

くるるの杜の雪まつり

2/22(土)・23(日)祝・24(月)振休
10:00~16:00

会場マップ



冬の畑は、
みんなの
ワンダーランド!

雪におおわれた今しかできない
雪中イベントや収穫体験がいっぱい。
農家の皆さんも自慢の味を持って
大集合するよ!
うれしい3連休は、「雪まつり」で
最高においしい思い出をつくらう!

参加
無料

雪中イベント

① 大・中 ⑥ 小 雪山すべり台

大きなすべり台と小さなすべり台があるよ! 自分にあった方で遊んでね!

② 雪だるま作り

ステンレスのポウルを使って雪だるまを作り、枝や松ぼっくりで飾り付けをしよう!

③ わなげ

雪で作った斜面のピンにむかってわなげをしよう!

④ 雪遊び広場

自由に雪遊びが楽しめるスペースが広がっているよ!

⑤ スノーキックボード

立ったり、座ったり、誰でも簡単にすいすい雪の上を滑れるよ!



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

農作業・調理加工体験

農畜産物直売所

農村レストラン

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
北広島市大曲377-1 駐車場完備
TEL 011-377-8700

他にも
楽しさいるいり!
詳しくは裏面を
ご覧ください。

真っ白い世界で、未知のおいしさに出会おう！



3連休は
みんなでGO！

くるるの杜の雪まつり

2/22(土)・23(日)・24(月)

※農畜産物直売所は、17:00まで。
※農村レストランはランチのみで
15:30まで(受付は14:20まで)。

予約
受付中

農作業・調理加工体験

7 雪まつり企画

雪中じゃがいもを掘り出して肉まんを作ろう

北海道産の小麦粉で生地を作り、雪山から掘り出したじゃがいもと挽肉を包み蒸かして完成！雪の下で眠っていたじゃがいもはどんな味かな？

2/22(土)・23(日)・24(月) 各日11:00~14:00 ※3時間ほどの体験です。

定員:1口4名様まで/参加費:1口2,600円(税込)/掘り出し量:じゃがいも12個、玉ねぎ3個/出来上り量:肉まん4個

■お申し込みは、下部の「農作業・調理加工体験のお申込方法」をご覧ください。



8 直売所内

- キッチンどきどきでの対面販売
- 22(土) ● JA清里町による焼きそば、生うどん、長芋の対面販売
- 23(日) ● JAめまんべつ生うどんの対面販売
- 24(月) ● はるちゃんのトマトケチャップ工房によるトマト加工品の試食対面販売
- トヨニシファームによる豊西牛もつ鍋用ホルモン、黒にんにくなどの加工品の対面販売
- JA道央「う米蔵」の試食販売(23日のみ)

当日、お買い上げの方にゆめびりか
バックごはん2個をプレゼント

- 豊西牛(精肉)の販売
- JAきたみらい馬鈴しょ振興会によるスノーマーチの対面販売(24日のみ)
- ぼたぼたいちごによる大福、団子の販売



9 直売所前

- トヨニシファームによる牛カルビ串、牛フランクフルトなどの実演販売
- 小樽ぼんぎによるザンギ、しゅうまいなどの実演販売
- フードトラックマンハッタン号(キッチンカー)による蝦夷山わさびバーガー、白老牛すじ煮込みビーフシチュー、厚真放牧豚のローストポーク、他道産食材を使用したグルメの実演販売
- JAめむろによる「幻のじゃがいもマチルダがゴロっと入った十勝めむろカレー」の実演販売(22日のみ)
- FUJII cafe(キッチンカー)による豚丼の実演販売
- 豊西牛を使用した牛汁の実演販売(22日、23日)

10 もりのかふえ(多目的ハウス)

- ホットミルクの無料配布(MILKLAND HOKKAIDO協賛)
※数量限定、無くなり次第終了となります。
- 模擬牛での搾乳体験

11 農村レストラン

- JAきたみらいスノーマーチ、豊西牛を使った雪まつり特別メニューの提供



※催事により終了時刻が異なります。

農作業・調理加工体験

[3月の体験プログラム] 行事食がいっぱい。みんなで、おいしい思い出を作ろう！

【ひな祭り企画】

3色ミルクパンを作ろう(いちご収穫付)

北海道産の小麦を使った3色パンと自分で収穫したいちごでひな祭りをお祝いしよう！

3/1(日) 10:00~12:30、14:00~16:30

定員:6口24名(1口4名様まで)

参加費:1口2,800円(税込)

収穫量:いちご1パック(約150g)/試食5粒

出来上り量:ロールパン8個分



【農家さんに教わる】

ざる豆腐を作ってみよう！

長沼町「豆っ子クラブ」の農家さんに教わるよ。大豆はどうやって豆腐に変わるのかな？

3/8(日) 10:00~12:00、14:00~16:00

定員:6口24名(1口4名様まで)

参加費:1口2,000円(税込)

出来上り量:ざる豆腐1丁(大豆約300g分)



農作業・調理加工体験のお申込方法

上記体験プログラムのお申し込みは「くるるの杜」ホームページの予約専用フォームから予約してください。

<https://coubic.com/hokuren-kururu>

※オンラインでは予約受付のみとなり、参加費は当日現金にてお支払ください。



※お申し込み方法など詳しくは、ホームページでご確認ください。※定員に達し次第受付を終了します。※天候や作物の生育状況によりイベント内容は予告なく変更および中止になる場合がございます。※写真はイメージです。

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

- 農作業・調理加工体験 さまざまな作物の農作業・調理加工体験を行っています。詳しい体験内容についてはHPをご覧ください。
- 農畜産物直売所 10:00-17:00
- 農村レストラン [ランチ]11:00-15:30/受付 10:00-14:20
レストラン予約受付 TEL 011-377-8886 (受付時間 9:00~11:00/14:30~17:00)
※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。※お食事時間は、平日のランチは120分間、土・日・祝日のランチは90分間となります。ご了承ください。※10:00からランチ受付記名表をご用意しております。※当日のお電話でのご予約は、承っておりません。
- 2・3月の定休日: 2/17(日)・25(日) 3/2(日)・9(日)・16(日)・23(日)・30(日)
- 季節によって変更となる場合がございますので、HPまたはお電話にてご確認ください。



Facebookで
イベント情報発信中！

▼ 詳しくはコチラ ▼



Instagramで
くるるの杜の魅力を
随時発信中！

▼ 詳しくはコチラ ▼

