

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



10月
October



体験
内容

キャベツとじゃがいもを収穫してホットドッグとじゃがバターで食べよう

参加費 3,000円 (税込)

1口 4名様まで参加可 ※2時間 ほどの体験です。

収穫量:キャベツ2個・じゃがいも3株
出来上り量:ホットドッグ2本

※未就学児にもびっぴりの食育体験です。



※写真はイメージです。

畑からおやつへ！にんじんのカリカリスティックを作って食べよう

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。

収穫量:にんじん6本
出来上り量:カリカリスティック80g程



※写真はイメージです。

さつまいもを収穫して大学芋を作って食べよう

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。

収穫量:さつまいも2株
出来上り量:さつまいも1本分



※写真はイメージです。

畑から食卓へ！キャベツを収穫して手作り餃子を作って食べよう

参加費 3,500円 (税込)

1口 4名様まで参加可 ※2時間半 ほどの体験です。

収穫量:キャベツ1個
出来上り量:餃子8個分



※写真はイメージです。

さつまいもを収穫してふわふわカップケーキを作ってみよう

参加費 3,500円 (税込)

1口 4名様まで参加可 ※2時間半 ほどの体験です。

収穫量:さつまいも2株
出来上り量:カップケーキ6個



※写真はイメージです。

ハロウィン企画

ハロウィンのお絵がきクッキーを作ろう

参加費 3,000円 (税込)

1口 4名様まで参加可 ※2時間 ほどの体験です。

出来上り量:クッキー6枚分(直径約10cm)

※未就学児にもびっぴりの食育体験です。



※写真はイメージです。

ハロウィン企画

がぼちゃでランタンを作ろう(ライト付)

参加費 2,500円 (税込)

1口 4名様まで参加可 ※1時間半 ほどの体験です。

お持ち帰り量:ハロウィンがぼちゃ1個
おもちゃがぼちゃ2個

※小学生以上にすすめの体験です。



※写真はイメージです。

葉っぱはどこにあるかな。茎はどんな形かな。根っこは土の中でどう育つかな。クイズを楽しみながら作物のひみつにふれたあとは、みんなでわくわく収穫体験へ。自分で採ったキャベツでホットドッグを作り、じゃがいもはほくほくのじゃがバターにして味わいます。見て、さわって、収穫して、食べて楽しめる体験です。

「土の中ではどうやって育っているの?」「にんじんは何色?」そんな、にんじんのヒミツを楽しく学びながら、自分の手でにんじんを収穫する特別な体験です。収穫したにんじんとチーズを道産小麦に練り込み、細長くカリッと焼き上げた、にんじんスティックを作って食べます。にんじんが少し苦手なお子さまにも、是非チャレンジして欲しい体験です。

さつまいもに詳しくなろう!「北海道でさつまいもは収穫できるの?」「どこの部分を食べているの?」ツルや葉そして根の様子を観察しながら収穫をします。学んだあとは、収穫したさつまいもで大学芋づくりに挑戦します。北海道でも収穫できるさつまいものおいしさを、見て、知って、掘って、味わって楽しめる体験です。北海道産のさつまいもの味をお楽しみに。

キャベツの特徴を楽しく学んだあと、体験農場でキャベツの収穫をします。大きな葉の重なりや育ち方を知ること、収穫の楽しさはいっそう広がります。収穫したキャベツは、挽き肉たっぷりの具材と合わせて餃子の餡に皮も北海道産の小麦を使い手作りして、もちもちの生地で包みます。ジューツと香ばしく焼き上がった、みんなで「いただきます」。自分の手で採ったみずみずしいキャベツは、うれしさも特別です。学ぶ楽しさ、収穫する喜び、作って食べるおいしさを、ぜひお楽しみに。

体験農場で育ったさつまいもが、ふわふわのカップケーキに大変身!「北海道でも収穫できるの?」「さつまいもの仲間はなんだろう」クイズを楽しんだあとは、自分で収穫したさつまいもと、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は使わず、メレンゲの力でふわわり仕上げるので、軽やかな食感も魅力です。さつまいもの自然な甘みと、ふわふわの生地は相性ぴったりです。

「がぼちゃの仲間は何?」「お花はどうなっているの?」がぼちゃが収穫できるまでを学んだあと、北海道産の小麦粉と全粒粉にがぼちゃを練り込んだ秋らしいクッキーを作ります。焼きたてのクッキーにアイシングでおばけやがぼちゃを描き、自分だけのハロウィンクッキーに仕上げます。アイシングの色には、くるるの杜で採れたハスカップでピンク色を、抹茶で緑色をつけ、天然素材にこだわったお絵がきクッキー作りを体験できます。

どんな顔になるのかな?ワクワクしながら、自分だけのランタンを作ってハロウィンを楽しもう!くるるの杜で収穫したハロウィンがぼちゃを使って、世界にひとつだけのオリジナルランタンを作ってみませんか?がぼちゃの中に入っている種やワタをきれいに取り除き、のこぎりを使って目や口を切り抜きます。出来上がったハロウィンランタンにライトを灯せば、最高のハロウィン気分を楽しめる体験です。

実施日

3日(土)・4日(日)

3日(土)・4日(日)

10日(土)・11日(日)・12日(月・祝)

10日(土)・11日(日)・12日(月・祝)

17日(土)・18日(日)

24日(土)・25日(日)

24日(土)・25日(日)

時間

10:00、14:00

10:00

10:00、14:00

10:00

10:00、14:00

10:00、14:00

10:00

かんたん収穫体験

- ◆じゃがいも(10月上旬)
- ◆にんじん(10月上旬)
- ◆ブロッコリー(10月頃)
- ◆キャベツ(10月頃)
- ◆キャベツ(紫)(10月頃)
- ◆さつまいも(10月頃)

※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。
※定員に達し次第終了します。

※農作物の生育状況により実施できない場合もあります。詳細は毎週水曜日にHPをご確認ください!

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。



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

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

10/3^土

JAめまんべつ
「小麦の味がするうどん」の試食対面販売

10/4^日

JAそらち南青年部
なくなり次第終了!
玉ねぎ・じゃがいもなど
野菜の詰め放題!!

10/10^土

JAびばい
美唄市産
新しょうがの対面販売
くるるレストランでもJAびばいの新しょうがを使用したメニューを提供いたします!

10/10^土・31^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・キッシュ
など加工品の対面販売

10/11^日~12^月
2日間のイベント

JA新はこだて七飯営農センター
JA新はこだて七飯女性部 新商品!
「ばあばのピクルス」や七飯町産野菜などの対面販売

10/17^土 令和8年度情熱直送便直売イベント
開催時間 10:00~13:00

いわみざわ農協青年部
「情熱米」の販売
「米どん」や「キタノカオリミルクパン」などの無料配布もあるよ!!

10/13^火~18^日
6日間のイベント ※写真はイメージです。

旭川青果連フェア
ほうれん草やレタス、チンゲン菜など野菜の販売

10/24^土 **JAきたそらち農産物フェア**

JAきたそらち青年部・女性部
かけそばや新米・野菜などの販売
※かけそばは旧もりのかぶで販売いたします。
〈数量限定〉なくなり次第終了!

10/24^土~

漬物用野菜
販売開始!

10/29^木

※写真はイメージです。
くるるの杜恒例「お肉の日」

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 / 他にモ / 玄米を1割増量して精米いたします / おすすめ商品をお得価格で販売!

じゃがいも・玉ねぎギフトセット
※写真はイメージです。
サービスカウンターにて予約受付中!

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。

杜カフエ 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

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 9:00~15:00
TEL 011-377-8886
※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。

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!