

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。くるるの社ホームページ内の「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
くるるの社
Instagram
KURURU_NO_MORI



6月
June



種まきから収穫までを体験する全3回のプログラム

農作業体験
~とうきびの種まきをして収穫しよう~

参加費 10,000円(税込)
1口4名様まで参加可



※写真はイメージです。

種まきから調理までを体験する全4回のプログラム

農作業体験
~えだまめの種まきをして収穫しよう~

参加費 13,000円(税込)
1口4名様まで参加可



※写真はイメージです。

アスパラガス収穫して窯焼きピザを作ろう

参加費 3,300円(税込)
1口4名様まで参加可 ※1時間半 ほどの体験です。

出来上り量:ピザ1枚(直径約20cm)



※写真はイメージです。

足でフミフミ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。

JUNE FOOD FESTA

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。

ハスカップの米粉ロールケーキを作ろう

参加費 3,300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:ロールケーキ1本(長さ約15cm)



※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枚分



※写真はイメージです。

<かんたん収穫体験> ★ハスカップ

(6月下旬~7月上旬予定)

※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!



※写真はイメージです。

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!

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。

種まきから収穫までをお勉強する、全3回の体験プログラムです。
※詳しくはHPをご覧ください。



えだまめの種まきから収穫、脱穀・調理までをお勉強する、全4回の体験プログラムです。
※詳しくはHPをご覧ください。



小麦の勉強をしよう!クイズで小麦に詳しくなったら、足で踏み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?最後は茹でたてをいただきます!

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、アイスにする事で甘酸っぱく、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たいです。スタッフおすすめの体験です。

幻の果実、ハスカップを食べたことはありますか?米粉を使ってスポンジを作り、ハスカップジャムを生地に塗り、北海道産のホイップクリームにもハスカップジャムで色付けをし、甘酸っぱくかわいいピンク色のロールケーキを作ります。焼き時間を使ってハスカップの収穫もします。

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。焼きた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。

実施日

A班 6/13(土) 6/14(日)
B班 7/11(土) 7/12(日)
除草 7/11(土) 7/12(日)
収穫 8/29(土) 8/30(日)

A班 6/13(土) 6/14(日)
B班 7/11(土) 7/12(日)
除草 7/11(土) 7/12(日)
収穫 8/29(土) 8/30(日)
脱穀調理 10/31(土) 11/1(日)

6/6(土)・7(日)

6/13(土)・14(日)

6/20(土)・21(日)

6/20(土)・21(日)

6/27(土)・28(日)

時間

10:00

14:00

①10:00
②11:00
③13:00
④14:00

10:00
14:00

10:00
14:00

10:00
14:00

10:00
14:00

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



定休日 6月~10月は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。

6/2(火)~7日
6日間のイベント

くるるの杜 麺フェア

道産原料を使用した
くるるの杜
おすすめの麺類をご紹介します!!

6/6(土)は試食販売いたします!

6/7日

JA幕別町

新商品!! 「北海道じゃが塩辛」・
「美人ごぼうチップス」などの
試食対面販売

6/9(火)~14日
6日間のイベント

JA伊達市フェア

ミニトマト
「ねね」や
野菜などの販売

6/14日

JAめまんべつ

「小麦の味がする冷や麦」や
「男の焼きそば」などの試食対面販売

予告 6/20(土)~21日 2日間のイベント

キッチンカーやテントでの実演販売など
北海道産素材を使用したグルメが大集合!!

JUNE FOOD FESTA

詳細は
くるるの杜HP、
公式Instagram、
6/19付道新
折込チラシを
ご覧ください!

6/23(火)~28日
6日間のイベント

**JAこしみず
JA帯広大正フェア**

新商品!!
JAこしみず×JA帯広大正コラボ商品!
「小清水・大正やきそば」などの販売

6/27(土)~28(日)はJA職員による
試食対面販売を実施いたします!

6/27(土)~28日
2日間のイベント

オホーツククリーンミート

「おこっぺハムソーセージ」を
炭火焼で販売!

マルシェ内では
「おこっぺハムお買得セット」を
数量限定で販売いたします!

6/29日

**くるるの杜恒例
「お肉の日」**

お買得商品
盛りだくさん!

※写真はイメージです。

毎月第2、第4金曜日は

くるるの杜 お米の日

※写真はイメージです。

つきだて米/
玄米を
1割増量して
精米いたします

他にも/
おすすめ商品を
お買得価格
で販売!

**くるるの杜
夕張メロン
ギフト 受付中!**

産地直送 夕張メロン

最新の情報を
いち早く
GETLよ!

**LINE公式アカウント
始めました!**

友達追加はこちらから!

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かかります。
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。

杜カフェ 新商品! 「くるるソフト」販売中!

営業時間
10:00 ~ 16:00

場所
マルシェ
サイロ側 風除室

MORI CAFE

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 電話受付時間
TEL 011-377-8886 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。