

修学旅行 体験学習のプログラム (ふらのエリア)

アウトドア体験

No. 1

催行期間は4月下旬から10月下旬になります

らの自然につつまれて四季の移り変わりを感じる！

(税込料金)

N030592HN

体験名称	内容	料金	体験時間(分)	全体行程時間	定員(最小)	定員(最大)
ラフティング ※生徒7名とガイド1名で チームを組む	大型ゴムボートで大自然の中、ガイドの指示にしたがって激流や清流を楽しく川くだります。 □空知川コース:下金山(下流)、落合(上流) □忠別川コース	¥5,400	90 ~ 120	約3.5時間	20名	100名以上は 要相談
トレッキング	十勝岳の裾野に広がる白金いこの森をスタートして中腹の望岳台まで登山します。安政火口コースも選択できます	¥2,160	60 ~ 120	約3時間	20名	100名以上は 要相談
フィッシング	釣り方やポイントのレクチャーを受けてから空知川滝里湖で釣りを楽しめます。(試食用意) 釣果:ウグイ/ニジマス/川カジカ等	¥3,590	90 ~ 120	約3時間	15名	40名
サイクリング	富良野の丘陵地帯の風景を見ながら北海道の風をおもいう存分満喫する約16kmのコースです	¥3,590	90 ~ 120	約3時間	15名	40名
農作業体験	富良野エリアのじゃがいもの収穫体験 じゃがいもの試食とおみやげ2キロお持ち帰りいただきます。(8月~10月 収穫時)	¥2,160	60 ~ 90	約3時間	20名	40名以上は 要相談
ファームビジット	北海道を代表する多種類の穀倉耕作地域、富良野エリアの農家さんとのふれあい、訪問時期の実際の農家作業を10名1班で体験します。昼食を各農家さんで仲間と食べるのは最高です！(催行場所:上富良野町、中富良野町、富良野市、南富良野町//180戸)	半日 ¥4,320	60 ~ 90	約3時間	20名	100名以上は 要相談
		1日 ¥7,560	90 ~ 120	約5時間		
		昼食 ¥1,080 ~ ¥1,400	60 ~ 90	約1時間		
乗馬体験 ※4~5頭の馬で1班とする	パドック内の引き馬で一人ずつ周回して 乗馬を体験後、手綱を持ってコース内を廻り厩舎で馬の世話をします	¥3,590	60 ~ 90	約2時間	10名	30名
大自然ヨーガとノルディックウォーキング	心と体のストレスをほぐして、リラックス感を味わうフラノの自然の中をポールをもってウォーキングします	¥2,500	90 ~ 120	約2時間	10名	40名
パークゴルフ	北海道が発祥のスポーツ、パークゴルフ 専用クラブ1本でできる手軽なゴルフ。緑いっぱいの整備されたパークゴルフ場で競います	¥2,700	90 ~ 120	約2.5時間	15名	40名以上は 要相談

候等により、実施場所の変更または中止になる場合があります。ただし多少の雨の場合でも実施いたします。悪天候にてアウトドア体験が中止の場合の代替案はインドア体験のNo.15, 16, 17, 24よりお受けしますが変更の場合もありますのでご相談下さい。

員の最大数を超える参加希望のある場合はご相談ください。

率者の料金 : 参加生徒20名につき引率者1名無料となります。それを超える場合は参加生徒と同料金になります。

キャンセル料について	無料の人数	有料の人数
実施日2週間前から8日前まで	1~5名まで	6名以上から(キャンセル人数-5名)×料金の20%
実施日1週間前から2日前まで	1~2名まで	3名以上から(キャンセル人数-2名)×料金の20%
実施日前日		3名以上から(キャンセル人数-2名)×料金の50%
実施日当日		3名以上から(キャンセル人数-2名)×料金の100%

ジャパンレンタル株式会社・ジャレンコユースプロジェクト

TEL 011-666-5995 FAX 011-667-7721

修学旅行 体験学習のプログラム (ふらのエリア)

インドア体験

催行は通年ですが材料の関係でできないものも有ります

食材を使って旨いものを作って食べよう！！

(税込料金)

