

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



冬休みの自由研究

じゃがいもの世界を覗いてみよう

日時 12月21日(土) 22日(日)

10:00 14:00

参加費 2,000円

(1口 4名様まで参加可)

※2時間ほどの体験です。



Xmas企画

道産食材でリースパンを作ろう

日時 12月21日(土) 22日(日)

10:00 14:00

参加費 2,300円

(1口 4名様まで参加可)

※2時間半ほどの体験です。



お絵かきクッキーを作ろう

日時 12月14日(土) 15日(日)

10:00 14:00

参加費 2,300円

(1口 4名様まで参加可)

※2時間半ほどの体験です。



12月 December



日時

1日(日)

7日(土)

8日(日)

14日(土)

15日(日)

26日(木)

27日(金)

28日(土)

29日(日)

もちつきをしてきな粉を作って食べよう

参加費 2,000円

(1口 4名様まで参加可)

※2時間ほどの体験です。



10:00, 14:00

NEW スイートポテトを作って食べよう

参加費 1,800円

(1口 4名様まで参加可)

※2時間ほどの体験です。



10:00, 14:00

NEW 農家さんに教わる 手作り味噌を作ってみよう

参加費 4,200円

(1口 4名様まで参加可)

※2時間ほどの体験です。



13:30

NEW 7人菜からキャラメルソースを作ってアイスと食べよう

参加費 2,300円

(1口 4名様まで参加可)

※2時間ほどの体験です。



10:00, 14:00

NEW かぼちゃと小豆の蒸しパンを作ろう

参加費 1,800円

(1口 4名様まで参加可)

※1時間半ほどの体験です。



10:00, 14:00

お正月企画 もちつきをしてのし餅を作ろう

参加費 1,800円

(1口 4名様まで参加可)

※1時間半ほどの体験です。



10:00, 12:30

もちつきをしてのし餅を作ろう (豆のし餅)

参加費 2,000円

(1口 4名様まで参加可)

※1時間半ほどの体験です。



15:00

日本の恒例行事もちつきをしてみよう!
お話を聞いて学べながらお米について詳しくなると、白と杵を使ってもちつきをし、ビニール袋に入れてのし餅を作ります。つきたてのお餅の味をお楽しみに。

家庭の味。手作り味噌を作ってみよう!
農家のお母さんから、1年味噌の作り方を教わります。去年スタッフから仕込んだ味噌も試飲しますよ。

※味噌樽の持参を忘れずに。



クイズをしてかぼちゃと小豆に詳しくなろう!
クイズの後には、かぼちゃと小麦粉を混ぜ合わせて生地を作り蒸かします。出来たてのふわふわ蒸しパンの味をお楽しみに。

お申し込み方法

予約システム「coubic(クービック)」のサイトからのお申込みとなります。
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)

農村レストラン

営業時間 11:00~15:30
受付時間 10:00~14:20



大人(お一人様)	1,800円
70歳以上(お一人様)	1,600円
小学生(お一人様)	1,000円
4歳以上(お一人様)	600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掛かります。

12月調替わりのおすすめ野菜!

JA加工品使用 道産原料使用

※野菜の入荷状況により内容が変わることがございます。

- 11/26(火)~12/1(日) 北海道産 りょうおもしろ(かぼちゃ)
- 12/3(火)~12/8(日) 北海道産 長芋
- 12/10(火)~12/15(日) 白糠酪恵舎 モンヴェーヴ(チーズ)
- 12/17(火)~12/22(日) 北海道産「ひとつき熟成」(じゃがいも)
- 12/24(火)~12/29(日) 北海道産 ゆり根

ブッフェスタイル レストラン 150席

※混雑の状況によっては、受付終了時間を早めさせていただく場合がございます。※お食事時間、平日は120分間、土・日・祝日は90分間となります。※当日のお電話でのご予約は承っておりません。※10:00から受付記名台をご用意しております。

