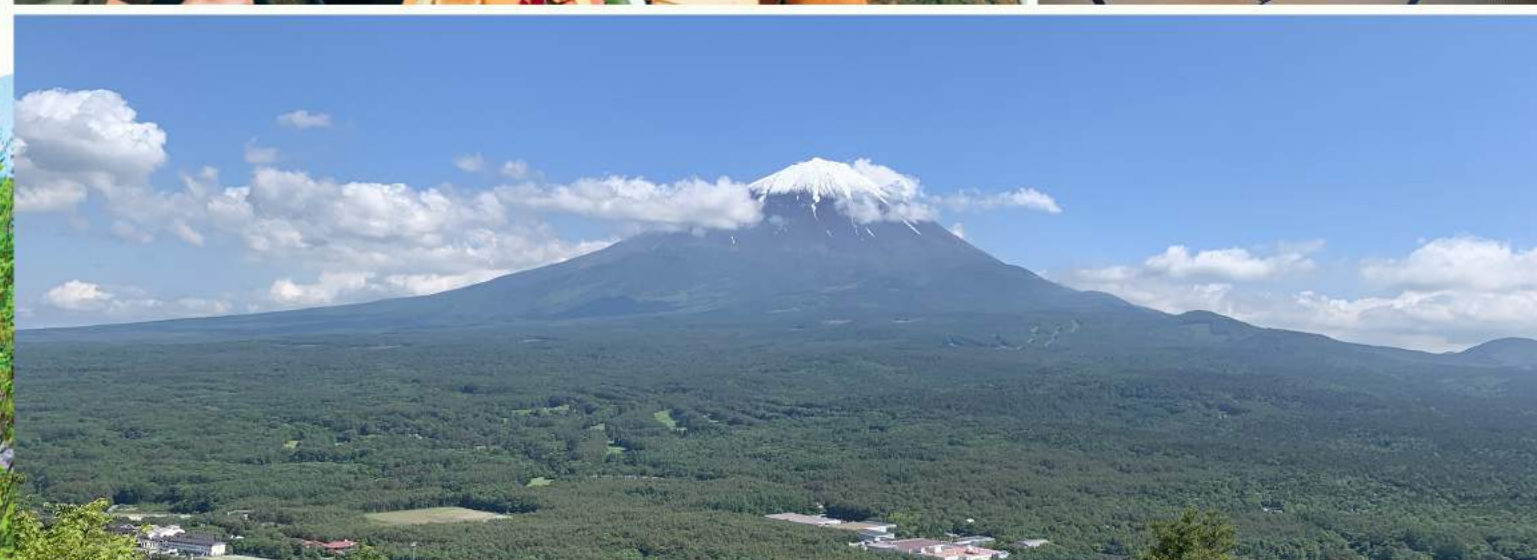


富士山麓の大自然に囲まれた森の家

ゼミ、音楽、研修会、勉強会などの文化系合宿はもちろん、
様々なスポーツ合宿などにも多目的にご利用いただける
充実した環境・施設が自慢の宿です。



森の家 久野屋



安心・安全のサポート

森の家久野屋ではお客様に快適に宿泊をお過ごし出来るよう
全力でサポートいたします。

宿泊中のお食事、送迎対応、会場設営の準備など
宿泊に関する分からないことがございましたらお気軽に
お尋ねください。

宿泊施設、各部屋には空気清浄機能付きのエアコンも
設置いたしましたので、快適にお過ごしいただけます。





目次

1. 知ってほしいポイント
2. 館内施設のご案内
4. 近隣施設・緊急連絡先のご案内
5. お食事
12. 体験学習
13. 体験教室
14. モデルコース・施設概要

お客様 皆様にどうしても知ってほしい エデュケーショナルトラベル・ベース としてのポイント

1 ピースオブマインド (安心)

