



新得町

共働学舎新得農場

※写真は全てイメージです。

最高峰のチーズは 豊かな牛乳山が育んできた

牛乳山のふもとの丘陵地で牛を飼い、チーズをつくっている共働学舎。山のチーズオリンピックで金メダルを受賞するなど、実力は折り紙付きだ。「最高のチーズは良質な牧草から」と、放牧地の土や水にも心を配っている。

豊かなフィールドで暮らすブラウンスイス牛の乳はチーズに最適。カフェでは牧場風景を眺めながら、熱々トロッポのラクレットオープンなどを堪能してほしい。チーズづくりやバターづくり体験も楽しめる。

DATA

上川郡新得町字新得9-1

☎0156-69-5600

<http://www.kyodogakusha.org/>



Access

共働学舎新得農場までの車での所要時間

●新千歳空港から → 約2時間(高速道路利用)

●札幌市から → 約2時間40分(高速道路利用)

学ぶ

手づくりチーズ体験

予約/要 体験希望日の前週水曜日まで

●実施期間/6/1~11/4の毎週水曜・土曜
(お盆の週(期間未定)は除外)

●時間/11:00~(土曜のみ)、13:30~(水曜・土曜)

●所要/〈フレッシュチーズ〉約1時間30分(試食時間含む)
〈モッツアレラチーズ〉約2時間30分(試食時間含む)

●対象/小学生以上

●催行/〈フレッシュチーズ〉2名より

〈モッツアレラチーズ〉5名より

●フレッシュチーズ料金/おとな2,000円、こども1,500円

●モッツアレラチーズ料金/おとな3,500円、こども3,000円

※キャンセル料は体験日の7日前以降一律1,000円

手づくりバター体験

予約/要 体験希望日の4日前まで

●実施期間/6/1~11/5(毎週日曜は除外)

●時間/10:00~15:00の間(15:00最終受付)

●所要/約50分(試食時間含む)

●対象/小学生以上 ●催行/2名より

●料金/おとな1,500円、こども1,200円

※キャンセル料は体験日の4日前以降一律500円

食べる

カフェお食事 金券利用

●営業時間/10:00~17:00(オーダーストップ16:00)

●定休日/火曜日

(メニュー例)自家製パンのラクレットオープン680円、
チーズ盛合せ(約2人前)850円、季節のピザ950円〜、
牧場のプリン310円、牧場のミルク200円、フロマージュ
ブランとホイジャム300円



「まるごと遊べるクーポン」利用可
クーポン1枚=金券500円

買う

売店お買物 金券利用

●営業時間/10:00~17:00

●定休日/なし

(商品例)ラクレット486円/100g、レハ・ヘミンタル540
円/100g、白カビタイプ・笹ゆき1,404円、白カビタイプ・
コパン864円、フロマージュブラン162円、ホイジャム
540円/140g(送料別途)



「まるごと遊べるクーポン」利用可(送料除く)
クーポン1枚=金券500円

※記載の価格は2017年3月現在、変更となる場合がありますので、詳しくはお問合せください。

※ファーム訪問前に、必ずお電話にて予約・確認をお願いいたします。【ご旅行出発前】メニューの予約・作物収穫状況のご確認【訪問当日の朝】畑の状況のご確認

※作物の収穫状況は気候等の影響により、期間が前後したり収穫できない場合があります。ファームに事前に電話にてお問合せください。