N030592HN

体験名称	内容	料金	体験時間(分)	全体行程時間	定員(最小)	定員(最大)
そば打ち体験	北海道産のそば粉を使って手打ちそば作りに挑戦します。自分で打ったそばの味は格別です。	¥2,700	120 ~ 150	約2.5時間	20名	40名
バター作り	濃厚なフレッシュ牛乳をつかってバターを作ります。出来上がったバターは瓶詰めにして学校へまとめて送ります。	¥1,540	50 ~ 60	約1時間	20名	60名
ジャム作り	旬の食材をつかってジャムを作ります。作ったジャムはびん詰めにして持ち帰ります	¥1,540	70 ~ 90	約1.5時間	10名	60名
アイスクリーム作り	富良野産牛乳をつかって特製アイスクリームを作ります。	¥1,540	50 ~ 60	約1時間	10名	60名
生キャラメル作り	フレッシュな富良野産のミルクをつかって生キャラメルを作ります。作った生キャラメルは各自持ち帰ります。	¥2,160	70 ~ 90	約1.5時間	10名	40名
生キャラメル&アイスクリーム作り	No.13と14を2種目実施します。	¥3,500	80 ~ 100	約2時間	10名	40名
ジャム&アイスクリーム作り	No.12と13を2種目実施します。	¥3,080	80 ~ 120	約2時間	10名	60名
アイス&バター作り	No.11と13を2種目実施します。	¥3,080	70 ~ 100	約2時間	10名	60名

さらに、発酵のチカラで旨い味噌、糍を作って食品加工にチャレンジ！

味噌作り	自家製の大豆とこうじ、国産の塩を使って地元のお母さんが指導します。出来上がった味噌はまとめて学校に送ります。	¥2,500	60 ~ 90	約2時間	20名	30名
漬物作り/ニンジン漬け	みがきニンジンとキャベツ、だいこん等を使った北海道を代表する漬物をつくります。	¥2,500	60 ~ 90	約2時間	20名	40名
漬物作り/摘果メロン漬け	メロンの若い玉を使って作ります。 ※メロンは時季ものですからご相談ください	¥2,500	60 ~ 90	約2時間	20名	40名
鮭のウパシ漬け ※ウパシはアイヌ語で雪の意味	生鮭をこうじと秘伝のタレで漬け込みます持ち帰って、鮭を焼いてお召し上がりください。	¥2,500	60 ~ 90	約2時間	20名	40名
ソーセージ作り体験	無添加、道産食材にこだわったソーセージを作ります。腸詰も絞り袋で仲間といきをそろえて詰めていきます。作り立てをすぐにポイルして試食します。最高の味を味わってください。	¥3,080	120 ~ 150	約2時間	15名	40名
陶芸作り	修学旅行の思い出に各自で作品を作ります。作品は釜で焼いて1ヵ月後に発送します。	¥4,110	60 ~ 90	約2時間	10名	40名
押し花作り	和紙に押し花の野の花をアレンジして、葉書としおりを作ります。作品は各自持ち帰ります。	¥2,160	60 ~ 90	約1.5時間	20名	40名
木工細工	富良野周辺空知川支流および滝里湖などの流木や森に自生する白樺やミズナラどんぐりなどの枝などを使って作品を作ります	¥2,700	90 ~ 120	約2時間	20名	40名
パワーストンの プレスレット作り	天然石とビーズを使ったプレスレットです。 運を開く石や色、より優しくなれる石や色などいろいろな天然石の中から好きなものを選んで作ります。	¥2,160	60 ~ 90	約90分	10名	40名
天然石の ラリエット作り	天然石とビーズを使ったひも状のアクセサリー、つなぎにはステンコードを用いてデザインしながら結んでゆきます。金具を使わないのでアレルギーの人も安心、奥ゆかしく魅力的な胸もとやヘアスタイルの演出にどうぞ...	¥2,160	60 ~ 90	約90分	10名	30名
サンキャッチャー作り	太陽の光とパワーを受けて室内が虹色の海のように輝く..... 窓際に置いて楽しんで下さい。 心がウキウキするインテリアです。	¥2,160	60 ~ 90	約90分	10名	30名

定員の最大数を超える参加希望のある場合はご相談ください。

率者の料金 : 参加生徒20名につき引率者1名無料となります。それを超える場合は参加生徒と同料金になります

ンセル料について

体験実施日3日前の17:00まで	◆料金はかかりません。
------------------	-------------

体験実施日2日前から前日の17:00まで	◆料金の20%
----------------------	---------

体験実施日当日	◆料金の100%
---------	----------

ジャパンレンタル株式会社・ジャレンコユースプロジェクト

TEL 011-666-5995 FAX 011-667-7721