

体験プログラム

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。



▲STORES (ストアーズ)

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
Instagram
KURURU_NO_MORI



7月 July



内容

ハスカップを収穫してパフェを作って食べよう

参加費 3,200円 (税込)

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: パフェ2個



※写真はイメージです。

ハスカップを収穫してミニクレープを作ろう

参加費 2,800円 (税込)

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: ミニクレープ4枚



※写真はイメージです。

ブルーベリーのうずまきパンを作ろう

参加費 3,000円 (税込)

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: 直径約10cmのうずまきパン6個
収穫量: ブルーベリー1パック(約150g)



※写真はイメージです。

ブルーベリーを収穫してアイスを作ろう

参加費 2,800円 (税込)

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: アイス2人分(約200g)



※写真はイメージです。

ブルーベリーを収穫してふわふわカップケーキを作ろう

参加費 3,000円 (税込)

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: マフィンカップ6個



※写真はイメージです。

ブルーベリーを収穫してジャムを作ろう (コッペサント付)

参加費 3,300円 (税込)

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: ジャム1瓶(約200g)
コッペパン2個



※写真はイメージです。

幻の果実、ハスカップを食べたことはありますか？酸っぱいイメージのハスカップですが、アイスにすることで甘酸っぱく、とても食べやすくなります。自分で収穫したハスカップでアイスを作りスポンジケーキとホイップクリームをトッピングしてパフェを作りいただきます。スタッフおすすめの体験です。未就学児にもおすすめの体験です。

ハスカップの魅力を体験してみよう！自分で収穫したハスカップを練りこみ色の変化を感じながらクレープ生地を作ります。焼き立ての生地にホイップクリームとハスカップジャムを包んでいただきます。ハスカップの鮮やかな色合いもお楽しみに。スタッフおすすめの体験です。

北海道産の小麦粉と牛乳、バターを使って生地を作ります。捏ねた生地にブルーベリージャムを塗り、くるくると捻じりうずまきの形のパンを作ります。焼き時間を使って食材のクイズをしたり果樹園に行きブルーベリーも収穫する盛りだくさんの体験です。焼き立てのパンの香りもお楽しみに。

ブルーベリーのお花はどんな色や形なんだろう？お勉強でブルーベリーに詳しくなったあと、自分で収穫したブルーベリーと北海道産の生クリーム・牛乳を使ってアイスを作ります。アイスができるまでの過程もお楽しみに。未就学児にもおすすめの体験です。

北海道産の小麦粉を使ってふわふわのカップケーキを作ります。ベーキングパウダーを使わずにメレンゲの力で膨らませるカップケーキです。トッピングには自分で収穫したブルーベリーを使います。収穫もお楽しみに。小学3年生以上におすすめです。

ブルーベリーに詳しくなろう！クイズでブルーベリーに詳しくなった後、自分で収穫したブルーベリーでジャムを作り、生クリームと混ぜてコッペパンに挟んで試食します。ジャムになるまでの香りや色の変化もお楽しみに♪未就学児にもおすすめの体験です。

5日(土)・6日(日)

10:00、14:00

10:00、14:00

12日(土)・13日(日)

10:00、14:00

19日(土)・20日(日)

10:00、14:00

10:00、14:00

21日(月・祝)

10:00

10:00、14:00

26日(土)・27日(日)

10:00、14:00

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！

〈かんたん収穫体験〉

★ハスカップ(6月中旬～7月上旬)

★ブルーベリー(7月中旬～8月上旬)

★だいこん(7月下旬～8月上旬)

※土・日・祝日のみ実施予定
※収穫のみの体験です。
※試食はできません。
※当日受付のみとなります。
※時間内は随時受付しますが、
定員に達し次第終了します。

詳細は毎週木曜日に
HPをご確認ください！



ホクレン 食と農のふれあいファーム
くるるの杜 もり
www.hokuren-kururu.jp

おかげさまで15周年

15th



定休日 休まず営業いたします。

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
星槎道都大学経由(福住駅行き)乗車約15分
「ふれあい学習センター」停下車 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」停下車 徒歩約10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/大曲光4丁目行き)乗車約30分、
「大曲末広3丁目」停下車 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。

7/1^火～6^日 **JA清里町フェア**
6日間のイベント



「ながいも」や「焼きそば」など加工品の販売

7/5(土)・6(日)は生産者・JA職員の方が来店され試食対面販売を実施します！

7/8^火～13^日 **JAとまこまい広域フェア**
6日間のイベント



「ほべつメロン」やほべつカンロ「ともりん」、産直野菜などの販売

7/12(土)・13(日)は「ともりん」DAY!

「北海道 鶴川高等学校の生徒さんが対面販売！」

生徒さんが発案した「大地のアイス穂別ともりん味」を数量限定で販売します

「ともりん」の試食販売も実施します！



7/15^火～21^月 **ドレッシングフェア**
7日間のイベント



「くるるの杜」おすすめの夏野菜に合う道産原料を使用したドレッシングをご紹介します

7/19(土)～21(月・祝)の3日間は試食販売を実施します！

7/19^土 **るもいフェア**



メロン、さくらんぼなどの販売

7/19^土～21^月 **黒松内トワヴェール**
3日間のイベント



チーズやベーコンなどの販売

7/20^日 **湯地の丘自然農園**



小玉すいか「ピノ・ガール」の対面販売

7/26^土 **JAめまんべつ**



「小麦の味がする冷や麦」や「男の焼きそば」などの販売

7/26^土 **農村女性グループネットワーク ひなたぼっこ**



野菜、ピクルス、キツシュなどの販売

7/26^土～(予定)



お待たせいたしました！

毎週土・日・祝日は屋外テントにて道産とうきび、ゆでとうきびを販売します。
※天候により変更になる場合がございます。

7/29^火 **くるるの杜恒例「肉の日」**
※写真はイメージです。



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割増量して精米いたします。※1kgから(1kg単位)

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	2,500円
70歳以上	2,300円
小学生	1,400円
4歳以上	800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。

もりのがふえ 営業中

土・日・祝日のみ営業
11:00～16:00
(ラストオーダー15:30)

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 9:00～15:00

※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。

7/1(火)～受付開始

JA新しのつ 南部さん家の 朝もぎとうきびギフト

※限定数に達し次第、受付を終了いたします。

※写真はイメージです。