創業より多くの学生さん方にお越しいただき思い出作りの一翼に微力ながらお手伝いさせていただきました。富士山麓の雄大な自然の中で思い切り楽しんで、思い切り学び、汗を流してほしい。当館滞在中、安心・安全で澄んだ空気を吸い込み心身ともに満たされるよう充実した施設と心からのおもてなしでリゾートライフをバックアップ致します。

2 コンプリート (充実)

日本一の富士の麓、森に囲まれた環境の中、最大200名までの宿泊、食事会場、館内には音楽ホール(189㎡)・研修ホール(145㎡)を備え、全てに高機能換気システムを導入し、安心安全にご利用いただけます。また全客室にも空気清浄機能付きエアコンを配備し、滞在中も快適にお過ごしいただけます。また大浴場・小浴場・シャワー室とは別に浴室棟(外風呂・男女別)もあり大人数でのご入浴にも対応できます。周辺(徒歩10分内)には公共施設の鳴沢村民体育館・村営グラウンド・村営ジラゴンノ運動場・村営武道館・村営テニスコート・本格的な音響設備を完備したフジエポックホールなどの施設があり、様々なご要望にお応えできます。

3 ロケーション (立地)

当館は、富士五湖地方の中心に位置し、フルシーズン楽しめる大自然も自慢の宿です。周辺には多くの溶岩樹型が存在し、鳴沢氷穴や富岳風穴は国の天然記念物に指定されています。ハイキングでは紅葉台・三湖台・五湖台までのアクセスも良く様々な学びのお手伝いをご用意いたします。ふじてんリゾートまで車で5分、スキー場へ最も近い宿になります。四季折々の自然に囲まれ、春は桜と新緑・夏の冷涼な気候・秋の紅葉・冬の雪景色と日頃の生活を離れ五感を刺激できるはずです。



館内施設のご案内

宿泊施設（本館）

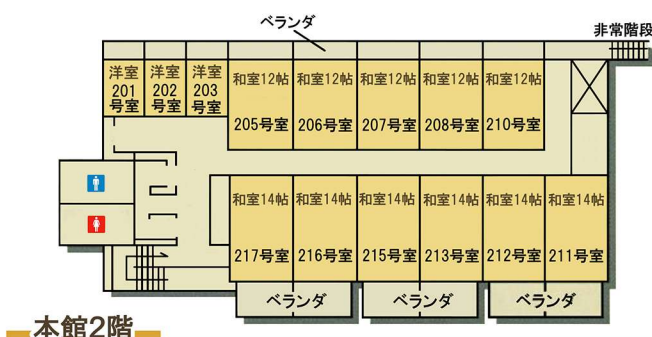


14帖和室



洋室シングルルーム

本館	室数	定員数	最大収容人数
14帖和室	6部屋	9～11名	66名
12帖和室	5部屋	8～10名	50名
洋室ツインルーム	1部屋	2名	2名
洋室シングルルーム	2部屋	1～2名	4名



本館2階

宿泊施設（新館）

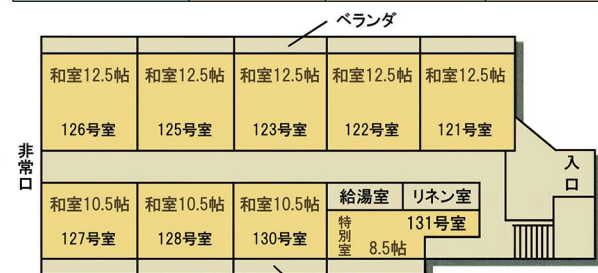


12.5帖和室

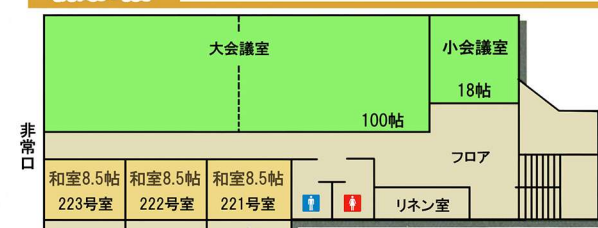


8.5帖特別室

本館	室数	定員数	最大収容人数
12.5帖和室	5部屋	8～10名	50名
10.5帖和室	3部屋	7～8名	24名
8.5帖和室	4部屋 (1部屋特別室 学生様ご利用不可)	4～6名	24名



