

# 平成29年度一般団体向けプログラム一覧

No.	プログラム名	定員	料金	単位 (当たり)	分量	実施時間	必要 時間	流れ	詳細
1	ほ場の探検ツアー	40名	¥600 (付添無料)	1人	品種による	①10:00～ ②11:30～ ③13:00～ ④14:30～	40分～	クイズ→野菜の収穫体験	・クイズやおいしいものの見分け方などの説明を聞きながら収穫します。 ・季節により収穫物と量の変動があります。 ・付添い(収穫なし)の方は無料です。
2	米粉ピザ作り体験	70名	L: ¥1,500 M: ¥1,200 S: ¥800	1枚	L: 直径22cm M: 直径18cm S: 直径15cm	10:00～16:00	90分～	生地を伸ばす→好きな具材をトッピング→石釜で焼く→食事→片付け	・具材に使う野菜は、アグリパークで採れたものを中心に、足りないものはアグリパーク内直売所「にいがた村」より購入しております。 ・米粉を7割使用しております。
3	ナン作り体験 (アグリ特製カレー付き)	70名	大: ¥1,000 小: ¥800	1人前	ナン… 大: 220g 小: 110g カレー: お玉2杯程度	10:00～16:00	60分～	生地を伸ばす→石窯で焼く→カレーをもらう→食事→片付け	・カレーはお子様向けに、辛さを抑えた味になっております。 ・カレーに使う野菜は、アグリパークで採れたものを中心に、足りないものはアグリパーク内直売所「にいがた村」より購入しております。
4	季節の野菜のパン ケーキ作り	70名	¥600	1枚	直径15cm	10:00～16:00	60分～	材料を混ぜる→トレーに入れる→石窯で焼く→食事→片付け	・具材に使う野菜は、アグリパークで採れたものを中心に、足りないものはアグリパーク内直売所「にいがた村」より購入しております。 ・生地に米粉が約10%入っております。
5	バター作り体験	70名	¥500	1人前	約50g	10:00～16:00	40分	生クリームを振る→石釜で食パンを焼く→食事→片付け	・食パンが1枚付きます。
6	アイス作り体験	70名	¥500	1杯	約130ml	10:00～16:00	60分	氷を砕く→アイス液を混ぜる→食事→片付け	・原材料は牛乳・生クリーム・砂糖・バニラエッセンスのみです。 ・バニラ味です。料金を追加すると、味の変更ができます(下記参照)。
7	トッピングオプション (アイス作り体験)	-	味のみ +¥100 サンデー +¥150	-	-	-	-	・味のみ…アイス液を混ぜる際に、お好みの味の粉を入れる。 ・サンデー…具材を切る→載せる→チョコソースをかける→カラーチョコをかける	・味のみの場合…4種類からお選び頂きます。内容については下記表(★1)をご覧ください。カラーチョコも付きます。 ・サンデーの場合…いちご(4・5月限定)、バナナ(通年)のどちらかになります。チョコソースとカラーチョコが付きます。
8	スムージー作り体験 (いちごorバナナ)	70名	¥300	1杯	約200ml	10:00～16:00	15分～	凍っているバナナorいちごをミキサーに入れる→他の材料も入れる→混ぜる→飲む→片付け	・お子様が飲みやすいように、甘めの味付けにしております。 ・いちごは時期によって無い場合がございます。
9	レモンサイダー作り体験	70名	¥300	1杯	約200ml	10:00～16:00	30分	材料をグラスに入れる→混ぜる→飲む→片付け	・重曹を使ったサイダー作り体験です。
10	搾乳体験	(平日) 50名 (土日祝) 25名	¥500 (付添無料)	1人	約1分(3絞り)程度	①10:00～ ②13:30～	60分～	搾乳→牛にお礼の餌やり	・体験終了までは、畜舎内は出入り禁止となります。 ・人数によっては、①の時間帯しか受け入れられない場合があります。
11	餌やり体験	50名	¥100 (付添無料)	1人	紙コップ1杯程度	①10:00 ～12:30 ②14:30 ～15:30	30分	ヤギ・羊の餌やり	・放牧していれば野外で行えますが、雨の場合は屋内となります。 ・動物の体調によって、ヤギ・羊どちらか一方に制限されることもあります。
※13	いちご大福作り体験 (3～5月限定)	54名	¥600	1人前	大福2個	10:00～16:00	60分	いちご収穫→大福作り→食事→片付け	・いちごは「越後姫」を使用します。
※14	豆腐作り体験	36名 (4人1組)	¥500	一人前	約1/4丁 (80g程度)	10:00～15:00	150分	豆腐作り→食事→片付け	・4人1班で1丁作ります。

