

山と畑の恵みを育て、 みんなで作ろう、 クラフトビール！

今年は杉の香りの
ビールを作ります！！

2023年に丹波篠山で始まったクラフトビール作りプログラムの
第3期参加者を募集します。

丹波篠山の豊かな自然の中で、畑に入り、山に入り、
麦やホップの栽培から収穫までを行います。

一年を通してクラフトビール作りの全ての作業が体験できる、
とても貴重な機会です！

みんなで一緒に特別な一杯を作って乾杯しましょう！



募集要項

Cheers!

●期間：2025年11月～2026年11月

●参加費：

一般参加（初めての方） 年間 50,000円（税込）／1口

一般参加（リピーターの方） 年間 45,000円（税込）／1口

（※一口で大人2名まで参加可能。同行のお子さんは無料）

運営サポート参加 年間15,000円（税込）／1人

プログラムに参加しながら、運営のお手伝いをさせていただきます。（募集は2名まで）

応募条件 ◎ビール作りに興味のある方 ◎写真及び動画の撮影・編集が得意な方
◎本年度及び次年度（第4期）の企画運営に携わっていただける方

【参加費に含まれるもの（共通）】

- ・説明会での試飲ビール（330ml×1本）
- ・完成したクラフトビール（330ml×6本）
- ・麦やホップの栽培収穫など、体験イベントへの参加（裏面をご覧ください。）
- ・完成お披露目会への参加

●募集口数：30口（上限に達し次第締切）

※参加は20歳以上の方に限ります。

※体験イベントは希望者が多い場合先着順となります。

ビールの購入のみ希望の方は、予約購入していただけます。

6本入り 4,800円（税込）／1口

代金前払い。お渡しは2026年10月以降、発送も可能です。（送料1,100円／1口）

※ご購入いただくビール代金の一部は、プログラム運営費として寄付されます。

栽培農家：橋本創房（丹波篠山市遠方）

ビール醸造：丹波路ブルワリー（丹波篠山市北）

協力：やまもりサーキット（丹波篠山市遠方）

主催：草むらの学校（丹波篠山市倉本）



Follow me!

草むらの
学校

草むらの学校では、さまざまな部活動を通して、人が集える
自然のフィールド作りを行っています。遊ぶように楽しみながら、丹波篠山の大自然の中で気持ちいい時間をすごしてみませんか？ メンバーさん随時募集中です！



HP



Instagram