新館1階



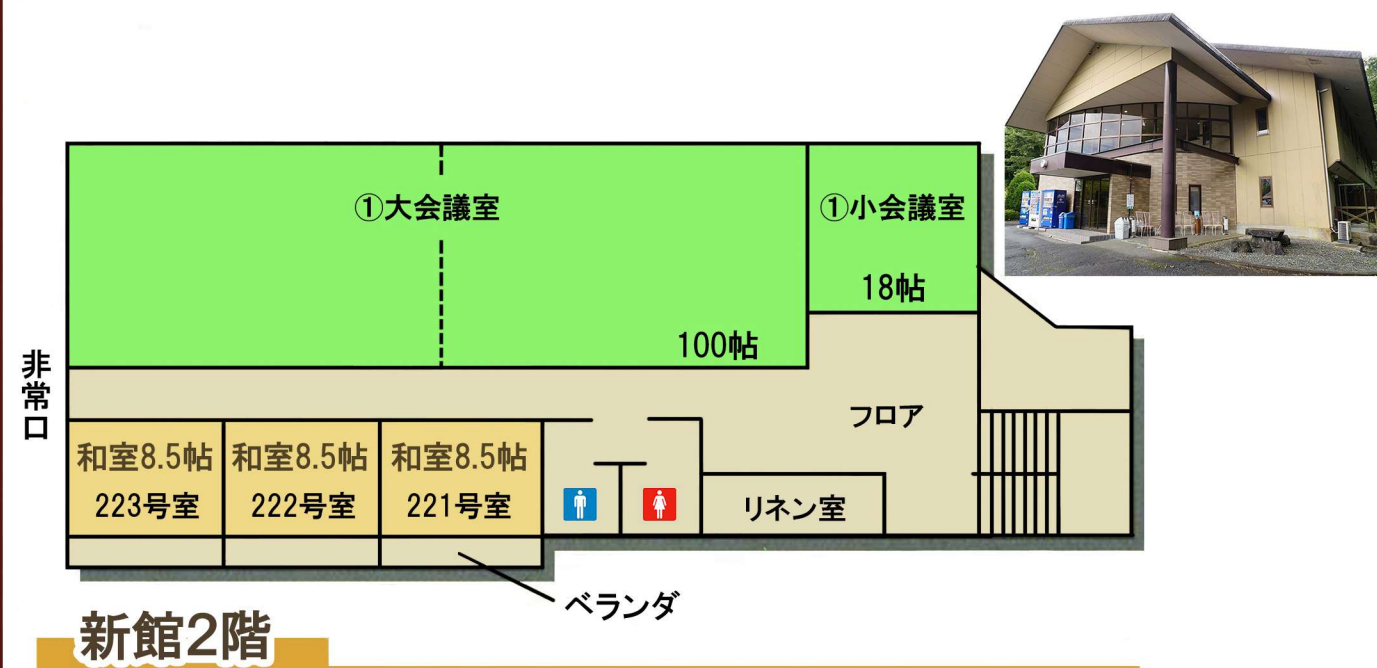
新館2階

※127号室より131号室までユニットバストイレ付
126号室より2F 223号室までトイレ、洗面台付き

館内施設MAP



本館1階



新館2階



館内施設のご案内

① 会議室・研修室



研修ホール ～新館2階～

100帖 (20.2m×7.2m) の研修ホール。
50帖×2 (10.1m×7.2m) に仕切ることができます。
グランドピアノ、プロジェクター、各種AV機器も配備されていますので、各種研修、ゼミ、合唱練習、セクション練習、コンパ会場など多目的にご利用いただけます。
(コンセント8カ所有)

