



新竹限定隱藏版玩法！從未感受過的8大DIY體驗



創立於1948

海瑞損丸

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

創立於1948

海瑞損丸

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

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-純肉損丸湯。

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



【傳統損丸DIY-介紹】



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	tino1013

**進益
損丸**
SINCE 1938 ®

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 ®



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)



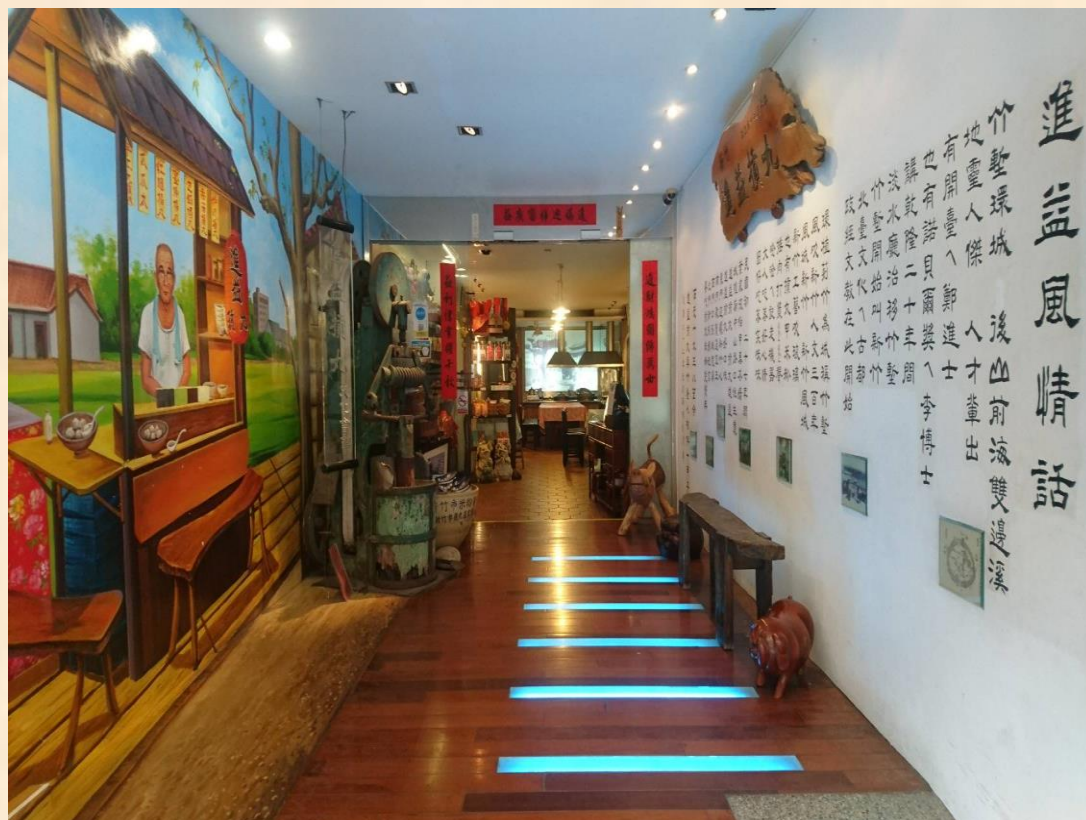
新竹 進益損丸



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：jinch1938@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



玲瓏室





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

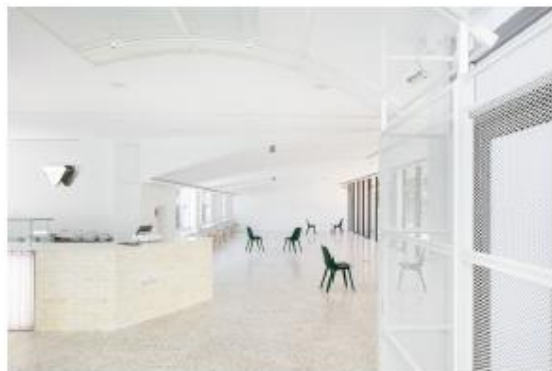
✓體驗時間:週一至週五10:00-16:00，週六
13:00-16:00

✓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、茶飲與點心囊括入室。

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



OLD POT FARM

老鍋農莊

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 - m a i l : 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



- ✓ 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)



- ✓ 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 / 窯烤比薩

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

漁香

YU HSIANG
TAMPURA
ユウシャン

百年傳承 手打現作

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

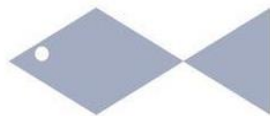


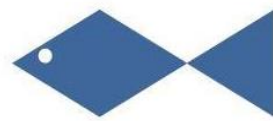
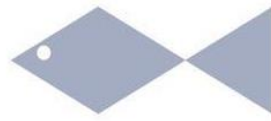
柴燒祕境 薪石窯 - 披薩DIY

- ✓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





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。



台灣當季野生鮮魚自捕自銷

www.findfreshfish.com



營業時間：14：00



info@findfreshfish.com
www.findfreshfish.com



簡報檔連結下載