

阿蘇ミルク牧場 ご案内

当牧場では、この地の「酪農」を通じて自然の大切さ・動物と人との関わりを学んでいただくと同時に食育の教材としても活用される事を望んでおります。



● 入場料

(3歳以上一般):お1人様 500円 / (20名様以上 団体様):お1人様 450円

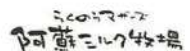
お食事メニュー

◇自然食バイキング (※160席数)	大人:1,800円 / シニア(65歳以上):1,400円 / 小学生:1,000円
	学生(中学~大学生・専門学校):1,500円 / 幼児(3歳以上):500円 / 幼児(2歳以下):無料
◇バーベキューセット (※屋内52席数)	あか牛ロースセット(150g): 2,600円 あか牛ロース100gセット: 2,000円
	県産あか牛上ロースセット(120g): 3,200円 ちびっこセット(小さなお子様向け): 1,100円

【体験学習メニュー】

体験名	1回の受入可能人員(名)	内 容	所要時間	実施場所	体験料
①牛の乳しぼり体験 【一般・団体様】	40~300	手搾りによる昔ながらの乳搾りを皆様に体験していただきます。また、当スタッフより乳牛の生態など専門的な説明をわかりやすくお話し致します。 ※団体様に関しましては、スタッフが別途誘導させていただきます。	約20分 <small>※参加人数で異なる</small>	らくのう体験ステージ MAP②	300円 (牛乳200ml1本) ①搾乳体験のみ 100円 ②搾乳+牛乳パック付 200円
②動物のレース	~1000	小さなお子様から大人の方に人気のある、ヤギ・羊のレースの予想にご参加頂けます。 (定時開催・雨天中止)	①11:30出走 ②15:00出走	パークスタジアム MAP③	無料
③動物とのふれあい体験	~100	犬・ヤギ・羊・小動物など、約13種類約215頭の動物たちとのふれあい体験をお楽しみいただけます。	20分~30分	動物ふれあい広場 MAP⑤	無料
④えさやり体験	~100	ヤギ・羊・馬などに人参のえさやり体験が出来ます。		動物ふれあい広場 羊の放牧場	1カップ100円
⑤バター作り体験 (試食)	~100	牛乳瓶の中に材料を入れてシェイクしていただきます。出来たてのバターの味は格別です。 ※小さなお子様から体験可能です。 *クラッカー3枚が付きます。	30分 (作業+試食)	手作り体験館 ※MAP⑬	550円
⑥バター作り体験 (持ち帰り)	~100	上記内容⑤同様に作ったバターに塩味をつけ、冷やした後、お土産としてお持ち帰りいただけます。 (保冷付き) *賞費期限は翌日までです。	50分 (作業+冷やし) ※別途梱包の時間あり。		650円
⑦stringチーズ作り体験(持ち帰り)	~70	牧場工場長直伝、さいて食べる不思議な!? チーズ作りです。(保冷付き) *賞費期限は翌々日までです。	60分 ※別途梱包の時間あり。		1,200円
⑧アイス作り体験 (試食)	~100	乳牛から搾ったミルク・県産クリームを贅沢に使い、昔ながらの手作りで作っていただくお手軽体験です。	40分 (作業+試食)		500円
⑨酪農教室A 15分コース	10~70	通常一般の方が入れない牛舎内見学。酪農・牛についての説明があります。	15分 (牛舎内見学 (案内付き))	らくのう体験ステージ MAP②	200円
⑩酪農教室B 40分コース	10~70	通常一般の方が入れない牛舎内見学。酪農・牛についての説明、座学があります。	40分 (座学+牛舎内見学 (案内付き))	らくのう体験ステージ MAP②	400円
⑩酪農教室C 60分コース	10~70	通常一般の方が入れない牛舎内にてエサやり・搾乳・清掃など実際に行われている作業を体験します。また、酪農・牛についての説明、座学があります。	60分 (座学+酪農体験)	らくのう体験ステージ MAP②	600円

上記内容の⑥⑦に関しましては、保存料をしておりませんので翌日までの賞味期限となりますので、ご予約の際ご確認くださいようお願いいたします。



※ご希望の体験内容・ご滞在時間を事前にご連絡頂ければ、当方でタイムスケジュール(ご提案書)を作成させていただきます。

※雨天時でも体験可能です(一部メニューを除く)。体験内容により、弊社スタッフが付き添い、ご指導・ご案内致します。

営業担当: 脇岡・内畑・吉良
TEL 096-292-2100 FAX 096-292-2107