※15	味噌作り体験	60名	¥200 (樽無し)	100g	最低ロット 5,000g(5kg)～	10:00～16:00	60分	大豆を潰す→混ぜ合わせる→樽に詰める→片付け	<ul style="list-style-type: none"> <li>大豆は事前にごちらで茹でておきます。</li> <li>樽の手配もご希望の場合は、相談に応じます。(追加料金をいただきます。)</li> <li>重石はこちらでご用意いたしません。お持ち帰り後にご自分で乗せていただきます。</li> <li>小分けにすると、発酵に支障が出るため、極力まとめて頂くようお願いいたします。</li> </ul>
※16	カレー作り体験	60名	¥850 (カレーのみ)	一人前	皿1杯	10:00～15:30	150分	野菜収穫→カレー作り→食事→片付け	<ul style="list-style-type: none"> <li>収穫できる野菜が無い場合、アグリパーク内直売所「にいがた村」で購入したもので代用いたします。(料金は変わりません。)</li> </ul>
※17	餃子作り体験	60名	¥850	一人前	餃子…5個	10:00～15:30	150分	野菜収穫→餃子作り→食事→片付け	<ul style="list-style-type: none"> <li>野菜が収穫できない時期は、収穫体験はありません(料金は変わりません)。</li> <li>餃子は皮から作ります。</li> </ul>
※18	ウィンナー作り体験	(4人単位 で) 40名	¥1,500	一人前	ウィンナー…約50cm コッペパン…2本	10:00～15:00	180分	ウィンナー作り→食事→片付け	<ul style="list-style-type: none"> <li>生野菜も付きますので、コッペパンにはさむとホットドッグとしてお召し上がりいただけます。</li> <li>コーヒーとソフトドリンクも付きます。</li> <li>羊腸の長さの都合で、4人単位でお申込みください。</li> </ul>
※19	豚汁作り体験	60名	(白根ホーク) ¥600 (市販豚肉) ¥500	一人前	どんぶり約1杯	10:00～15:00	120分	豚汁作り→食事→片付け	—
※20	釜戸でご飯炊き体験	30名	(ご飯付き) ¥500 (体験のみ) ¥300	一人	ご飯…1合	10:00～16:00	120分	米研ぎ→薪割→火おこし→ご飯炊き→食事→片付け	<ul style="list-style-type: none"> <li>薪割りの際は斧とナタを使用するため、極力大人の方が付き添ってください。</li> </ul>
-	ご飯 (体験ではありません)	50名	¥150	1合	—	—	—	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>新潟県産コシヒカリです。</li> <li>電気炊飯器で炊きます。</li> </ul>
-	味噌汁 (体験ではありません)	100名	¥100	お椀1.5杯 程度	—	—	—	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>具材は長ネギ、豆腐、わかめとなります。</li> </ul>

### 注意事項

- ※緑色(■)は畑の体験、赤色(■)は調理体験、青色(■)は畜舎の体験です。
- ※No.13～20のメニュー(※の付いているものは、5月～8月は平日限定です。(9月～4月は週末もご利用頂けます。))
- ※キャンセル料は、体験日を含めた3日前より50%いただきます。
- ※当施設は教育施設のため、お客様には使用した道具の片付けもお願いしております。予めご了承ください。

### ★1、アイストッピング月別種類

月	トッピング種類(太字は一押しメニュー)
1～2	コーヒー・いちご・バナナ・ココア
3～4	ヨーグルト・いちご・バナナ・ココア
5～6	緑茶・いちご・バナナ・ココア
7～8	メロン・いちご・バナナ・ココア
9～10	紅茶・いちご・バナナ・ココア
11～12	キャラメル・いちご・バナナ・ココア

