

# 大自然の草原で 多彩な牧場体験

くろべ牧場まきばの風で見て触れて遊ぶ



くろべ牧場まきばの風は標高約240〜425mに位置し、黒部川扇状地や富山湾、能登半島を望む素晴らしい自然のなか、乳牛やヤギ、羊、ポニーといった動物が放牧されている。

牧場ならではの手づくり体験メニューが豊富で、牧場の新鮮な素材を使ってソーセージやアイスクリーム、バター、モッツアレラチーズ、ピザづくりに挑戦できる。「33富山旅」オリジナル特典として、手づくり体験をした人には人気の自家製ソフトクリームが50円引きになる。

さらに牛の乳搾り体験もでき、ふだん間近に見ることができない動物たちとのふれあいも楽しい。イベントも多彩なため、立ち寄る際は事前チェックが必須。

約85ヘクタールの広大な牧場で動物たちをのびのび飼育

### ふれあい広場

見て、触れて、体験して、味わつての全てを楽しめる。牛のほかにもヤギ、羊、ポニー、ミラタウサギなどの動物が、4月下旬より放牧される。



33富山旅特別プログラム  
本誌を持参し、手づくり体験5つのうちどれかをされた方ソフトクリーム50円引き  
※2017年5月末日まで



①ソーセージ手づくり  
体験料 1500円  
所要時間 約1時間30分  
地元の黒部名水ポークを使ってソーセージを作る。

②アイスクリーム手づくり  
体験料 800円  
所要時間 約40分  
卵を使い濃厚なアイスクリームを作る。

③バター手づくり  
体験料 600円  
所要時間 約30分  
新鮮な牛乳を使ってバターを作り、できたてのバターをクランカーと糖に頂く。

④モッツアレラチーズ手づくり  
体験料 1350円  
所要時間 約40分  
モッツアレラチーズになる前の白い塊(カトル)を熱湯の中で伸ばし丸めてチーズを作る。

⑤ピザ手づくり  
体験料 1500円  
所要時間 約1時間30分  
牛乳入りの生地、にチーズやハムをトッピング、牧場のおいしい牛乳とプリン付き。

くろべ牧場まきばの風  
ファーム体験2017  
●手ぶらでハベキ  
●名水ポーク豚の丸焼き  
●羊の毛刈り体験  
●乳搾り体験ほか  
日程 5月3日・5日  
時間 9時〜17時予定



※全て3日前まで要予約  
(但しファーム中は体験不可)



●黒部宇奈月温泉駅→(車14分/8km)→くろべ牧場まきばの風  
※時間と距離は目安

TEL.0765-52-2604 / 黒部市宇奈月町栃屋宇広谷4 / 営業時間 10:00〜17:00 (季節により変動あり) / 【定休日】年末年始 / <http://www.kurobe-bokujujo.jp>

くろべ牧場まきばの風  
くろべくろべまきばのかぜ