

# 一般体験団体用プログラム一覧

	開始時間	メニュー名	必要時間	料金(1体験分)	総人数	体験数	備考	
							※対象年齢は記載があるもの以外はどなたでも可。	
①調理体験メニュー (単体・主食系) 【2種類】	午前 (1)10:00~ (2)10:30~ (3)11:00~	米粉ピザ作り	60~ 90分	ピザ Sサイズ: 900円 Mサイズ: 1,300円 Lサイズ: 1,600円	60人	15~60枚 (サイズにより 最大枚数は異なります)	大きさ	分量目安
	Sサイズ: 直径15センチ Mサイズ: 直径18センチ Lサイズ: 直径22センチ						小学3年生1人分 おとな1人分 2人以上	
②調理体験メニュー (単体・軽食系) 【3種類】	午前 (1)10:00~ (2)10:30~ (3)11:00~	アイス作り	60分	バニラ 600円 いちご 900円※	60人	15~60杯	体験は親子2人1組で行います。 味をお選びいただけます。 ※いちごはアグリパークで収穫した新潟の特産品 「越後姫」です。なくなり次第終了。	
	午後 (4)13:30~ (5)14:00~	いちごジュース作り	30分	600円	60人	15~48杯	アグリパークで収穫した新潟の特産品「越後姫」を使用します。 (いちごがなくなり次第終了)	
	(6)14:30~	(6~9月限定) かき氷作り	15分	600円	60人	15~48杯	アグリパークで収穫した新潟の特産品「越後姫」を使用します。 (期間内にいちごがなくなった場合は早期に終了となる場合あり)	
②畑メニュー (単体)	(1)10:00~ (2)11:30~ (3)14:30~	季節の野菜 収穫体験	60分	400円~800円程度 (時期により異なります。ご相談下さい。)	40人	15~40体験	季節の野菜を数種類収穫します。 野菜の生育状況や時期により、料金・収穫の量が変更になる場合がございます。 打合せ時に要相談。	
③動物メニュー (単体)	(1)10:00~ (2)10:30~ (3)11:00~	牛の搾乳体験 (牛のエサやり付き)	60分 or 120分	600円	50人	15~50人分	<b>対象年齢: 4歳以上</b> 1人2回程度絞ります。 26人以上の場合、2組に分かれて実施しますので120分となります。 ※50名以上の体験は牛の体調管理のためお受けできません。ご了承ください。	
	(1)10:00 ~11:30 (2)14:30 ~15:30	ヤギ・ヒツジの エサやり体験	30分	100円	100人	15~100食分	干し草をあげます。	
④その他 (単体)	10:00 ~15:00	オリエンテーリング	60分	200円	80人	15~80人	問題は小学生以上対象。付添のみ参加は不可。 アグリパークや農業に関する問題を園内(屋外)で探しながら解いていきます。 その他ご相談内容によっては別途料金が発生する場合がございます。	
⑤その他 (単体)	10:00 ~15:00	工作体験	60分 or 120分	300円~ (内容により異なります。ご相談下さい。)	50人 (内容により異なります。)	15~50人 (内容により異なります。)	・ブラバン工作...300円(野菜の下絵をご用意します。) ・自然物工作...300円~500円(園内の自然物を使用した工作です。) ・羊毛工作...500円(ヒツジの毛を使った工作です。園内の羊の毛も使用) ・草花のたたき染め...500円(園内の草花採取をして、ハンマーで布にたたいて染めます)	

※組み合わせて体験をする場合のスケジュールは要相談。

## 特別調理体験 ※他プログラムと組み合わせはできません。

コース名	開始時間	内容	時間	料金	総人数	体験数	備考
①動物の命に感謝！ ウィンナー作り体験 コース	(1)10:00～ (2)10:30～	羊のふれあい・えさやり ウィンナーの話 ウィンナー作り体験	180分	1人 1,800円	40人	15人～40人 ※1組5～6人	<b>対象年齢：小学生以上</b> 調理は5～6人で1セットを作りますが、作業は親子または大人2人1組で行います。(セット内容：ウィンナー約10cm/15本程度、ミニコッペパンは1人1つ、サラダ)
②季節の野菜を堪能！ カレー作り体験 コース	(1)10:00～ (2)10:30～ (3)11:00～	野菜収穫 米とぎ・炊飯 カレー作り体験	150分	1人 1,500円	60人	15人～60人 ※1組5～6人	1人分：ごはん0.8合+カレー(小学3～4年生程度) ・調理は5～6人で1テーブル(1つの鍋)でカレーを作ります。 炊飯は合計人数分で調整し、数台の炊飯ジャーで炊きます。 ・生育状況や季節によっては収穫ができない場合や数量が変更になる場合がございます。ご了承ください。 ※お土産用の野菜付き。
③昔のご飯を味わう！ 羽釜炊飯体験 コース	(1)10:00～ (2)10:30～	米とぎ 野菜収穫・簡単おかず作り 羽釜炊飯・豚汁作り	180分	1人 1,500円	60人	15人～60人	1人分：ごはん0.8合+豚汁1杯、おかず1品。(小学3～4年生程度) ・調理は4～5人でお願いします。羽釜は1～2台を使用し最大3升まで。豚汁、おかず作りは各テーブルの人数分で調理を行います。 ・収穫した野菜はおかず作りの材料として使用する分、お土産用となります。 ・生育状況や季節によっては収穫ができない場合や数量が変更になる場合がございます。ご了承ください。 収穫有無については打合せ時に要相談。
<b>【特別調理体験のご注意】</b> ★体験につきましては15体験分のお申込みからご予約が可能です。 例) 全員で15人、体験は10人分→不可 / 全員で10人、体験は15人分→可能 ★各体験の分量は小学3～4年生程度を想定しております。団体様の構成により何人前必要かなどは要相談。							