小会議室 ～新館2階～

18帖 (5.5m×4.9m) の小会議室は、15名ほどのゼミ用途に適しています。
パート練習などにもご利用いただけます。
(コンセント2カ所有)



② 音楽ホール



音楽ホール ～本館1階～

120帖 (17.8m×10.6m、天井高3.3m) の音楽ホールには、グランドピアノを配置。
80帖 (12.3m×10.6m) + 40帖 (10.6m×5.5m)、80帖+20帖 (5.5m×5.3m) + 20帖に仕切ることができます。
本格的な合奏練習以外に、大人数でのゼミ等にもご利用いただけます。
搬入・搬出には4トン車が本館裏手からホール脇まで入れます。



吸音材を壁面、天井に配して響きが調整されたホール。

折りたたみ式の簡易ステージ (幅2.4m×奥1.2m) が2台。
合奏用のひな壇のご用意もあります。



その他、指揮台、譜面台 (約30台)、複写機、録音・再生機器等を配備。
電源コンセントは10カ所有。



その他、ご利用いただける設備・備品類



150インチの電動大型スクリーン。
このほかホワイトボード6台、黒板もご利用いただけます。



プロジェクター2台。
ゼミ時の必須アイテムです。
ワイヤレスマイク2本もご利用いただけます。



無料コピー機を配備。
紙だけお持ち頂ければ使い放題です。



③ スキー・スノーボード・ウェアの貸出 「レンタルショップHISANOYA」

ふじてんスノーリゾートまで5分! スキー・スノーボード実習にも最適。



「レンタルスキーショップHISANOYA」では、スキー・スノーボード・ウェアなど、セットでのレンタルや、各種単品でのレンタルを行っております。

ふじてんスノーリゾート ～久野屋より車で5分～

ふじてんスノーリゾートは、富士山の麓にレイアウトされた本格的スキー場。樹木に囲まれた林間コース、1,500mのロングコース等、初心者から上級者までバラエティーに富んだコースを備えています。



④ 食堂・広間



大広間 (食堂) ～本館1階～

食堂は100帖の大広間。
ステージにはピアノがあり、パート練習等にもご利用いただけます。



中広間 (いろりの間) ～本館1階～

畳敷きで半分に仕切れる50帖の中広間。
宴会だけでなく、パート練習等にもご利用いただけます。

レストラン ～本館1階～

夜は貸し切りで各種ご宴会、パーティー等にご利用いただけます。
(要予約 0555-85-3155)



バーベキューハウス

敷地内にある屋根付きのバーベキューハウス。
雨の日でも晴れの日でも安心して楽しめます。
食材もご用意できます。



⑤ 浴場・シャワー室

本館浴場

大浴場 シャワー10本/ 小浴場 シャワー7本/ シャワー室 シャワー10本



ご利用時間 17:00～22:00まで (団体様の時間貸切要相談)
シャワー室は早朝 (6:00) ～朝食前 (8:00) の時間もご利用いただけます。(要事前予約)

外風呂 (こもれびの湯)

こもれびの湯 シャワー 4本 (男女とも)



新館前に佇む外風呂です。雄大な景色を眺めながら憩いの時間をお過ごしください。(16名様までご利用いただけます。)
要事前予約・季節により休業期間がございます。

その他館内設備



ランドリ

本館1階。各部屋のペランダに物干しもあります。



貸し出し用 PC

本館フロント脇にあるPCはご自由にご利用いただけます。



自由広場

キャンプファイヤーもできる自由広場。(約24m×17m)



大型冷蔵庫

本館2階、新館1階の給湯室には大型冷蔵庫。ご自由にご利用できます



製氷機

新館には製氷機もあります。



館内Wi-Fi使用できます。



近隣施設のご案内

当館より徒歩約0分

鳴沢村屋内テニスコート場「鳴樹館」

・クレートコート2面

付帯設備：トイレ／男女更衣室



当館より徒歩約0分

鳴沢村民体育館(村営)

