

## 体験メニューと料金表（平成27年度）

分類	体験メニュー	料金(1名様)	時間	受付	体験内容	体験場所
要予約	バター作り	500 円	10:00～（約30分） 13:00～（約30分）	1名様 より	その場で出来たてのバターをお召上がりいただけます。（1名様分：50～60g程度） ※お持ち帰りご希望の場合は、保冷パック(86円)をご利用願います。	ハートランド内 体験館2F
要予約	チーズ作り:Aコース (短時間コース)	500 円	10:30～（約30分）	2名様 より	カッテージチーズを作ります。 その場で出来たてのチーズをお召上がりいただけます。（2名様分：30～40g程度） ※衛生上お持ち帰りはご遠慮願います。	ハートランド内 体験館2F
要予約	アイスクリーム作り	800 円	13:30～（約1時間）	1名様 より	その場で出来たてのアイスクリームをお召上がりいただけます。（1名様分：100g程度） 使用した容器はお持ち帰り可能です。 ※衛生上お持ち帰りはご遠慮願います。	ハートランド内 体験館2F
要予約	ソーセージ作り	1,300 円	11:00～（約2時間） 毎週：火、木、土曜日	2名様 より	材料の準備のため、1週間前までの要予約となります。（2名様分：300g程度） 荒挽きの豚肉を手でこねて、羊腸に詰めてボイルして仕上げます。 ※お持ち帰りご希望の場合は、保冷パック(86円)をご利用願います。	ハートランド内 体験館2F
要予約	チーズ作り:Bコース (長時間コース)	1,500 円	11:00～（約2時間） 毎週：月、水、金曜日	2名様 より	材料の準備のため、1週間前までの要予約となります。（2名様分：250～300g程度） その場で出来たてのマスカルポネをお召上がりいただけます。 ※お持ち帰りご希望の場合は、保冷パック(216円)をご利用願います。	ハートランド内 体験館2F

※ 受付は、蔵王ハートランド内の体験館1階で行ないます。

※ 冬期期間(12月～4月上旬)の体験は体験会場変更してご予約を承っております。

※ 子供会など団体様のお客様につきましては、時間等の打合せさせていただきます。

蔵王酪農センター  
TEL 0224-34-3311

## ゴールデンウィークの体験日程について

ゴールデンウィーク期間中の5月2日(土)～6日(水)は、予約なしでバター作り・チーズ作り・アイスクリーム作り体験が可能です。

分類	体験メニュー	料金(1名様)	時間	受付	体験内容	体験場所
当日可	バター作り	500 円	10:00～ (約30分) 13:00～ (約30分)	1名様 より	その場で出来たてのバターをお召上がりいただけます。(1名様分:50～60g程度) ※お持ち帰りご希望の場合は、保冷パック(86円)をご利用願います。	ハートランド内 体験館2F
当日可	チーズ作り:Aコース (短時間コース)	500 円	10:30～ (約30分) 15:00～ (約30分)	2名様 より	カッテージチーズを作ります。 その場で出来たてのチーズをお召上がりいただけます。(2名様分:30～40g程度) ※衛生上お持ち帰りはご遠慮願います。	ハートランド内 体験館2F
当日可	アイスクリーム作り	800 円	11:30～ (約1時間) 13:30～ (約1時間)	1名様 より	その場で出来たてのアイスクリームをお召上がりいただけます。(1名様分:100g程度) 使用した容器はお持ち帰り可能です。 ※衛生上お持ち帰りはご遠慮願います。	ハートランド内 体験館2F
体験なし	ソーセージ作り	1,300 円	11:00～ (約2時間) 毎週:火、木、土曜日	2名様 より	材料の準備のため、1週間前までの要予約となります。(2名様分:300g程度) 荒挽きの豚肉を手でこねて、羊腸に詰めてボイルして仕上げます。 ※お持ち帰りご希望の場合は、保冷パック(86円)をご利用願います。	ハートランド内 体験館2F
体験なし	チーズ作り:Bコース (長時間コース)	1,500 円	11:00～ (約2時間) 毎週:月、水、金曜日	2名様 より	材料の準備のため、1週間前までの要予約となります。(2名様分:250～300g程度) その場で出来たてのマスカルポーネをお召上がりいただけます。 ※お持ち帰りご希望の場合は、保冷パック(216円)をご利用願います。	ハートランド内 体験館2F

※ 受付は、蔵王ハートランド内の体験館1階で行ないます。

※ 定員になり次第受付は終了させていただきます。

※ ソーセージ作り、チーズ作りBコースはお休みです。

蔵王酪農センター  
TEL 0224-34-3311