

伊豆丹那 酪農王国

2025年4月1日～  
団体様向けご案内



オラッチェ

ORATCHE PRESENTS



Official Web  
<https://oratche.com>

団体ご予約専用メールアドレス  
[yoyaku@oratche.com](mailto:yoyaku@oratche.com)

酪農王国オラッチェ

(函南町農泊推進協議会事務局)

TEL: 055-974-4192

FAX: 055-974-4191

〒419-0105

静岡県田方郡函南町丹那 349-1

◇ 長泉沼津 IC より約 40 分

◇ 熱海駅より約 25 分

駐車場 / 入場料 無料

(乗用車 100 台・大型バス 10 台)





# レストラン団体メニュー restaurant menu

レストラン 最大約80名  
(アレルギー / きざみ対応可能)



ベテランシェフが手がける本格メニューの  
美味しさはオラッチェの自慢です ★★★★★

※すべて消費税込の価格となります



20名様  
より

牛ヒレステーキ ランチ (コース) ¥3,300



20名様  
より

ローストビーフ ランチ (コース) ¥2,750



20名様  
より

オラッチェ チーズハンバーグ ランチ ¥1,980



レストランは 80 名様まで対応可能



20名様  
より

ハコ豚のポークソテー ランチ ¥1,870



雨でも安心の屋根付き  
バーベキューメニュー

# BBQ

20名様  
より

1セット

¥1,980

お子様セット小学生以下

¥1,650

24テーブル 最大 96名  
(屋外屋根付き BBQ 施設)

面倒な準備、片付けすべてお任せください  
オラッチェ内の屋根付き施設で  
気持ちよく BBQ をお楽しみ頂けます

BBQ セット ¥1,980

牛カルビ 40g(3枚)  
豚ロース 50g(3枚)  
豚肩ロース 55g(3枚)  
季節の野菜  
ソーセージ 2本  
焼きおにぎり 2個

BBQ お子様セット ¥1,650

牛カルビ 40g(3枚)  
豚ロース 33g(2枚)  
豚肩ロース 37g(2枚)  
季節の野菜  
ソーセージ 2本  
焼きおにぎり 1個



オラッチェ ビール工房  
「風の谷のビール」

## OPTION

- お肉 1.5倍 BBQ ▶ ¥2,580 ※写真は2名様分です  
牛カルビ 67g(5枚) 豚ロース 83g(5枚) 豚肩ロース 92g(5枚)
- お肉 2倍 BBQ ▶ ¥3,520  
牛カルビ 80g(6枚) 豚ロース 100g(6枚) 豚肩ロース 110g(6枚)
- 飲み放題 ▶ ¥1,650 [ BBQご注文と同数で ]  
20未満 ¥1,100 ご予約ください

- 風の谷のビール  
(オラッチェクラフトビール 4種類)
- 焼酎
- 丹那牛乳
- 飲むヨーグルト
- レモンサイダー
- りんごジュース
- ぬまっちゃ (沼津産緑茶)
- ウーロン茶



飲み  
放題

90分

全員参加が条件

¥1,650

20歳未満  
¥1,100

+

## CRAFT BEER

オーガニック認証取得  
2000年12月 JAS 有機登録認定機関である  
「アルファス認証センター」より、日本国内  
ビール会社で最初に「有機農産物加工種類」  
としての認証を受けました。







# 体験メニュー experience menu

丹那牛乳を使った食べものづくり、  
動物や畑、豊かな自然とふれあう



## とうもろこし畑の巨大迷路

7月中旬～8月下旬 ¥400 約60分



約4万本のとうもろこしでできた巨大迷路にチャレンジ  
迷路の後はハズレ無しのガラガラ抽選！  
> 3歳～未就学児 ¥300

## 動物エサやり体験

通年開催 ¥100 約10分

(NET 価格)



牛、馬、羊、ロバ、動物たちへの餌やり体験

## 季節の野菜作付け体験 ※送料は別途

通年開催 (季節により内容変更) ¥1,100 約60分



函南ブランド「函南めぐり野菜」の作付け体験

雨天時：お土産に変更となります (野菜+丹那牛乳 お菓子)

## 搾乳体験 (40名まで)

通年開催 ¥500 約40分



ドキドキの乳搾り体験

※牛の体調により開催できない場合があります  
上記の場合：お土産に変更となります (丹那牛乳 お菓子)

## バターづくり体験

通年開催 ¥1,100 約30分



丹那牛乳の生クリームが入った瓶を15分ほど振り続けるとバターが出来上がります。クラッカーにつけてお召し上がりください。※乳製品・小麦粉を使用します

## アイスクリームづくり体験

通年開催 ¥1,650 約40分 ※3名で1セット～



材料を専用の容器に入れて混ぜ、30分程度の工程で完成します。基本3名で1セット※乳製品・卵を使用します





# 体験メニュー experience menu

丹那牛乳を使った食べものづくり、  
動物や畑、豊かな自然とふれあう

## 丹那牛乳工場見学 (牛乳ミニパック付き)

通年開催 ¥500 約 30分 (NET 価格)