・バレーボール(6人制)2面
・バスケットボール2面
・バトミントン3面
・卓球12面
・その他一般室内競技

付帯設備：トイレ



当館より徒歩約0分

鳴沢村武道館(村営)

・剣道場2面(うち1面柔道場兼用98畳)
・トレーニングルーム
・温水シャワールーム

付帯設備：トイレ／男女更衣室／温水シャワールーム



- **ふじてんスノーリゾート** (車5分)
富士北麓標高1,300m～1,500mに位置し、4基のリフトと7本のコースを持つ本格派スキー場。夏は国内有数の規模を誇る70種類100万株600万輪のゆり園を営業します。
- **なるさわ富士山博物館** (車2分/徒歩8分)
富士山の生い立ちからしくみ、周辺の自然を最新のテクノロジーにより紹介する博物館。周囲に自然探索路も併設しています。
- **富士急ハイランド** (車2分/徒歩8分)
「フジヤマ」に「ええじゃないか」、「ドドンパ」などの数多くの絶叫マシンで常にその名前は全国区。富士の麓の総合アミューズメントスポットです。
- **富士眺望の湯「ゆらり」** (車2分/徒歩8分)
風水と波動術が織り成すオリジナルな16種類のお風呂は、心と体の癒しがテーマ。ゆっくりと一日お楽しみください。
- **道の駅なるさわ** (車2分/徒歩8分)
国道139号沿いの「道の駅なるさわ」は、富士の眺望抜群のロケーション。ドライブイン感覚での気軽なお立ち寄りにも、プレイスポットとしても幅広く多目的に利用できます。
- **フジエポックホール** (車2分/徒歩8分)
360座席、固定舞台の本格ホール。座席は可動式で収納するとフラットなホールになります。
- **鳴沢氷穴・富岳風穴** (車2分/徒歩8分)
青木ヶ原にある富岳風穴と鳴沢氷結は、数多くある富士山の洞窟の中でも代表的なもの。真夏にも氷柱が見られ観光客が絶えません。
- **東海自然歩道**
雑木林のなだらかな尾根道は、四季それぞれに彩りの変化が鮮やかで眺望が良く、ファミリーハイクにも最適です。
- **セブンイレブン鳴沢西店** (車2分/徒歩8分)
国道139号の天神山交差点にある、当館から最も近いコンビニエンスストア。お酒も扱っています。

