

施設名 千本松牧場

# バター手作り体験



冷やしたビン容器の中に千本松牛乳と生クリームを入れて振る体験

バターはどのように作られているのでしょうか。  
新鮮な牛乳と生クリームを使ってバター作りをしてみましょう。

体験所要時間

約40分（体験と出来たバターをクラッカーに付けて食べる時間）

推奨対象年齢

小学生・中学生全学年

事前予約

必要

リンク

[施設ホームページへ](#)

体験料金

700円（クラッカー付）

## POINT

新鮮しぼりたての千本松牛乳を使った、バター作りを体験することもできます。よく冷やしたビン容器の中に千本松牛乳と生クリームを入れて約10分間振ります。ビンの中でだんだんとバターができあがっていく様子を見ることができます。できあがったバターは、クラッカーにつけてお召し上がりください。



所在地

〒329-2747 栃木県那須塩原市千本松799

アクセス

- ・ 東北自動車道西那須野塩原ICより車で約2分
- ・ JR那須塩原駅から車で約20分

- ・ 本サイトは情報発信のみであり、契約はお客様と各施設との間で成立するものです。
- ・ ご予約や問い合わせは各施設の外部サイトにてご確認ください。
- ・ トラブルや事故は、弊社では一切責任を負いませんので現地でお申し出いただくようお願いいたします。

☆まなふる☆