト1個(直径約15cm)



きな粉クリームを塗り焼き上げた香ばしいタルト台に、米粉のカスタードクリームと生クリーム、そして自分で収穫したいちごをトッピングして、いちごのタルトを作るとも人気の体験です。

いちごを収穫して
いちごクッキーを作ろう

参加費 2,800円

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:クッキー約20枚(直径約5cm)
いちご牛乳 250ml



小麦の仲間は何だろう? いちごの仲間は何だろう? クイズで小麦といちごに詳しくなったら、北海道産の小麦粉を使って全粒粉入りのクッキーを作ります。トッピングには自分で収穫したいちごを載せて焼き上げます。香ばしくかわいいクッキーを作ってみませんか?

3色ミルクパンを作ろう

参加費 3,300円

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:ロールパン約9個
いちご牛乳 250ml
収穫量:いちご1パック(約150g)



くるるの杜の果樹園で収穫したハスカップや粉末茶で色付けをした、3色のお団子に見立てた餡子入りのパンを作ります。自分で収穫したいちごも添えて、ひな祭りのお祝いをしませんか?

ハスカップで桜餅風
おはぎを作ろう

参加費 3,000円

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:ミニおはぎ6個分
収穫量:いちご1パック(約150g)



ピンク色のがわいおはぎを作りませんか? お米やハスカップについてを学ぶ体験です。色付けには、くるるの杜の果樹園で収穫したハスカップを使います。ひな祭りの代わりに、自分で収穫したいちごを添えて、お雛様に飾ってみませんか?

いちごのかんたん収穫体験

収穫のみの体験
(※試食はできません)

当日受付の、いちごを収穫してお持ち帰りする体験は、いちごの生育状況にあわせて実施しています。実施日時をくるるの杜ホームページでご確認の上、ご来場ください。



1日(土)	10:00	10:30、14:30	14:00				
2日(日)		10:30、14:30	10:00、14:00				
8日(土)				10:00、14:00			
9日(日)				10:00、14:00			
11日(火・祝)		10:30、14:30					
15日(土)					10:00、14:00		
16日(日)					10:00、14:00		
22日(土)						10:00、14:00	10:00、14:00
23日(日・祝)						10:00、14:00	10:00、14:00
24日(月・振)						10:00、14:00	10:00、14:00

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!

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 2月3(月)・10(月)・17(月) 2月24日(月・振)は営業いたします!

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 星楼道都大学経由(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

※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。

1/31(金)~2/2(日)
3日間のイベント

JA北ひびぎフェア
和寒越冬キャベツや加工品の販売

2/2(日) くるるの杜オリジナル「恵方巻」の販売

北海道米使用

恵方巻
玉子(樹のめぐみ)・ほうれん草・きゅうり・にんじん・かんぴょう・しいたけ・紅しょうが

牛肉しぐれ巻
北海道産牛肉(にくのくに)しぐれ煮・玉子(樹のめぐみ)・にんじん

お店でてづくり

道産原料を使用したくるるの杜オリジナル恵方巻を販売いたします
※数に限りがございます。売り切れの際はご容赦ください。

2/4(火)~9(日)
6日間のイベント

あったかスープフェア
北海道産原料を使用したスープが勢揃い!

2/8(土)・9(日)は試食販売いたします

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。

2/8(土)~9(日)
2日間のイベント

JAながめま青年部
長沼産大豆「ユキホマレ」を使用した「誉とうふ」の試食対面販売

2/14(金)~16(日)
3日間のイベント

JA幕別町フェア
赤いんげん豆「きたロツソ」を使用した「十勝つぶごろあんまん」や馬鈴薯「インカのめざめ」などの販売

2/15(土)・16(日) JA幕別町職員の方が来店され、試食対面販売を実施します

2/22(土)

JAめまんべつ
「小麦の味がするうどん」の試食対面販売

2/22(土)~23(日)祝
2日間のイベント

冷凍毛がに、冷凍北海しまえび等北海道産魚介類の販売

2/23(日)祝

湯地の丘自然農園
「とうきびコロケ(冷凍)」や漬物などの試食対面販売

道産原料を使用したパンの販売
人気のベーカリーが日替わりで出店!

2/8(土) 森のパン工房 ウタリ

2/9(日)・23(日)祝 SLOW life BAKE「乃」

2/15(土) Bakery 18

※各日とも無くなり次第終了いたします

くるるの杜のつきたて米!

毎月第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割分増量して精米いたします。※1kgから(1kg単位)