

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



11月

November



畑から甘いシロップへ！ てん菜のひみつを学ぼう

参加費 3,000円 (税込)

1回 4名様まで参加可 ※2時間半
ほどの体験です。

出来上り量：シロップ約100ml
ホットケーキ2枚分(直径約18cm)

※包丁を使う作業が多いため、
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。

大豆の脱穀と唐箕をして 豆大福を作ってみよう

参加費 2,300円 (税込)

1回 4名様まで参加可 ※2時間
ほどの体験です。

出来上り量：ミニ豆大福6個分

※機械を使う工程があるため、
小学生以上におすすめの体験です。



※写真はイメージです。

農家さんに教わる 大豆を脱穀して手作り味噌 を作ってみよう

参加費 4,800円 (税込)

1回 4名様まで参加可 ※3時間
ほどの体験です。

お持ち帰り量：味噌約4kg

※小学3年生以上におすすめの体験です。
※味噌樽(漬物樽の場合10号サイズ)の
持参を忘れずに。



※写真はイメージです。

ノースブレインファームさんに教わる モッツアレラチーズと ストリングチーズを 作ってピザを食べよう

参加費 3,500円 (税込)

1回 4名様まで参加可 ※2時間半
ほどの体験です。

出来上り量：チーズ約250g～300g
ピザ1枚(直径約20cm)

※小学3年生以上におすすめの体験です。
※薄手の綿手袋(熱いお湯の中での
作業があります。必ずお持ち下さい。)



※写真はイメージです。

大豆の脱穀と唐箕をして きな粉ねじりを作ろう

参加費 2,800円 (税込)

1回 4名様まで参加可 ※2時間半
ほどの体験です。

出来上り量：きな粉ねじり約200g

※機械作業があるため、
小学生以上におすすめです。



※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回 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

※未就学児でも楽しめる体験です。



※写真はイメージです。

道産食材でリースパンを 作ろう

参加費 3,000円 (税込)

1回 4名様まで参加可 ※2時間半
ほどの体験です。

出来上り量：リースパン2個
(直径約15cm)

※未就学児でも楽しめる体験です。



※写真はイメージです。

砂糖の原料になるてん菜を、見て、触れて、味わえる体験です。実際にてん菜を収穫し、重さや形の違いを比べながら、どのように育つのかを楽しむます。さらに、糖度を調べて、てん菜に甘さがつまっていることを実感できます。体験の後には、てん菜から糖分を取り出して、やさしい甘さのシロップ作りに挑戦します。できあがったシロップを焼きだてのホットケーキにかけて味わう時間は、学びの楽しい締めくくりです。収穫から調理まで楽しめる発見いっぱいの食育体験です。

自分で作った、もちもち食感の豆大福を食べよう！大豆がさやから飛び出す脱穀作業や、風の力で豆をより分ける唐箕(とうみ)作業に挑戦し大豆の知識を深めます。昔ながらの知恵と機械の動きを実体験したあとは、道産の小豆を使った餡子と白玉粉で豆大福を作ります。白玉粉が少しずつやわらかなお餅に変わっていく様子もお楽しみに。

長沼町の農家さん「豆っ子クラブ」と一緒に手作り味噌を作ります。大豆の作付けから栽培についてのお話や、おいしい大豆の食べ方。そして脱穀と唐箕(とうみ)の機械を使った農作業と一緒に体験し、たくさん学びます。味噌作りでは、湯であがった大豆の温度や感触を体験し一年味噌を作っていきます。

直売所チーズコーナーでおなじみのノースブレインファーム(豚)さんを迎え、モッツアレラチーズとストリングチーズ作りを体験します。やわらかいチーズが少しずつ形を変え、つるんと伸びる瞬間はわくわくがいっぱいです。作ったモッツアレラチーズはピザにトッピングして、焼きだてを味わいます。手のひらで感じるチーズの変化と、できだてのおいしさをぜひお楽しみください。

大豆がきな粉になるまでを、見て、さわって、作って楽しめる体験です。機械を使って莢(さや)から大豆を取り出す脱穀作業と、風の力で大豆を綺麗にする唐箕(とうみ)作業をし、石臼で大豆を挽き、きな粉ができるまでの過程を体験します。最後は水あめときな粉を合わせて、きな粉ねじり作りにも挑戦します。昔ながらの知恵と道具のおもしろさをたっぷり味わえる盛りだくさんの内容です。

クイズで小麦の特徴を学びながら、道産小麦粉「春よ恋」の魅力を楽しんで体験できます。まずは足でつみつみしながら、小麦粉がうどんへと変わっていく様子を体いっぱい使って楽しみます。こねて、のばして、生地が変化していくおもしろさを感じてみませんか。最後は、自分で作った茹でうどんをいただきます。

北海道産の小麦粉を使って生地からこね上げ、じゃがいもやかぼちゃ、ソーセージなどの具材を包んだリースパンを作る体験です。手の中で小麦粉が少しずつまとまり、ぷつぷつとした生地へ変わっていく様子は、ものづくりの楽しさそのものです。リースの形に仕上げたパンは、クリスマスや季節のパーティーにぴったりで、食卓をぐっと華やかにしてくれます。

1日(日) 10:00、14:00

3日(火・祝) 10:00、14:00

10:00

7日(土)・8日(日)

10:00

13:30

14日(土)・15日(日)

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(QIICPay・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。

21日(土)・22日(日)
23日(月・祝)

28日(土)・29日(日)

10:00、14:00

10:00

10:00、14:00

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！

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 11月2(月)・9(月)・16(月)・30(月) 11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
車で、約13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

くるるマルシェ 11月 イベントのご案内

11月
November

11月の定休日
2(月)、9(月)、16(月)、30(月) 23(月・祝)は営業いたします

※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。

11/1日



JAるもいオータムフェア
主催: JAるもい青年部・HERMOST
新米・農産物・加工品
などの対面販売

11/3祝火 ※写真はイメージです。



JAあさひかわ
新米各種の升売り
JAあさひかわ管内で収穫された
9種類のお米を量り売りいたします!

11/7土



JAめまんべつ
「小麦の味がするうどん」
の試食対面販売

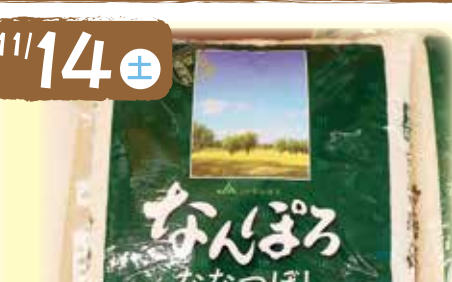
11/8日

新米



JAびばい
美唄稲作振興会
「匠の米」の対面販売

11/14土



JAなんぼろ青年部
「なんぼろピュアライス」
の対面販売

11/14土・15日
2日間のイベント



ノースプレインファーム
おこっぺ有機牛乳・
ヨーグルトなどの販売

11/17火~23日祝 ※写真はイメージです。



おとづけフェア 長いも・玉ねぎなどの販売
11月21日(土) 音更農協そ菜生産振興会による
対面販売を実施いたします!

11/20金~23日祝 4日間のイベント

くるるの杜 Black Friday



SALE
お買得商品が盛りだくさん!

11/28土・29日
2日間のイベント



ホクレン
北海道産かぼちゃ
「りょうおもい」の試食販売

11月は2日間開催!!

11/28土・29日 ※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。



「つきたて米」
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!

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 11月は土・日・祝日のみ
営業いたします。

営業時間
10:00~16:00

場所
マルシェサイロ側 風除室

今季の営業は11月23日で終了いたします

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、電話に出られない場合があります。

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!

