

体験プログラム

体験プログラムお申し込み方法

予約システム「STORES(ストアーズ)」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)



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



1月

January



北海道産の小麦粉で 福笑いパンを作ろう

(いちご牛乳付)

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:福笑いパン2個(直径約15cm)
いちご牛乳250ml



※写真はイメージです。

足でつみつみ 手打ちうどんを作ろう

参加費 2,600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:うどん2人分



※写真はイメージです。

てん菜からキャラメルを 作ってみよう

参加費 2,500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:キャラメル約80g分
※小学3年生以上におすすめの体験です。



※写真はイメージです。

いちごミルクパンを 作ろう (いちご牛乳付)

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:ロールパン6個分
いちご牛乳250ml



※写真はイメージです。

おおよやファームさんに教わる

「う米豚」の魅力を 学ぼう

参加費 3,800円 (税込)

1口 4名様 まで参加可 ※3時間 ほどの体験です。

出来上り量:とんてきライスバーガー2個
※う米豚を使った肉まんやシウマイも試食をする、まんがく体験です。



※写真はイメージです。

いちごのアイスを 作ろう

参加費 2,500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)
※未就学児にもおすすめです。



※写真はイメージです。

JAなんぼろ青年部さんと一緒に

雪中野菜を掘り出して じゃがいも肉まんを 作ろう

参加費 3,500円 (税込)

1口 4名様 まで参加可 ※3時間 ほどの体験です。

掘り出し量:じゃがいも30個・玉ねぎ3個
出来上り量:肉まん4個分
※小学生以上のお子さんにおすすめです。



※写真はイメージです。

雪中野菜を掘り出して 食べよう

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。

掘り出し量:じゃがいも30個
※未就学児にもおすすめです。



※写真はイメージです。

『笑う門には福来る』北海道産の小麦粉を使ってパンを作ります。目・鼻・口には様々な野菜を使い顔を完成させます。もちろん、福笑いパンなので目をつぶりながら各パーツを配置させていきます。どんな表情の福笑いパンができるのか楽しみながら作ってみませんか？

クイズで小麦に詳しくなったり、足つみしながら小麦粉を捏ね変化していく様子を体感したりしながら、小麦粉の世界を感じてみませんか？最後は苗でたてをいただきます！

てん菜って何だろう？包丁で硬いててん菜を切り、くつくつ煮詰め、糖度計を使って甘さを測りながら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ください。

北海道産の小麦粉と牛乳を使って生地を作り、いちごとバターを練りこみピンク色のいちごミルクパンを作ります。焼き時間を使って、いちごや小麦粉についてのお勉強をして作物についても詳しくなれる充実した体験です。焼き立てのいちごミルクパンの香りもお楽しみに。

豚さんって何色？まつ毛はあるのかな？柔らかくて美味しい豚肉をモットーに、千歳市で養豚業を営んでいる「おおよやファーム」さんをお招きし「う米豚」の魅力について学びます。学んだあとは、とんてきライスバーガーを作って食べます。

いちごが収穫できるまでについてお勉強をします。いちごに詳しくなったあとは、北海道産の生クリームと牛乳、いちごを混ぜ合わせて、くるるの杜で収穫から作り、道産の豚ひき肉を捏ねじゃがいもを包み蒸し焼きにさせていただきます。生産者さんと一緒にできたて熱々肉まんを試食しながら、小麦や玉ねぎの栽培についてもお話をいただける貴重な体験です。

大きな雪山の中に貯蔵したじゃがいもと玉ねぎを「JAなんぼろ青年部さん」と一緒に力を合わせて掘り出します。掘り出した後は、肉まんの生地を小麦粉から作り、道産の豚ひき肉を捏ねじゃがいもを包み蒸し焼きにさせていただきます。生産者さんと一緒にできたて熱々肉まんを試食しながら、小麦や玉ねぎの栽培についてもお話をいただける貴重な体験です。

お勉強をしてじゃがいもに詳しくなろう！北海道代表のじゃがいもは畑でどうやって育つの？何色のじゃがいもがあるのかな？くるるの杜で収穫したじゃがいもを雪山の中に貯蔵しました。みんなの力を合わせスコップで雪山を崩し掘り出します。じゃがいもにバターをのせ試食をし、じゃがいもに詳しくなれる体験です。

8日(木)・9日(金)

10:00

10日(土)・11日(日)
12日(月・祝)

10:00、14:00

10:00

17日(土)・18日(日)

10:00、14:00

24日(土)・25日(日)

10:00

10:00、14:00

31日(土)

10:00、14:00

10:00

14:30

体験料金のご精算時、券売機でキャッシュレス決済をご利用いただけるようになりました！

【ご利用可能なキャッシュレス決済】

- ▶クレジットカード (タッチ決済のみ)
- ▶電子マネー (QUICPay・WAON・楽天Edy・nanaco・交通系IC)
- ▶コード決済 (PayPay・楽天Pay・auPAY・d払い)

※電子マネーのチャージはできません。

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！

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(木・祝)～5(月)・19(月)・26(月) 1月12日(月・祝)は営業いたします

住所 北広島市大曲377-1 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

※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。

1/6(火) 初売りイベント!

くるるマルシェで商品お買い上げのお客様、**先着100名様にプレゼントを**ご用意しております!

初売限定お買い得商品も販売!

1/9(金)~12(月) 4日間のイベント

牛乳・乳製品 消費拡大キャンペーン 北海道の酪農家さんを応援しよう!

くるるマルシェ 北海道内各産地の牛乳を販売いたします!

〈商品入荷予定〉※各商品とも数に限りがございます。売り切れの際はご容赦ください。

1/9(金)	JA中標津 「ながしべつ牛乳 プレミアムNA2 MILK」 べつがい乳業興社 「べつがいの牛乳屋さん」 「べつがいのコーヒー屋さん」
1/10(土)	JA北空台 「稚内牛乳」 JA釧路太田 「あつけし極みる<65」 ノースフラインファーム 「おこっぺ有機牛乳」
1/12(月)	JAしべちゃ 「しべちゃ牛乳」

1/11(日) 初入荷! JA道東あさひ **新商品** 「Premier Rich Milk」ブルミエ・リッチ・ミルク
JA道東あさひ 職員の方が来店! 試飲販売を実施いたします!

キャンペーン期間中の土・日・祝日は牛乳の試飲販売を実施いたします!

くるるレストラン
キャンペーン期間中の土・日・祝日限定!
※写真はイメージです。
「牛乳の飲み比べ」を実施いたします!
※各日とも、なくなり次第終了いたします。

営業のご案内

くるるマルシェ
営業時間 / 10:00 ~ 17:00

くるるレストラン
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。

お問い合わせ
くるるマルシェ
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
くるるレストラン
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、電話に出られない場合があります。

1/13(火)~18(日) 6日間のイベント

ホクレンフェア
ホクレンブランドの冷凍食品や加工品の販売
17(土)、18(日)は試食販売いたします!

1/18(日)

JAめまんべつ
「小麦の味がするうどん」の試食対面販売

1/20(火)~25(日) 6日間のイベント

JA北びびきフェア
和寒越冬キャベツや加工品の販売

1/29(木) 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! 毎日第2、第4金曜日
玄米をご注文頂いてからお好みに精米いたします。お米の日
※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)

年末年始営業のご案内
年内最終営業日
12月30日(火) 午後5時まで
新年は**1月6日(火) 10:00**から営業いたします。

くるるの杜
来店ごとにポイントが貯まる!
最新の情報をいち早くGETしよう!
LINE 公式アカウント 始めました!
友達追加はこちらから!