

富良野 手づくり 体験工房

あなたが主役で手づくり
体験してみませんか。

空きがある場合は当日参加も可能ですが、時間が変更になることもありますので、事前に電話かFAXで予約をお受け致します。

Furano Hands-on Workshop

富良野手工體驗工房

후라노 수제 체험 공방

体験コース	開始時間	料金(税込) (Fee)	備 考
バター 手づくり体験 (BUTTER) 体験時間/約40分 (about 40 minutes)	午前(3回) 9:15・10:15・11:15 午後(3回) 13:15・14:15・15:15	¥1,000	事前予約が必要です。 (Reservations are required) 1名様からお受けいたします。 バター約30g (about 60g)
アイスクリーム 手づくり体験 (ICE CREAM) 体験時間/約40分 (about 40 minutes)	午前(3回) 9:15・10:15・11:15 午後(3回) 13:15・14:15・15:15	¥1,000	事前予約が必要です。 (Reservations are required) 1講座4名以上となります。 (4 people or more) アイスクリーム約100g (about 100g)
チーズ 手づくり体験 (FRESH CHEESE) 体験時間/約60分 (about 60 minutes)	午前(2回) 9:30・11:00 午後(2回) 13:30・15:00	¥1,100	事前予約が必要です。 (Reservations are required) 1名様からお受けいたします。 チーズ約100g (about 100g)



アイスクリーム手づくり体験



バター手づくり体験

The Furano Cheese Factory produces and sells butter, milk, ice milk and five kinds of cheeses using Furano milk.

A wide array of pleasant experiences await visitors: Tours of the production processes and Q&A sessions regarding cheese are conducted at the factory, in addition to experiencing butter making and the like offered at the hands-on workshop.

Furano Hands-on Workshop

Why not experience playing a leading role in producing handmade delicacies: Butter, ice cream, bread and cheese

Furano Ice Milk Factory

Ice milk produced using ingredients from Furano

富良野起司工房使用富良野産の牛乳を原料、製成5種起司與奶油、牛奶、冰淇淋等製品。

您在體驗工房中參觀製造過程，以及藉由起司的Q&A了解相關知識，並可嘗試親自製作奶油，本地將不定期企劃許多趣味十足的活動。

富良野手工體驗工房

在此您可成為主角，親自體驗手工製造的樂趣。有奶油、冰淇淋、麵包、起司供您選擇。

富良野冰淇淋工房

以富良野本地的材料所製成的冰淇淋

후라노 치즈 공방에서는 5종류의 치즈와 버터, 우유, 아이스 밀크를 후라노산 우유로 제조하여 판매합니다.

제조 공정 견학과 치즈에 관한 Q&A 소개, 즐겁게 버터 만들기를 할 수 있는 체험 공방 등, 다양한 기획이 마련되어 있습니다.

후라노 수제 체험 공방

여러분이 주인공인 수제 체험이 기다립니다.
버터, 아이스크림, 빵, 치즈

후라노 아이스 밀크 공방

후라노산 소세로 만들어진 아이스 밀크



ふらの農産公社
(Furano Cheese Factory)

〒076-0013 富良野市中五区 TEL(0167)23-1156 FAX(0167)23-3600

<http://www.furano.ne.jp/furano-cheese/>

Google Maps 43.320651,142.377062



FURANO SINCE 1983

富良野チーズ工房

Furano Cheese Factory



富良野チーズ工房
Furano Cheese Factory



ふらのピッツア工房
Furano Pizza Factory



富良野手づくり体験工房
Furano Handmade Experience Factory



ふらのアイスマルク工房
Furano Ice Milk Factory

●見学時間/4月~10月 (Apr. - Oct.) AN9:00~PM5:00
11月~3月 (Nov. - Mar.) AN9:00~PM4:00

●休 館 日/無 休 (年末年始、施設修繕の休館あり)
Dec.31 - Jan.3, May be closed for maintenance

なかなか楽しい
富良野チーズ工房

おいしい!たのしい!
うれしい!企画盛り沢山で
お待ちしております。

ワインチェダー
(Wine Cheddar Cheese)

ふらのワイン(赤)の着色と付香によって、ワインカラーの大理石模様が見えてくる幻想的なナチュラルチーズです。

1982年に富良野市と酪農学園大学で開発した日本で唯一のワイン入りチーズ。こくのある風味とクリーミーな味わいのあるチーズです。

Japan's first Cheese mixed red wine. (FURANO wine)
Non-alcoholic so kids can eat.



ホワイト
(White Cheese)

柔らかな組織をしたチーズでイタリア系ソフトチーズをモデルに富良野で開発したナチュラルチーズです。マイルドな風味の中にほのかなクリーミーさがあり、わずかな酸味を持った淡いクリーム色のチーズです。

Italian creamy soft cheese.



たまねぎ
(Onion Cheese)

富良野産の「たまねぎ」をゴダチーズに練りこんだナチュラルチーズです。料理の幅を広げるチーズで、削ってサラダに加えたり、ホットサンドにはさんで玉ねぎの辛味や風味をお楽しみいただけます。もちろんそのまま食べても美味しいチーズです。

Cheese kneaded with onions (FURANO onion).



ふらのチーズの仲間たち

(Cheese made from FURANO milk)

富良野(自然の大地)から生まれた新鮮な牛乳をもとに、深い熟成の時を経て作られた、ふらのならではのナチュラルチーズです。



▲メゾン・ドゥ・ビュール (Camembert type cheese)

フランス産のブリード・モーをモデルにつくりあげた白カビタイプのチーズで、ロ当たりの良いクリーミーなソフトチーズです。このチーズの名は、工場のイメージである『石の館』のフランス語メゾン・ドゥ・ビュールにちなんだものです。



▲セピア (Camembert type cheese mixed with squid ink)

カマンベールタイプでイカスミパウダー入りの白カビ軟質チーズ。富良野の冬の大地をイメージさせた製品で、中味の黒は肥沃な大地を、それを包む白カビは北国の粉雪を表現しています。「セピア」とはイタリア語でイカ墨の意味、また色名でもあります。

ふらの牛乳

(FURANO Milk)

富良野の牧場でしぼった新鮮な牛乳を、風味を損なわないように低温で殺菌し、脂肪を粉々にしないで自然のままの状態でのびん詰めしたおいしい牛乳です。

ふらのバター

(FURANO Butter)

新鮮な牛乳と自然の風味を大切にしました富良野チーズ工房のオリジナルバターです。

富良野産の素材から生まれたアイスマルク

ふらのアイスマルク工房

(FURANO Gelato)

できたて
チーズソフトクリーム
(Freshly made soft serve ice mixed with cheese)

CHEESE 1F

チーズ製造見学

(You can see the production)
ふらのチーズの製造工程が詳しく見学できます。



チーズの製造は1週間に2~5回行われます。清潔な工場で手間と時間をかけて美味しいふらのチーズができていきます。生まれだてのチーズの赤ちゃんにあなたも対面してみませんか?

MILK 2F

乳製品伝承室

(Dairy products display)
牛乳、チーズに関わる面白い知識が満載。



パネル展示・乳しほり体験コーナー・直売コーナーなど、盛りだくさんの内容で牛乳・チーズに関わる文化、歴史等を紹介しています。

