

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 ▶



新型コロナウイルス 感染拡大防止についてお願い

お客様が安心して体験にご参加いただけるよう以下の項目についてご協力をお願いいたします。

Check!

その1

体験時は参加者全員マスクの着用をお願いいたします。



その2

「熱のある方」「咳の出る方」「体調の優れない方」のご参加はお控えいただきますようお願いいたします。 ❌

※受付時に検温を実施しております。



その3

器具の共有を避けるため、1口1家族(4名様まで)での参加をお願いいたします。



1月の体験プログラムのご案内

手作り味噌を作ってみよう 足でフミフミ手打ちうどんを作ろう



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も試飲しながら、大豆についても学びます。

※味噌樽の持参を忘れずに。



小麦に詳しくなろう! 足フミしながらうどんを作ります。小麦粉が変化していく様子を体感してみませんか? この機会に北海道産の小麦粉の美味しさを味わおう!

てん菜からキャラメルを作ってみよう



てん菜って何だろう? 包丁で硬いてん菜を切り、ぐつぐつ煮詰め、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いただきます。

小学3年生以上におすすめです。

農家さんに教わる
手作り味噌を作ってみよう



長沼町の農家さん「豆っ子クラブ」と一緒に味噌を作ります。大豆の作付けから栽培についてのお話や、おいしい食べ方など、農家さんからいろいろと学びながら、楽しい時間を過ごしませんか?

詳しくはHPをご覧くださいね♪

ご予約を行っておりますが、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!

お申し込み方法

予約システム「STORES(ストアーズ)(旧Coubic)」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。



▲STORES(ストアーズ)(旧Coubic)

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	2,000円
70歳以上	1,800円
小学生	1,000円
4歳以上	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。
※感染症対策への取り組みについてはホームページをご確認ください。

レストラン受付にて検温を実施しております。
37.5℃以上のお客様はご来店をお断りさせていただきます。

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をご確認の上ご来場ください。

農村レストランのご予約について

令和5年3月31日までの冬期間は11:00~13:00にご来店いただけるお客様のご予約を承っております。

当日予約不可 (予約受付専用)
TEL 011-377-8886

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(日)~6(金)、10(火)、16(月)、23(月)、30(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(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」停車下車 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」停車下車 徒歩約10分
JR札幌駅から
車で、約35分

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】 電話受付時間
TEL 011-377-8886 9:00~16:00

＝ 表示価格はすべて税込みです。 ＝



くるるの杜 農畜産物直売所

1月
January

ご案内

1月の定休日
1(日)~6(金)、10(火)、16(月)、23(月)、30(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。

北海道産

1月のおすすすめ野菜



「寒締めほうれん草」



JA函館市亀田
「雪の下大根」



JAピップポ町千本ねぎ
「旬の彩り。」

~1月31日(火)まで

農畜産物直売所・
農村レストランにて
令和4年度キタヒロプレミアム
商品券をご利用いただけます!

※商品券はイメージです。



※催事・体験プログラムなどの
体験料は対象外です。
※おつりは出ません。
※農村レストランではクレジット
カードや電子マネーとの
併用はできません。

くるるの杜のつきたて米! 新米

玄米をご注文いただいから
お好みに精米いたします。
※1kgから(1kg単位)※玄米を精米すると目減りします。



※写真はイメージです。

毎月第2、第4金曜日 **お米の日**
※約1割分増量して精米いたします。

11/17(火)~22(日) (予定)
6日間のイベント

JA北しびきフェア



和寒越冬キャベツ、スープ各種などの販売
フェア期間中は農村レストランでも和寒越冬キャベツを使ったメニューを提供します。

11/28(土)~29(日)
2日間のイベント



チェットベーカリーおまや

道産小麦を使用したパン
各種の対面販売

11/29(日)



※写真はイメージです。

くるるの杜恒例 **肉の日**

キッチンカー

11/8(日)、15(日)、22(日)



CIERVO

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

11/28(土) プリザーブドフラワー
からあげ、そばの販売

年末年始営業のご案内

年内最終営業日

12月30日(金)午後5時まで

新年は1月7日(土)

10:00から
営業いたします。



ご来場の際は、マスクの着用や手指のアルコール消毒など、
ご協力をお願いします。発熱・咳等、体調不良がみられる方
ご来場はご遠慮ください。また、混雑時は施設内への
入場制限を実施させていただく場合がございます。