森の家 **久野屋**

ご予約・お問合せ

☎ **0555-85-3155**

〒401-0322

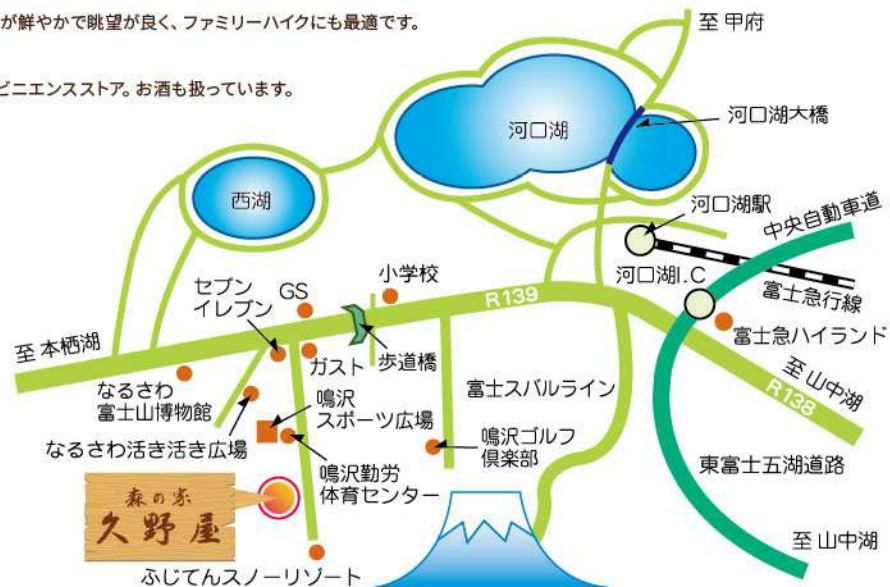
山梨県南都留郡鳴沢村絶頭7216

Tel: 0555-85-3155

Fax: 0555-85-2173

E-mail: yoyaku@hisanoya.com

<https://www.hisanoya.com/>



交通・アクセス	電車		車・バス	
	新宿	中央線 大月 富士急行 河口湖 バス 久野屋	中央高速	新宿 1時間 河口湖I.C. 7分 久野屋
	新宿	中央線直通 1時間57分 河口湖 20分 久野屋	東名高速	東京 1時間 御殿場I.C. 20分 須走 25分 山中湖 15分 河口湖 7分 久野屋
	新宿	小田急 1時間30分 御殿場 バス 1時間 河口湖 バス 20分 久野屋		大阪 2時間30分 名古屋 2時間40分 富士I.C. 30分 白米の滝 30分 久野屋
電車、バスをご利用のお客様は、河口湖駅より送迎いたしております。お気軽にご相談ください。				



緊急連絡先

救急医療機関	富士吉田市立病院※車で25分～30分 住所:〒403-0032 山梨県富士吉田市上吉田東7-11-1 TEL0555-22-4111
	山梨赤十字病院※車で15分～20分 住所:〒401-0301 山梨県南都留郡富士河口湖町船津6663-1 TEL0555-72-2222
	富士・東部小児初期救急医療センター※車で25分～30分 住所:〒403-0013 山梨県富士吉田市緑ヶ丘2-7-21 TEL0555-24-9977
警察署	富士吉田警察署 住所:〒403-0013 山梨県富士吉田市旭1-5-1 TEL0555-22-0110
	富士吉田警察署 鳴沢警察官駐在所 住所:〒401-0320 山梨県南都留郡鳴沢村鳴沢3759-1 TEL0555-85-2110
消防署	富士五湖消防本部 河口湖消防署 住所:〒401-0301 山梨県南都留郡富士河口湖町船津1745 TEL0555-72-0119
	富士五湖消防本部 河口湖消防署 西部出張所 住所:〒401-0320 山梨県南都留郡鳴沢村鳴沢8532-23 TEL0555-85-2119



JUST A MEMO



お食事

合宿・研修で消費したエネルギーを回復し、最高のパフォーマンスが発揮できるように
1品ずつ栄養バランスを考慮し、献立を考えております。

また、食物アレルギーをお持ちのお客様にも安心してお食事をお楽しみ頂けるよう
可能な限り対応をさせて頂いております。(各食事の成分表もご用意しております)
その他にも夕食を屋外バーベキューに変更したり、お弁当をご用意することも可能です。

