



新竹限定隱藏版玩法！從未感受過的8大DIY體驗



# 海瑞擷丸

創立於1948

海納百味 瑞食萬千

HAI REI FOODS



海瑞食品有限公司  
總公司：新竹市西門街98號  
電話：(03)5261115  
<http://www.hairei.com.tw>

# 【傳統損丸DIY-介紹】

名產  
新竹

# 海瑞損丸

創立於1948

海納百味 瑞食萬千

HAI REI FOODS

介紹新竹損丸的由來、損丸製程的演進、損丸如何發展成為聞名全台的小吃...等，由專人示範傳統損丸製作的訣竅，如：傳統損丸在製作時為甚麼要經過捶打？捏擠損丸成型的手法、水煮損丸有甚麼注意事項，接著讓消費者實際操作傳統損丸的製作，從肉漿的槌打，到自己動手捏擠損完成型後，在經過水煮程序步驟，一氣呵成。



# 【傳統摺丸DIY-介紹】

名產  
新竹

創立於1948

# 海瑞摺丸

海納百味 瑞食萬千

HAI REI FOODS

而在水煮等待的過程中，每位消費消費者都可以享有店家貼心準備的新竹特色小吃-純肉摺丸湯。

最後，打包自己製作的純肉摺丸回家消費者為家人加菜；  
250元/人(專人解說、介紹、演繹傳統摺丸製程；一份摺丸漿(300g)、外帶盒、一碗純肉摺丸湯)



# 【傳統損丸DIY-介紹】

名產新竹

創立於1948

# 海瑞損丸

海納百味 瑞食萬千 HAI REI FOODS

項目	內容
DIY成團限制	時間：(上午10點~12點、下午14點~16點) 人數：4~16人/梯
團體價格	傳統損丸工藝DIY活動+純肉損丸湯一碗， 原價250元/人，享八折優惠，特價200元/人
聯絡人	翁新閔
聯絡電話	室話：03-5261115分機221 手機：0987227101
Mail	e91422109@msn.com
LIND ID	тино1013

**進益  
損丸**  
SINCE 1938<sup>®</sup>

1938年傳承至今的好**丸**味  
值得您一再品嚐



進益損丸文化會館 新竹市北門街31號 (03)5251952  
進益損丸公道五店 新竹市公道五路2段153號 (03)5714776



一種思慕的好丸味

**進益損丸**  
SINCE 1938<sup>®</sup>



# 新竹 進益損丸

單一做貢丸diy體驗

每人原價140元(特價112元/人)

套餐+貢丸diy體驗

每人原價210元(特價182元/人)



# 新竹 進益損丸





# 新竹 進益損丸

DIY成團限制

10人以上可成團  
(最多不超過42人)



聯絡人：朱曄

聯絡電話：03-5251952

mail：jinchi1938@gmail.com



由林瑤農老師的子女所成立的,希望將玻璃工藝產業傳承下去,林瑤農老師帶領著子女以及跟著他十幾年團隊專注於創作,希望能將台灣玻璃傳統產業在國際舞台發光發亮。





## 手作DIY體驗課程

玻璃杯:800元/人

運費：100元



瓊瓏室





## 手作DIY體驗課程

花瓶：800元/人

運費：100元





LINE@



Facebook

## ✓ 手作課程報名方式

1. 來電 03-5181258

2. 私訊玲瓏窯玻璃工藝有限公司Facebook粉絲團

3. Line@: @upb5598j

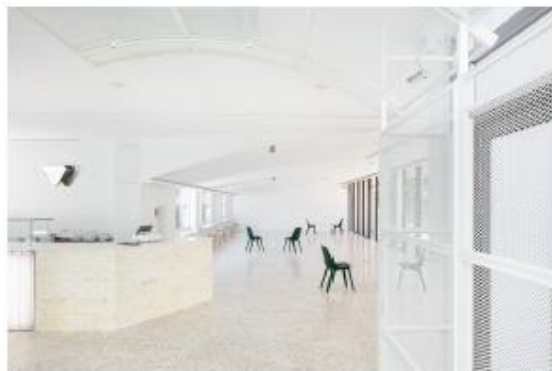
✓ 體驗時間: 週一至週五 10:00-16:00，週六  
13:00-16:00

✓ 無成團限制，採預約制。成品需退溫無法當天取件。

✓ 拍照打卡另贈吸管或攪拌棒乙支(每個杯子可打卡乙次)



