

# インドア体験

## アイス作り

特



新鮮な牛乳と卵でゼラートタイプのアイスを作ります。テーブル毎に違う味を作って最後にみんなで食べ比べてみましょう。

期 間 5月～10月 所要時間 1時間  
定 員 10～80名  
体験会場 ネイチャーライフ  
備 考 ※4名/1テーブルで作業を行います

## アイス&生キャラメル



北海道で人気の生キャラメルとアイスを手作りして試食できる贅沢なセットメニューです。作り方は簡単なので男女関係なく楽しめます。

期 間 5月～10月 所要時間 2時間30分  
定 員 10～80名  
体験会場 ネイチャーライフ  
備 考 ※こちらは2種目がセットになった商品です

## ジャム作り

特



イチゴやプラム等のフルーツを使ってジャムを作ります。出来上がったジャムはパンにつけて試食し、残りはビンに詰めて持ち帰ります。

期 間 5月～10月 所要時間 1時間30分  
定 員 10～80名  
体験会場 ネイチャーライフ、風の谷キャンプ場  
ニセコアウトドアセンター  
備 考 ※どの会場を使うかは当社判断となります

## バター&たい焼き



まずは牛乳をひたすら振ってバターを作ります。その後、北海道産の大豆であんこも手作りしてスペシャルなたい焼きを作って食べましょう。

期 間 5月～10月 所要時間 2時間30分  
定 員 10～40名  
体験会場 ネイチャーライフ  
備 考 ※4～6名/1テーブルで作業を行います

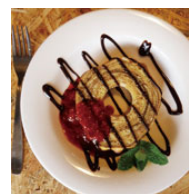
## 炭火焼きバウムクーヘン



搾りたての牛乳で作るバウムクーヘンです。炭火をおこして一層一層丁寧に焼きあげます。最後にみんなで切り分けて試食しましょう。

期 間 5月～10月 所要時間 1時間30分  
定 員 10～60名  
体験会場 風の谷キャンプ場、ネイチャーライフ  
備 考 ※どの会場を使うかは当社判断となります

## 炭火焼スイーツ

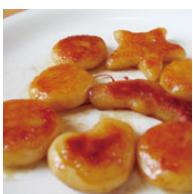


アウトドア感満載のスイーツ作りです。炭火でジャム・バウムクーヘン・焼きバナナなどを作り、お皿にきれいに盛り付けて試食しましょう。

期 間 5月中旬～10月下旬  
所要時間 2時間30分 定員 10～30名  
体験会場 風の谷キャンプ場  
備 考 ※4～6名/1テーブルで作業を行います

## いももち&バター

特



芋のでんぷんを利用してお餅のような食感のいももちを作ります。ゆでてこねた芋を手作りしたバターで炒めて完成です。

期 間 5月～10月 所要時間 1時間30分  
定 員 10～50名  
体験会場 ニセコアウトドアセンター  
備 考 ※4～6名/1テーブルで作業を行います

## 燻製作り



手作りのスモーカーを使って身近な素材の燻製を作ります。日頃からなじみのある食品が薫煙によって、風味豊かな味に生まれ変わります。

期 間 5月～10月 所要時間 1時間30分  
定 員 10～50名  
体験会場 ニセコアウトドアセンター

## そば打ち体験



北海道産のそば粉とニセコの名水で本格手打ちそばを作ります。粉から麺切りまでを体験し、最後に自分で打ったそばを試食してみましょう。

期 間 5月～10月 所要時間 2時間  
定 員 10～40名  
体験会場 ニセコアウトドアセンター  
備 考 ざるそばで戴きます

## パン作り

特



北海道産の小麦粉を使って、美味しいパンやベーグルを作ります。好きな形に成型しましょう。焼き上がったら皆で試食してみましょう。

期 間 5月～10月 所要時間 2時間30分  
定 員 10～50名  
体験会場 ペアーズパン工房

### ■ 材料など

※内容が変更になる場合もございますので、詳細はお問合せ下さい。

アイス	牛乳、卵、砂糖、バニラビーンズ (トッピングにチョコ)	炭火焼スイーツ (ジャム・焼きバナナ バウムクーヘン)	(果物は季節により変動あり) イチゴ、プラムなど ホットケーキミックス、卵、砂糖、牛乳、バター 塩、バナナ、(トッピング/チョコ等)
生キャラメル	牛乳、生クリーム、砂糖、バニラビーンズ (味選択用はちみつ、チョコシロップ)	いももち&バター	ジャガイモ、片栗粉、牛乳、生クリーム、塩 砂糖、しょうゆ
ジャム	(果物は季節により変動あり) イチゴ、プラム ブルーベリーなど、砂糖、レモン、食パン	燻製	チーズ、ソーセージ、卵、小魚など
バター&たい焼き	牛乳、生クリーム、塩、大豆、砂糖 ホットケーキミックス	そば打ち体験	そば、そばつゆ
バウムクーヘン	牛乳、バター、ホットケーキミックス、卵、砂糖 (味選択用はちみつ、チョコシロップ)	パン	小麦粉、砂糖、塩、発酵菌、チョコなど