# インドア体験

■インドア体験は種目で会場が異なりますので、直接各会場にお越しください。


ネイチャーライフ（ニセコベース2F）


ニセコアウトドアセンター


FANFUN


風の谷キャンプ場


ベアーズ・パン工房（ロッジベアーズ）

■会場によってはでもテラスのような造りで寒い場合があるので上着などが必要になります。暖かい服装でお越しください。
■ジャム作り等は複数の会場で体験可能ですが、内容がそれぞれに異なる場合があります。詳細はお問合せください。

## アイス作り 特



新鮮な牛乳と卵でジェ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してみましょう。

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、お皿にきれいに盛付けして試食しましょう。

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、風味豊かな味にうまれ変わります。

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　ざるそばで頂きます

## パン作り 特



北海道産の小麦粉で美味しいパンやベーグルを作ります。好きな形に成型して、焼けたら最後に皆で試食しましょう。ドリンク付です。

期　　間　5月～10月　　所要時間　約2時間
定　　員　10～50名
体験会場　ベアーズパン工房
備　　考　エプロンがあるとよい