地域の歴史や酪農家の仕事、牛乳の豆知識、牛乳ができるまでの工程など、皆さんの興味のあるお話を中心にご案内。

## ラビットスクエア

通年開催 参加者 1名 ¥400 30分～ (NET 価格)



いろいろな種類のうさぎとふれ合える「ラビットスクエア」。約 70 羽のうさぎさんがいます。  
> 3歳～未就学児 ¥300

## いちごみるくづくり体験

12月～5月 (在庫状況により) ¥900 約 30分



静岡名産の丹那牛乳といちご (2～3 個) を混ぜてつくります。\*開催期間はいちごの在庫状況により変動します。

## (特) バスツアースペシャルチケット

通年開催 ¥880 約 40分

 <b>A</b> 丹那牛乳づくし	 <b>B</b> ビール & おつまみ	 <b>C</b> スイーツタイム
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ソフトクリーム</li> <li>・丹那牛乳お菓子</li> <li>・丹那牛乳ミニパック</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・オラッチェ</li> <li>・風の谷のビール</li> <li>・おつまみ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・丹那牛乳パーム</li> <li>・丹那生クリーム添え</li> <li>・オーガニックコーヒー</li> </ul>

人気の体験 3 種から選択。一度に 150 名まで対応可能。  
\*ソフトクリームの提供はカップとなります。

## 蛇口ヨーグルト (道の駅 伊豆ゲートウェイ函南)

通年開催 ¥300 約 5分 (NET 価格)



子供のころ蛇口からジュースが出ればいいのに！  
なんて思ったことありませんか？  
>> 設置場所：道の駅 伊豆ゲートウェイ函南

## 視察研修

通年受付 ¥1,100 約 60分



10 名未満 ¥11,000  
延長料金：60分以内 1 名につき ¥1,100  
(以降 60 分毎同金額)



<b>入場観光</b> 三島スカイウォーク 10:20 着 → 11:20 分発	<b>昼食 / いちご狩り</b> 伊豆フルーツパーク 11:35 着 → 13:15 分発	<b>体験 / お買い物</b> 酪農王国オラッチェ 13:35 着 → 14:35 分発	<b>入場見学</b> 来宮神社 15:00 着 → 15:40 分発	<b>帰路</b>  または  <b>各宿泊先</b> ・熱海 ・東伊豆 ・西伊豆 ・箱根
<b>入場見学</b> 小田原フラワーガーデン 10:00 着 → 10:30 分発	<b>昼食 / 体験</b> 酪農王国オラッチェ 11:30 着 → 13:10 分発	<b>見学買い物</b> 伊豆わさびミュージアム かねふくめんたいパーク伊豆 道の駅伊豆ゲートウェイ函南 13:30 着 → 14:30 分発	<b>入場散策</b> 伊豆の国パノラマパーク 14:45 着 → 15:45 分発	
<b>狩りもの</b> 長岡 (みかん) 江間 (いちご) 10:30 着 → 11:10 分発	<b>散策</b> 修善寺温泉 11:30 着 → 12:20 分発	<b>昼食 / お買い物</b> 酪農王国オラッチェ 13:00 着 → 14:00 分発	<b>入場観光</b> 三島スカイウォーク 14:20 着 → 15:20 分発	



# ソフトクリーム soft ice

新鮮な牛乳からしかつくりえない！  
王道だけど贅沢なソフトクリーム

。。。  
圧倒的人気 No1  
こんなに  
おいしい秘密

## 牛舎から 50m !

オラッチェソフトクリームに使用している生乳や生クリームは、オラッチェの周りがある丹那地区限定酪農家のこだわりの『生乳』だけを原料にしています。

そしてソフトクリームの元となるミックスを作るオラッチェの工房は、一番近い牛舎からなんと…50m !

※牛舎で搾ったばかりの乳を『生乳』と呼びます。  
この生乳を工場に運び、加熱殺菌などの工程を経ると『牛乳』になります。

## 搾ってから 8 時間

生乳は搾ってすぐに酸化が進みます。時間が経てば経つほど風味が損なわれると言われていています。オラッチェでは牛舎で搾った生乳が、早ければ最短 8 時間後にはソフトクリームとなって販売されます。オラッチェのソフトクリームは牛舎と工房の距離が近いからできる、本当に新鮮なソフトクリームです。

花の温室で  
販売しております

丹那

ソフトクリームだけじゃない！ 丹那ブランドのおみやげ

売店では、丹那牛乳を使用した製品やオラッチェ工房で造った乳製品をはじめ、丹那牛乳のお菓子や風の谷のビールなどを販売しています。

