

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



2月

February



いちごを収穫して
いちご大福を作ろう

参加費 3,300円 (税込)

1口 4名様 ※2時間
まで参加可 ほどの体験です。

出来上り量: いちご大福4個分



※写真はイメージです。

いちごを収穫して
アイスとパンケーキを作ろう

参加費 3,500円 (税込)

1口 4名様 ※2時間半
まで参加可 ほどの体験です。

出来上り量: アイス2人分(約200g)
パンケーキ2枚分(直径約15cm)



※写真はイメージです。

いちごを収穫して
タルトを作ろう

参加費 3,500円 (税込)

1口 4名様 ※2時間半
まで参加可 ほどの体験です。

出来上り量: タルト1個
(直径約15cm)



※写真はイメージです。

ひな祭り企画
3色ミルクパンを作ろう (いちご収穫付)

参加費 3,300円 (税込)

1口 4名様 ※2時間半
まで参加可 ほどの体験です。

出来上り量: ロールパン約9個
いちご牛乳250ml
収穫量: いちご1パック(約150g)



※写真はイメージです。

ひな祭り企画
パスカップで
桜餅風おはぎを作ろう (いちご収穫付)

参加費 3,000円 (税込)

1口 4名様 ※2時間
まで参加可 ほどの体験です。

出来上り量: ミニおはぎ4個分
収穫量: いちご1パック(約150g)



※写真はイメージです。

ひな祭り企画
いちごを収穫して
米粉のひなケーキを作ろう

参加費 3,600円 (税込)

1口 4名様 ※2時間半
まで参加可 ほどの体験です。

出来上り量: ひなケーキ1つ
(直径約15cm)



※写真はイメージです。

ビニールハウスで
いちごを収穫しよう

参加費 2,500円 (税込)

1口 4名様 ※1時間
まで参加可 ほどの体験です。

収穫量: いちご1パック(約500g)
試食10粒



※写真はイメージです。

いちごに詳しくなろう！
いちごのお花は何色？いちごの種ってどこだろう？クイズでいちごに詳しくなれた後は、自分で収穫したいちごを使って、いちご大福を作ります。白玉粉からお餅を作り、いちごを餡子とお餅で包んでいただきます。

いちごが収穫できるまでについて勉強をします。詳しくなったあとは北海道産の生クリームと牛乳、自分で収穫したいちごをぐるくる回しながら混ぜ合わせ、いちごのアイスを作ります。ミックス粉にも自分で収穫したいちごを練り込みいちごのパンケーキを作りアイスと一緒にいただきます。

きな粉クリームを塗り焼き上げた香ばしいタルト台に、米粉のカスタークリームと生クリーム、そして自分で収穫したいちごをトッピングして、いちごのタルトを作るとても人気の体験です。

くるるの杜の果樹園で収穫したパスカップや粉末茶で色付けをした、3色のお団子に見立てた餡子入りのパンを作ります。自分で収穫したいちごも添えて、ひな祭りのお祝いをしませんか？

自分で収穫したいちごと餡子が入ったピンク色のがわいいおはぎを作ってみませんか？お米やパスカップ、いちごについても学ぶ体験です。色付けには、くるるの杜の果樹園で収穫したパスカップを使います。

米粉のスポンジと自分で収穫したいちご、そしてパスカップで色付けした桜色の生クリームでデコレーションをして、ひなケーキを作ってみませんか？食材からのクイズをして作物にも詳しくなれる体験です。

いちごの世界をみてみよう！高設栽培ってなに？いちごの種はどこ？花粉は何枚あるの？いちごが収穫出来るまでを学ぶ一時間ほどの体験です。勉強の後は試食もあります。

7日(土)・8日(日)

10:30、14:30

10:00

11日(水・祝)

10:30、14:30

10:00、14:00

14日(土)・15日(日)

10:30、14:30

10:00、14:00

21日(土)・22日(日)
23日(月・祝)

10:00、14:00

28日(土)

10:00、14:00

10:00、14:00

10:00、14:00

10:30、13:00
15:00

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 2月2(月)・9(月)・16(月) 2月23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

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



※写真はイメージです

※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。

2/1日



JA今金町青年部
「今金米」や「今金男しゃく」などの対面販売

2/3火

くるるの杜 オリジナル「恵方巻」の販売

北海道米 使用

お店で 作り

恵方巻
玉子・ほうれん草・きゅうり・にんじん・かんぴょう・しいたけ・紅しょうが

牛肉しぐれ巻
北海道産牛肉(にくのくに) しぐれ煮 玉子・にんじん

道産原料を使用した くるるの杜オリジナル恵方巻を販売いたします

※数に限りがございます。売り切れの際はご了承ください。

2/3火~11水 8日間のイベント

※2/9(月)は定休日です。

※写真はイメージです。

「北海道 地チーズ」フェア

道内のチーズ工房 こだわりの商品をご紹介します!

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、電話に出られない時があります。

2/7土~8日 2日間のイベント

くるるの杜恒例「お肉の日」



※写真はイメージです。

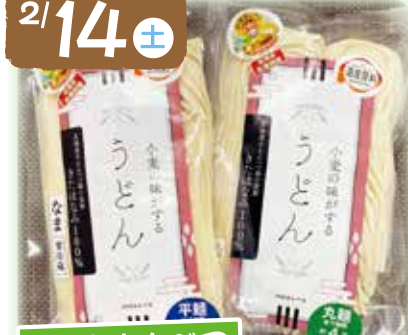
2/10火 2月10日は「豚丼の日」



＼豚丼におすすめ／
「SPF豚ロース肉」など北海道産豚肉がお買得!

お惣菜コーナーで「豚丼」を販売!

2/14土



JAめまんべつ

「小麦の味がするうどん」の試食対面販売

2/14土~15日 2日間のイベント



JAえひめ南

いよかん・ぽんかんなど 柑橘類の販売

2/17火~23月 7日間のイベント



あったかスープフェア

北海道産原料を使用した スープが勢揃い!

21(土)~23(月・祝)は試食販売いたします!

2/21土~23月 3日間のイベント

※写真はイメージです。



くるるの杜 水産フェア

北海道産の水産加工品の販売

2/24火~3/1日 6日間のイベント



JAあさひかわフェア

「あさひかわ米」や加工品などの販売

くるるの杜のつきたて米!

毎月第2、第4金曜日 お米の日



※写真はイメージです。

玄米をご注文頂いてからお好みに精米いたします。

※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)

くるるの杜

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!

