





# 団体用体験プログラムメニュー（自然体験・クラフト体験）

国営アルプスあづみの公園「大町・松川地区」

2024年7月改定

## <ご確認ください>

- 1、**土日・祝日などの繁忙日にはお客様のご希望に添えない**場合がございます、予めご了承ください。 詳細についてはお問い合わせください。
- 2、体験時間・定員は1回に体験できる目安です。 **大型団体の場合、入替制で数回に分けの対応が可能です（入替の目安はメニュー表をご確認ください）**
- 3、下記の体験費用に入園料は含まれていません。 **別途入園料が必要です。**
- 4、食体験および創作体験をされる際は、各体験ともに、**1団体様につき1メニュー**でお願いいたします。
- 5、100名を超える大型団体のお客様には竹巻パン100gのご案内をさせて頂いております。

No.	プログラム名	内容	体験費用	体験時間	最小定員	最大定員	対象	体験場所（天候）	予約受付（取消・変更）期間
<b>自然体験</b>									
1	自然散策ガイド（森の散策体験）	自然観察ガイドの案内で、園内の四季折々の動植物や史跡を巡ります。 （1グループ10～15名程度に別れて案内いたします）	無料	60～90分	-	-	5歳以上～大人 （小学生未満は保護者同伴）	屋外体験 （雨天時は雨具着用）	要予約（2週間前まで） ※取消・変更は前日の午前中迄
2	森歩きオリエンテーリング（FWO）	地図と方位磁石を使い園内のポイントを探すオリエンテーリングです。 （スタート前に、地図の見方や方位磁石の使い方を説明します） *土日祝日は受入れを休止しております。		60～120分			小学生（高学年）～ 大人 ※約4kmを歩ける方		
<b>クラフト体験</b>									
3	 くるみのストラップ	くるみを磨いて好きな模様や絵を描いてストラップを作ります。 使用する道具/ワイヤーブラシ、マジック	200円	30～40分 入替：15分	5名	40名	5歳以上～大人 （小学生未満は保護者同伴）	屋内体験 （雨天時もOK）  <場所> 森の体験舎	要予約（2週間前まで） ※取消・変更は前日の午前中迄 前日午後から取消料（50%） が発生
4	 森のケーキ	ケーキの形にカットした木材に色を塗り、木の実などを飾り付けオリジナルの置物を作ります。 使用する道具/グルーガン（または木工用ボンド）、マジック							
5	 森のフレームづくり	自然素材を使って、かわいいオリジナルフレームを作ります。 フレームには、写真など好きなものをお飾りください。 使用する道具/グルーガン、マジック							
6	 小枝のクラフト	小枝や木の実などを使って、オリジナルのオブジェを作ります。 使用する道具/グルーガン、マジック		45～60分 入替：15分			小学生～大人		



# 団体用体験プログラムメニュー（食体験）

国営アルプスあづみの公園「大町・松川地区」

2024年7月改定

## <ご確認ください>

- 1、**土日・祝日などの繁忙日にはお客様のご希望に添えない場合**がございます、予めご了承ください。 詳細についてはお問い合わせください。
- 2、体験時間・定員は1回に体験できる目安です。 **大型団体の場合、入替制で数回に分けの対応が可能です（入替の目安はメニュー表をご確認ください）**
- 3、下記の体験費用に入園料は含まれていません。 **別途入園料が必要です。**
- 4、食体験および創作体験をされる際は、各体験ともに、**1団体様につき1メニュー**でお願いいたします。
- 5、100名を超える大型団体のお客様には竹巻パン100gのご案内をさせて頂いております。

No.	プログラム名	内容	体験費用	体験時間	最小定員	最大定員	対象	体験場所（天候）	予約受付（取消・変更）期間
<b>食体験</b>									
7	竹巻きパン（100g・140g） 	地粉を使ったパン生地を竹に巻きつけて焼きます。 甘酒を使用した生地なので、卵・乳製品アレルギーの方も安心です。	100g：200円 140g：250円	20～30分 入替：15分	10名	36名	5歳以上～大人 (小学生未満は保護者同伴)	屋内体験 (雨天時もOK)  <会場> 森の体験舎・大屋根	要予約（2週間前まで） <b>※取消・変更は3日前迄以降、取消料（全額）が発生</b>
8	米粉入りピザ 	地元の米粉と小麦粉を使い、焙烙（ほうろく）で焼くピザです。 <b>※繁忙時には対応できない場合があります、あらかじめご了承ください。</b> 詳細についてはお問い合わせください。	600円						
9	蒸パン 	地元の小麦粉を使い、中に甘納豆を入れたふわふわの蒸パンです。	250円						
10	蒸しまんじゅう（蒸おやき） 	季節の野菜を使い、信州名物の「おやき」をつくります。	200円						
11	五平餅 	地元のコシヒカリを使い、長野県木曾地域の名物「五平餅」をつくります。							

※2024年10月より一部体験の価格改定