ご予約時にお問合せください。

※写真と盛付が変更することがあります。

※材料の仕入れや季節により、内容を一部変更することがございます。

夕食



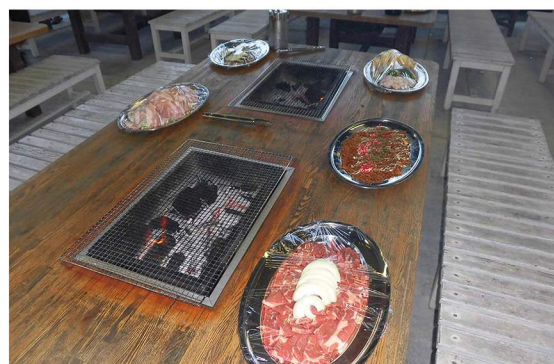
☆夕食セットA



☆夕食セットB



☆夕食セットC



☆夕食をバーベキューに変更することも可能です。

朝食



☆和食セット



☆洋食セット

昼食

※メニューによっては料金増の上、お替りも可能です。



☆カレーライス



☆ハヤシライス



☆中華丼



☆親子丼



☆牛丼



☆昼食をお弁当に変更することも可能です

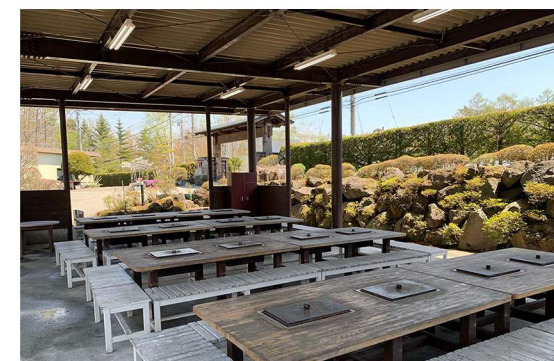
バーベキュー

(ご飯・牛肉・豚肉・ウインナー・野菜・焼肉のたれ)

※11月中旬～4月上旬におきましては、冬季クローズ期間となります



☆バーベキューセット

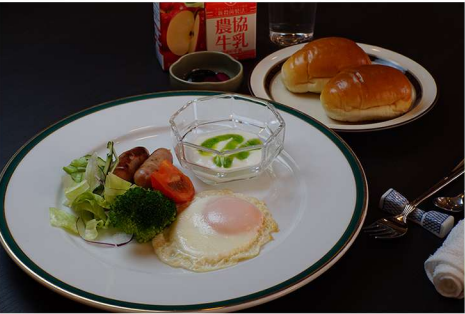


☆屋根付きバーベキュー場



お食事（成分表）

食事	メニュー	原材料
朝食	☆洋食セット	＜ウインナー＞ 豚肉、豚脂肪、ジャガイモで粉、テキストリン、食塩、砂糖 ブドウ糖、香辛料、リン酸 ＜サラダ＞ レタス、人参、大根、水菜、 玉葱ドレッシング『玉葱、糖類、米糖ブドウ糖液糖、醸造酢、 醤油、食塩、アミノ酸、チキンエキス、加工でん粉、レモン、 キサントランガム、椎茸、ニンニク、生姜、昆布エキスパウダー、 香料、小麦、リンゴ』 ＜パン＞ 小麦粉、バター、卵、砂糖、小麦たんぱく、食塩、パン酵母、 発酵種 ※一部に乳成分大豆を含む ＜牛乳＞ 生乳100%、カルシウム、たんぱく質、脂質、炭水化物、 ビタミン ※殺菌処理済み ＜リンゴジュース＞ リンゴ、香料、酸化防止剤 ＜ヨーグルト＞ 脱脂粉乳、生クリーム、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、全粉乳、 ゼラチン、寒天、香料、酸化防止剤