【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/FAX 011-377-8174

【農村レストラン】

TEL 011-377-8886

電話受付時間
9:00~11:00
14:30~17:00

表示価格はすべて税込みです。



ホクレン 食と農のふれあいファーム

www.hokuren-kururu.jp



定休日 12月2(月) 9(月) 16(月) 23(月) 30(月) 31(火)

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

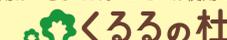
JR北広島駅から
北海道中央バスで、のりば①より広島線
星槎道都大学経由(札幌ターミナル または福住駅行き)
乗車約15分
「ふれあい学習センター」下車 徒歩約5分
車で、約13分

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4丁目行き)乗車約30分、「大曲末広3丁目」下車 徒歩約10分
JR札幌駅から
車で、約35分

2019年12月3日(火)~12月27日(金)の平日限定 農村レストラン料金割引券

大人・シルバー(70歳以上)料金 各100円引き

※レジにてお会計の際にお出しください。
※本券1枚で4名様まで利用可能です。※土・日・祝日にはご利用できません。
※他券との併用はできません。※コピーは使用できません。





※この内容は、天候等により変更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。※(惣)は惣菜のおすすめメニューです。※催事によって終了時刻が異なります。

スタッフ募集

北海道の食と農業に興味のある方を募集しています!

お問合せ先
電話 011-377-8700

※お仕事の内容などお気軽にお問い合わせください。

■直売所(担当:谷口)

■園場管理(担当:岩瀬)

勤務時間 9:00~ 時給 865円~

勤務時間 9:00~ 時給 865円~

12/6(金)7(土)8(日)

黒松内
トワ・ヴェールによる
チーズ・ソーセージの
対面販売



年末年始の営業のご案内

年内は12月29日(日)
午後5時まで営業いたします。
12月30日(月)~1月6日(月)まで
お正月休みとさせていただきます。

12/1 JAひばいによる「匠の米」の対面販売

小樽ほんきによる小龍包(冷凍)の試食対面販売

木野商事による乾物等の対面販売

月	火	水	木	金	土
<p>2 定休日</p>	<p>3 新豆の量り売りスタート</p>	<p>4 「カラフル人参」の試食販売</p>	<p>5 鍋におすすめ! 「なべちゃん葱」の試食販売</p>	<p>6 「もつ鍋の具」(冷凍)の試食販売</p>	<p>7 JAピンネ 生しいたけの試食対面販売</p> <p>漬物屋かくれんぼによる漬物の対面販売</p>
<p>9 定休日</p>	<p>10 (惣)さんまフライの試食販売</p>	<p>11 長芋食べ比べ</p>	<p>12 北海道産牛肉使用「ビーフハンバーグ」(冷凍)の試食販売</p>	<p>13 やり根の試食販売</p>	<p>14 湯地の丘自然農園による漬物・加工品の対面販売</p> <p>ダイニングキッチンによるスープ・加工品などの対面販売</p>
<p>16 定休日</p>	<p>17 「はるちゃんのトマトケチャップ工房」による試食対面販売</p>	<p>18 冷凍 塩味うだまめ(湯あがり娘)の試食販売</p>	<p>19 「北海道産牛肉ローストビーフ」(冷凍)の販売</p>	<p>20 ワインの日! 道産ワイン各種販売いたします。</p>	<p>21 道産チーズの試食販売</p> <p>「北の錦 新酒しぼりたて」「はこだてわいん ワイナリーでしか買えないワイン」の試飲販売</p> <p>(惣)道産鶏のローストチキンレッグの販売 各日数量限定</p>
<p>23 定休日</p>	<p>24 (惣)道産鶏のローストチキンレッグの販売 21日・22日・24日</p> <p>各日数量限定</p>	<p>25 「美瑛のおいも(ポテトチップス)」の試食販売</p>	<p>26 JA伊達市「ポットみつば」の販売</p>	<p>27 28 白老牛のすきやき・しゃぶしゃぶ・ステーキ肉の販売</p> <p>年越しそばの試食販売</p>	<p>29 年内営業最終日! くるるの杜恒例 肉の日!</p>