

体験プログラム

大切な
お知らせ

3月の農作業・調理加工体験プログラムから、お申込み方法が、予約システム「coubic(クービック)」のサイトからのお申込みへ変更となります。
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。

coubic
(クービック)



3月
March

ひな祭り企画 NEW

3色ミルクパンを
作ろう(いちご収穫付)

参加費 2,800円
(10 4名様まで参加可)
※2時間半ほどの体験です。



雪中じゃがいもを
掘り出して
いももちを作ろう

参加費 2,300円
(10 4名様まで参加可)
※2時間ほどの体験です。



ビニールハウスで
いちごを収穫
しよう

参加費 2,000円
(10 4名様まで参加可)
※1時間ほどの体験です。



オリジナル
ソーセージを
作ろう

参加費 2,300円
(10 4名様まで参加可)
※2時間ほどの体験です。



足で7ミミ
手作り味噌を
みよう

参加費 3,800円
(10 4名様まで参加可)
※2時間ほどの体験です。



いちごミルクパンと
いちご牛乳を
作ろう

参加費 2,300円
(10 4名様まで参加可)
※2時間半ほどの体験です。



日時

2日(土)

10:00

10:00, 14:00

3日(日)

10:00

10:00, 14:00

9日(土)

10:00

10:00, 14:00

10日(日)

10:00

10:00, 14:00

16日(土)

10:00

10:00, 14:00

17日(日)

10:00

10:00, 14:00

21日(木・祝)

10:00

10:00, 14:00

23日(土)

10:00

10:00, 14:00

24日(日)

10:00

10:00, 14:00

30日(土)

10:00

10:00, 14:00

31日(日)

10:00

10:00, 14:00

3色パンと自分で収穫した
いちごでひな祭りを祝い
ませんか?
北海道産の小麦粉を
使ってパン生地を作り
ます。ハスカップや抹茶
を使って色付けをし、
餡子入りの3色パンを
並べてお団子風にします。

9月に体験農場で収穫
したじゃがいもを雪中貯蔵
しました。スコップで雪山
をくずしてじゃがいもを
掘り出します。掘り出し
たじゃがいもを使っていも
もちを作って食べます。

14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:30, 14:00

10:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

足から伝わる大豆の温度
や感触を体感してみよう!
北海道産の大豆を使って
足踏みしなから味噌を仕
込みます。去年スタッフが
仕込んだ味噌を試飲し
ながら大豆についても
学びます。

パン生地には、いちごバター
を練りこんでいちごミルク
パンを作ります。焼き時間
を使って、ビニールハウスへ
行き、自分で収穫した
いちごでいちご牛乳も作
ります。

13:30

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

10:00, 14:00

農村レストラン 営業時間 予約時間
11:00~15:30 10:00~14:30



大人(お一人様)	1,700円
70歳以上(お一人様)	1,500円
小学生(お一人様)	900円
4歳以上(お一人様)	500円
3歳以下	無料

※単品で注文されたアルコールは別途料金がかかります。

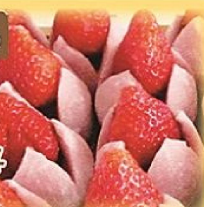
3月調替わりのおすすめ野菜!

JA加工品使用 産産原料使用

※野菜の入荷状況により内容が変わることがございます。

2・3・16・17

ぼたぼたいすご
による道産原料を
使用した大福・団子
などの封面販売



8・9・10

黒松内
トワ・ヴェール
によるチーズ・ベーコン・
ソーセージの封面販売



月

火

水

木

4 定休日

5 味付牛ホルモン
辛口を特別価格
にて販売致します!

6 JAとうや湖
「オロフレト」の
試食販売

7 メンチカツの日!
(惣)メンチカツの
試食販売

11 定休日

12 JA新はこだて
工藤さんの
ブロッコリーの試食販売

13 「よくねたいも
(男爵・メークイン・
北あがり)」の試食販売

14 (惣) う米豚の
しゃまいの
試食販売

18 定休日

19 JA北ひびき
「ほっこり大豆」の
試食販売

20 道産のしそで作った
「しそジュース」の
試飲封面販売

21 JAめまんべつ
生うどんの試食
封面販売

25 定休日

26 JA北ひびき
「かぼちゃの濃厚
ポタージュ」の試食販売

27 道産チーズの
試食販売

28 JAむかわ
玉しらすの試食販売

金 土 日

3/1 ハヤヒかり納豆
ひきわりの販売を
致します。

2 沼田町産直グループ
「愛菜ママ」による味噌の
試食封面販売

3 「とまと倶楽部」によるトマト
の加工品と漬物の封面販売

8 岩見沢 かんすけ
「北海道産小麦使用
クッキー」の販売

9 「道恋しよ ゆめひりか」
(お米)の試食販売

10 ベーカリーコネエによる
道産小麦を使用したパンの
販売

黒松内 トワ・ヴェールによるチーズ・ベーコン・ソーセージの封面販売

15 JAびえい
「丘のおかし」の
試食販売

16 鎌田まのこ
マッシュルームの試食封面販売

17 湯地の丘自然農園による漬物・
加工品などの試食封面販売

22 北海道産牛肉使用
ビーフハンバーグを
特別価格にて販売致し
ます!北海道産
ビーフハンバーグ

23 JAきたみらい
葉にんにくの試食販売

24 ひばい生産者グループ
「つむぎ屋」による乾燥野菜
の封面販売

29 くるるの杜ゆめの日!
SPF豚ロースフェア

30 「千歳鶴 純米吟醸 春しほり」
「大雪乃蔵 本醸造原酒寒造り」
「米焼酎 ひりか伝説」の試飲販売

31 北広島 アン・ユイトによる
道産小麦を使用したパンの販売