



# 一棟貸古民家で農泊体験！

体験しに来てみろし！

一棟貸し古民家

桃源の家  
庭園の家



## 農泊体験づくりプラン

日常から離れ、ゆっくりとした時間の流れの中で土に触れ、自然に触れ、体験する。家族の思い出作り、お友達や仲間との記憶に残る体験旅行！中でも一番人気の「体験づくりプラン」をご紹介します。

※時間はご相談可能です。

### DAY 1

集合！ 11:00~

マルサマルシェ  
笛吹店に11時に  
お越しください。

START!

#### LUNCH

IN マルサマルシェ笛吹店

#### 選べる昼食

12:00~

まずは昼食作りからスタート！ランチは3つの体験メニューからお選び下さい。



フルーツサンド  
プレート作り



ほうとう作り



ピザ作り

#### 調理体験 or 創作体験

13:00~

ランチ後は、マルサマルシェ体験メニューの中から1つを選んで作ってみよう！

食後の  
スイーツパフェ



おやつ  
のホールケーキ



お土産  
ジャム



葡萄や桃の木を使った木工体験やハーバリウム作り体験など創作体験でもOK！

#### フルーツ狩り 14:00~

近隣の農園へ旬のフルーツ狩りへ！

|               |
|---------------|
| 12月~4月: いちご   |
| 5月~6月: さくらんぼ  |
| 7月~8月: もも     |
| 8月中旬~10月: ぶどう |
| 11月: りんご・かき   |

※移動は自家用車またはタクシーとなります



車で約10分



### DAY 2

#### 観光・アクティビティ

縄文遺跡博物館や金川の森公園など山梨観光を満喫してお帰りください！



FINISH!

#### 焚火と花火 20:00~

有料オプションにて焚火と花火が楽しめます。

有料オプションで自家製ポテチ作りなどもございます。ご予約時にオプションからお選びください。



#### DINNER

IN 桃源の家

#### 楽しい夕食

18:00~

庭でBBQ(春~秋) すき焼き(冬)

山梨ブランド牛を召し上がれ！甲州牛または甲州ワインビーフをご用意します。



#### 燻製作り 17:00~

ベーコン・チーズ・ナッツなどを燻製にしてみよう！夕食のおかずにも！



#### 農業体験 15:00~

畑を農機で耕したり野菜の植え付け・収穫

※時期や天候により異なります



車で約10分

## 地域を旅する体験

桃源の家を拠点に、笛吹市の農園でフルーツ狩りや農体験をしたり、ワイナリーや温泉めぐり、自然アクティビティを楽しんだり、地域を旅しながら思い出に残る体験を！

桃源の家にソムリエの方を呼びワイン飲み比べも！

#### 果物狩り

見晴らし園 等

#### 野菜収穫・畑づくり

地域の農園、桃源の家のシャインマスカット畑

#### 森林セラピー

金川の森

#### ワイナリー・温泉

ワイナリー、石和温泉郷 等



桃源の家  
庭園の家

山梨県笛吹市一宮町塩田379-1

笛吹 桃源の家

www.fuefuki-nohaku.jp

CHECK!  
ふえふき農泊  
公式WEB

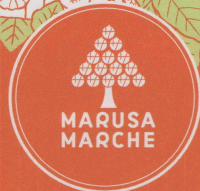


CHECK!  
マルサマルシェ  
農泊ページ



問合せ: マルサマルシェ笛吹店  
〒405-0073 山梨県笛吹市一宮町末木238

豊富な体験メニューは裏面で！



# Activity Menu

マルサマルシェ  
フルーツづくし!  
体験メニュー

表示は全て税込

TAKE OUT お持ち帰りOK

SWEETS

## お気軽スイーツ体験

## 作って食べるお気軽体験

通年



フルーツたっぷりパフェ作り体験

30~40分 ¥2,200

フルーツをカット・容器にトッピング・最後にジェラートを乗せます。自分で自由に作るパフェです。



フルーツドレッシング作り体験

30~40分 ¥1,800

マルサマルシェが準備したフルーツと調味料を瓶に入れてシェイク!簡単にフルーツドレッシングが作れて、お子様にも安心!



チョコレート作り体験

30~40分 ¥2,000

溶かしたチョコに、ドライフルーツ・ナッツなどをトッピング!フレッシュ感を楽しむマンディアン作りです。



サプライズケーキ作り体験

30~40分 ¥3,900

6号のスポンジケーキに生クリームや色々なフルーツやジャムを自由にトッピングしてデコレーションします。



スイートポテト作り体験

30~40分 ¥2,000

芋を蒸かし身をくりぬき、材料とまぜ、皮の器に戻し入れトースターで香ばしく焼いたら出来上がり!

LESSON

## レッスンメニュー

## 収穫した果物を使ってスタッフからのレクチャー体験

通年



ジャム作り体験

30~40分 ¥2,000

フルーツをカット・鍋で煮詰める・瓶詰・煮沸の工程を行います。パンやヨーグルトなどにつけてお召し上がりください。



コンポート作り体験

60分 ¥2,000

もも、ぶどう、りんごをカット・瓶詰・シロップ入れ・煮沸の工程を行います。長期保存も可能です。



山梨の郷土料理 ほうとう作り体験

60分 ¥2,700



高級和菓子あんぱ柿作り体験

30~40分 ¥1,900



ピザ作り体験

60分 ¥2,500



干し芋作り体験

30~40分 ¥1,900



フルーツ大福作り体験

40分 ¥2,500



フルーツティー作り体験

30~40分 ¥2,200

WORK SHOP

## 創作体験

## オリジナルのお気に入りを手作り!

通年



桃・ぶどうの木を使った木工体験

30~40分 通年

山梨の木を使った木工体験。ヤスリ掛け・オイルぬりを行い仕上げます。



ハーバリウム体験

30~40分 ¥1,900



クリスマスリース作り体験

30~40分 ¥2,200



ジェルキャンドル作り体験

30~40分 ¥2,000



オリジナル1枚を! 草木染め体験

30~40分 ¥2,200



みつろうでリップ&ハンドクリーム手作り体験

30~40分 ¥2,200

ぶどうの木 桃の木 山梨県産の木

- |         |        |        |        |
|---------|--------|--------|--------|
| ● 印鑑    | ¥1,980 | ● お箸   | ¥1,980 |
| ● 写真たて  | ¥2,200 | ● スプーン | ¥2,200 |
| ● コースター | ¥1,980 | ● カレー皿 | ¥3,300 |

マルサマルシェクッキングスタジオ 〒405-0073 山梨県笛吹市一宮町末木238

・ CAFE (10:00~16:00) ・ COOKING (10:00~15:00)

果物狩り・各種体験をご希望の方は、ご来場の前にお電話又はmailにてご予約ください。

TEL: 0553-47-4447

FAX: 0553-39-9447

Mail: cook.marusa.marche@gmail.com



instagram

公式LINE