

北国の真冬の暮らし体験 冬でも楽しめる 青森自然公園 ねぶたの里

かまくら村と青森ねぶた

冬期営業のご案内

① 開催期間 1月15日～1月31日までプレオープン。2月1日～2月末日フルオープン ※降雪状況により変動有り
(12月27日～1月14日まではかまくら村製作のため休園)

② 営業時間 10時～17時30分まで (最終受付は17時)

③ 入園料

	大人(高校生)	中学生	小学生
個人	420円	310円	150円
団体 (75名様以上)	378円	279円	135円



青森自然公園

ねぶたの里

青森県青森市大字横内字八重菊1番地
FAX 017-738-4734 E-Mail info@nebutanosato.co.jp

URL <http://www.nebutanosato.co.jp/>

ご予約・お問い合わせは (017) 738-1230

かまくらを囲んで雪で遊ぼう



- かまくら村では、カクマキや、ちゃんちゃんこ、わら靴等で地吹雪体験もできます。
- 雪の大型スベリ台、ソリ etc も無料でお楽しみいただけます。



雪片付けを体験してみよう。
ママさんダンプ、大型ソリ、スコップ
など無料で貸出し致します。

- かくまき
 - わら靴
 - はんちや
 - 長クツ
- 無料貸出**
かまくら村の前で
記念撮影はいかがですか?

日本一の火祭り

「青森ねぶた」を曳いてみよう

ねぶたの前でハネて踊って

ねぶた祭りを体感しよう!

花笠無料貸し出しサービス

ねぶた運行体験ショー

期間中

毎日開催

1回目
11:00

2回目
13:00

3回目
15:00



ご参加いただいた皆様方に「認定証」プレゼント

かまくら村でたっぷり楽しんだ後
心までぬっくい郷土料理はいかがですか?

ほたて貝焼き味噌、せんべい汁、
じゃっぱ汁などご用意いたしております。

また、大型物産店では、
青森の最高級のりんごも試食する事ができます。



ねぶたの里 冬季限定メニュー

北国の寒い冬 心も体も温まる郷土の味



※写真は4人前となります

せんべい汁定食

1,050円～

鍋専用で作られた南部せんべいを、鍋の中に入れる料理です。煮込んで食べる際には独特の食感があります。昔は、村の青年達の集まりや、山仕事の時に作って食べた野外料理です。

※時期により内容が変わる場合がございます。

ほたて貝焼き むつ湾の膳

1575円

※他、1050円・2100円の定食もございます。

大きなほたての貝殻を鍋にして、だし汁に味噌と卵をといて作る郷土料理です。昔は卵が貴重品だった事から、産後や病後などに栄養を付けるために作る特別なものでした。

ねぶたの里の貝焼きは、むつ湾産の帆立や野菜が入った、具だくさんの貝焼き味噌鍋です。



じゃっば汁定食

1,575円～

つがるの正月料理には欠かせない料理です。タラを"じゃっば(アラ)"ごと使い、大根やにんじんと一緒に煮た、栄養たっぷりの郷土料理です。

※時期により内容が変わる場合がございます。

1月15日～3月10日までの期間限定



※写真は4人前となります



青森自然公園

ねぶたの里

ご予約専用 FAX 017-738-4734

〒030-0132 青森市大字横内字八重菊1番地
TEL 017-738-1230 <http://www.nebutanosato.co.jp>