# 春室Glass Studio + The POOL



#### | 1F Glass Studio / 玻璃工坊

走入玻璃世界，探索玻璃物件在日常中的存在。觀賞職人展藝，體驗口吹玻璃與拉絲玻璃製作。

#### | 2F Glass Pool / 春玻選物

100%可循環再製的回收玻璃，實踐環境共生。販售春玻與W春池計畫的玻璃設計器皿、器具。

#### | 3F The POOL / 一池咖啡+展覽

俯瞰動物園植栽的高空露台，讓咖啡的香氣擴散至手中的器皿，再延伸到不同的展覽活動，型似玻璃窯爐的空間，形塑五感的流動循環。

#### | 1F-3F 梯間美術館

運用一至三樓的樓梯空間，透過不同品牌與展覽計畫呈現玻璃製品的應用，邀請民眾和玻璃工藝一起更上層樓。

從春池本業——回收玻璃出發，春室深信循環經濟與環境共生的價值，更致力將重複利用、可回收再製的思維注入每個人的日常。在這裡，展示各方靈感和永續生活的多元樣貌；更將玻璃再製體驗課程、定期更替策展以及咖啡、茶饮與點心囊括入室。

在一啜一飲之間、人群來往之時，不間斷地凝聚與延續能量。

營業時間：9:30-17:30

地址：新竹市東大路一段2號

電話：03-5611039





## 循環課程體驗

//

吹製玻璃—手工玻璃杯

費用：980元/人 (僅限國內免運)





## 循環課程體驗

//

燈炬作業－玻璃攪拌棒

費用：250元/人



OLD POT FARM

老鍋農莊

# 米粉文化傳承

走入老鍋農莊，  
讓米粉導覽員帶領你深入了解  
米粉的歷史文化，  
以及米粉與新竹在地風土的深厚連結。





OLD POT FARM

老鍋農莊

從稻田到餐桌，透過米食手作親子  
共學介紹新竹米粉，讓下一代對傳  
統米食文化，更深一層的認識。

# 生態小學堂

台灣以獨特的地貌地形，  
涵養各式各樣豐富的自然生態，  
各地區因著歷史的脈動、生活的演進，  
發展出多元多采的在地文化。





OLD POT FARM

老鍋農莊

「生態小學堂」是老鍋農莊團隊  
精心規劃的環境教育課程，  
希望從我們腳下這片土地開始，  
和大小朋友們一起深入去探索、  
珍視屬於新竹在地的文化、資  
源、與生物之美。





OLD POT FARM

老鍋農莊

# 專人 導覽

30人以上團體有專人導覽，  
參加手作活動散客可參與或自行參觀，  
『米粉寮歷史區』僅開放參加活動者。

## 米粉體驗之旅

從認識我們日常的主食「米」開始，從田間走訪到餐桌米食，透過互動遊戲，手作共學的體驗方式，讓學員認識米的種類，從農產到手作食，並從製造的過程，來探討食品的安全與資源再利用，思考食物與環境的關聯性。

親子團體

約3.5至4小時

視聽教室  
活動教室  
戶外稻田

米的自我介紹

田間生態

米粉介紹

中午用餐

點心時間

稻的生長期

巡田

米粉手作體驗

戲棚下的爆米香



# 開館 時間

08:30-17:00

每周三休館

年節或特殊休館日，另外公告

# 服務 項目

- 米粉寮歷史導覽 (限團體預約)
- 米食文化\_親子共學手作體驗
- 生態小學堂 (環境教育推廣)

- 古早味童玩小賣所
- 在地文創特產展售區
- 米粉餐食餐用區

# 預約 方式



FB官方粉絲頁



老鍋農莊官網



電話預約 03- 537-3075



# XIAN BIER

PURE MALT CRAFT BEER

手工精釀 純麥品味

去  
旅  
遊  
啦  
~



# 釀酒廠參觀



活動內容：進釀酒區，認識纖釀啤酒製造過程及相關設備、品嚐各類纖釀啤酒、廠家與客戶啤酒相關常識與交流。

活動時間：參觀時間約 1 ~ 1.5 小時

活動地點：新竹市中華路六段 6-3 號（一樓釀酒區）



活動人數：30 人為上限

參觀費用：200 元 / 人

優惠方案：搭配纖碧爾二樓餐廳「定食套餐一份」，可享參觀五折優惠（100 元 / 人）



# 啤酒花手工皂DIY 咖啡拉花體驗



活動內容：使用啤酒花「天然的防腐劑」來製作手工香皂，等待手工皂乾燥的同時，來杯自己親手調製的拿鐵咖啡！

活動時間：活動時間約 1.5 ~ 2 小時

活動地點：新竹市中華路六段 6-3 號（三樓咖啡廳 / 會議室）



活動人數：30 人為上限

活動費用：300 元 / 人



# 釀酒實境體驗



活動內容：從粉碎麥芽、糖化、過濾、蒸煮、挖麥渣、迴旋沈澱、入罐、添加酵母全程貼身隨行。午餐附安格斯牛小排 / 伊比利梅花豬 / 海鮮拼盤套餐三選一（價值 \$583 含服務費）。

活動時間：08：00 ~ 18：00

活動地點：新竹市中華路六段 6-3 號（一樓釀酒區）

活動人數：12 人為上限

活動費用：1600 元 / 人

# 台灣纖碧爾

XIAN BIER

公司名稱：台灣纖碧爾酒業股份有限公司

公司地址：新竹市香山區中華路六段 6-3 號

連絡人：謝宛儒

聯絡電話：03-5402548

E-mail：[wanjuhsieh0809@gmail.com](mailto:wanjuhsieh0809@gmail.com)

Line ID：0953080937

*Green valley*

綠谷沙拉生菜園

生菜 / 烤雞 / 窯烤比薩

*Green valley*

綠谷沙拉生菜園

生菜 / 烤雞 / 窯烤比薩



Green valley

綠谷沙拉生菜園

生菜 / 烤雞 / 窯烤比薩

- ✓ 沙拉花束DIY，親自採摘生菜3至5種，約300g，動手組合成沙拉花束。
- ✓ 沙拉花束優惠價 210元/束 (人數不限)



*Green valley*

綠谷沙拉生菜園

生菜 / 烤雞 / 窯烤比薩

- ✓ 披薩DIY，從擀麵皮開始，根據自己喜愛，撒放cheese及披薩材料，再由工作人員送至木材窯烤熟。560元/個，約兩人份。
- ✓ 一次最少5個pizza，需前一天預約。



Green valley

綠谷沙拉生菜園

生菜 / 烤雞 / 焗烤比薩

項目	內容
姓名	賴文正
手機	0988515181
E-mail	josephlwc@gmail.com
LINE ID	joseph_gv



# 漁香

百年傳承 手打現作

YU HSIANG  
TAMPURA  
ユウシャン

甜不辣 | 丸子

## 百年老字號

近百年歷史的魚漿工廠，堅持純手工的品質，使用遠洋進口新鮮鯊魚，秉持甜不辣絕鮮的風味，獨家研發的特殊醬料，用現代視角懷念傳統佳餚，新竹的道地味道為您堅守著。





漁香已超過百年，傳承至今仍堅持以純正的鯊魚肉製作魚漿，用料講究，絕不摻雜其它雜魚或動物蛋白，來參與手工製作魚丸魚羹，可以了解漁漿製作過程，並親手捏製塑型，感受漁漿新鮮的原味。





- ✓ 漁香甜不辣-手工製作魚丸魚羹
- ✓ 最低出團人數：10位
- ✓ 價格：一位500元

項目	內容
姓名	陳昱府
手機	0931615693
E-mail	jackey128@yahoo.com.tw
LINE ID	jackey128

# 柴燒祕境 薪石窯 - 披薩DIY

隱身在新竹市區，新竹超夯的柴燒窯烤，日式風木造房屋，店內的紅磚打造的窯爐不停加柴，熱騰騰的麵包、披薩香味撲鼻而來，客人也紛紛聞香到訪。



# 柴燒祕境 薪石窯 - 披薩DIY

- ✓ 提供手作披薩，可親自動手揉麵糰，拿著擀麵棍壓出餅皮，塗醬上料、加配料及灑上起司，做出屬於自己的美味披薩。熱騰騰出爐的窯烤披薩，透過柴燒引出不同的香氣與口感

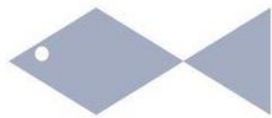


# 柴燒祕境 薪石窯 - 披薩DIY

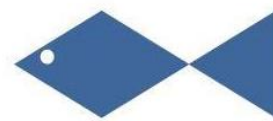
- ✓ 地址：新竹市東區水利路46巷67-3號
- ✓ 電話：03-572 0073
- ✓ 營業時間：10:00-11:00 14:00-16:00(週一、週二公休)
- ✓ 披薩DIY：150元/人



# 明發 定置漁場



# 明發 定置漁場



海山漁港附近的明發定置漁場，開放式的環境，讓我們認識台灣各式各樣野生海鮮，每天都提供新鮮魚貨，「台灣野生現撈魚」，天然野生、海上直送，提供籃子與一根竿子，給一般民眾購買，可自備冰桶體驗搶魚。



# 明發定置漁場

台灣當季野生鮮魚自捕自銷

販售時間查詢專線

03 537 3452

新竹市香山區海山漁港

[www.findfreshfish.com](http://www.findfreshfish.com)



團體採買漁貨體驗活動

需客制預約

聯絡人：鄭明發

營業時間：14：00



明發定置漁場直營  
台灣野生鮮魚宅配

訂購專線 & LINE

0978 522 178

[info@findfreshfish.com](mailto:info@findfreshfish.com)

[www.findfreshfish.com](http://www.findfreshfish.com)





簡報檔連結下載