※写真と盛付が変更することがあります。
※材料の仕入れや季節により、
内容を一部変更することがございます。

食事	メニュー	原材料
朝食	☆和食セット	＜ロースハム＞ 豚肉、豚脂肪、テキストリン、食塩、砂糖、ブドウ糖、香辛料、 リン酸塩、アミノ酸、酸化防止剤、発色剤 ＜サラダ＞ レタス、人参、大根、水菜、 玉葱ドレッシング『玉葱、糖類、米糖ブドウ糖液糖、醸造酢、 醤油、食塩、アミノ酸、チキンエキス、加工でん粉、レモン、 キサントランガム、椎茸、ニンニク、生姜、昆布エキスパウダー、 香料、小麦、リンゴ』 ＜ブレーンオムレツ＞ 鶏卵、砂糖、植物油、食塩、醸造酢、加工でん粉、アミノ酸、 香辛料、「その他 小麦、大豆、香辛料を含む」 ＜鯖の塩焼き＞ さば（加熱調理後提供） ＜昆布佃煮＞ 乾のり、昆布エキス、削り節エキス、海老エキス、唐辛子エキス、 醤油、大豆小麦、味醂、酒、食塩、アミノ酸、甘味料 ＜ふりかけ（海苔香味）＞ ゴマ、黒海苔、砂糖、食塩、醤油、青のり、 アミノ酸『原材料の一部として小麦 大豆を含む』 ＜ご飯＞ 精米 ＜わかめの味噌汁＞ 湯通し塩蔵ワカメ、自家製味噌、米麴、塩麴、大豆、食塩、麦麴 ＜漬物＞ 青きゅうり漬け『生姜、ゴマ、食塩、砂糖、醤油、醸造酢、 唐辛子、アミノ酸、酸味料、ツルピン酸K、着色料青1黄4』



※写真と盛付が変更することがあります。
※材料の仕入れや季節により、
内容を一部変更することがございます。



お食事（成分表）

食事	メニュー	原材料
昼食	☆ハヤシライス  ※セットメニューは宿泊料金に応じて有無、メニュー内容が変更します。	<ハヤシライス> 小麦粉、豚油、砂糖、食塩、ブラウンルウ、トマトパウダー、でん粉、粉末ソース、トマト調味料、着色料カラメルバブリカ色素、加工デンプン、アミノ酸、酸味料大豆含む <サラダ>※セットメニュー レタス、人参、大根、水菜、玉葱ドレッシング『玉葱、糖類、米糖ブドウ糖液糖、醸造酢、醤油、食塩、アミノ酸、チキンエキス、加工でん粉、キサンタンガム、レモン、椎茸、ニンニク、生姜、昆布エキスパウダー、鰹節パウダー、香料、小麦、リンゴ <玉子スープ>※セットメニュー 鶏からスープ、鶏卵、ねぎ、ゴマ、食塩、テキストリン、チキンエキス、野菜エキス、鶏油、コショウ、たんぱく加水分解物、酵母エキス、PH調整剤、セルロース、乳化剤
昼食	☆カレーライス  ※セットメニューは宿泊料金に応じて有無、メニュー内容が変更します。	<カレーライス> 小麦粉、豚油、砂糖、食塩、テキストリン、カレーパウダー、ソテーカレーペースト、着色料、カラメル色素、加工デンプン、アミノ酸、酸味料大豆含む、ジャガイモ、人参、玉葱、豚肉 <サラダ>※セットメニュー レタス、人参、大根、水菜、玉葱ドレッシング『玉葱、糖類、米糖ブドウ糖液糖、醸造酢、醤油、食塩、アミノ酸、チキンエキス、加工でん粉、キサンタンガム、レモン、椎茸、ニンニク、生姜、昆布エキスパウダー、鰹節パウダー、香料、小麦、リンゴ <スープ>※セットメニュー 鶏からスープ、鶏卵、ねぎ、ゴマ、食塩、テキストリン、チキンエキス、野菜エキス、鶏油、コショウ、たんぱく加水分解物、酵母エキス、PH調整剤、セルロース、乳化剤
昼食	☆親子丼  ※セットメニューは宿泊料金に応じて有無、メニュー内容が変更します。	<親子丼> 全卵、鶏肉、ニンニク、生姜、砂糖、醤油、かつお節、いわし節、カツオエキス、酵母エキスパウダー <お吸い物>※セットメニュー 調味顆粒（食塩、砂糖、かつお節粉、カツオエキス、醤油）、おふ、三つ葉、長ネギ
昼食	☆牛丼  ※セットメニューは宿泊料金に応じて有無、メニュー内容が変更します。	<牛丼> 牛肉、玉葱、砂糖、塩、醤油、糸こんにゃく、ニンニク、 <サラダ>※セットメニュー レタス、人参、大根、水菜、玉葱ドレッシング『玉葱、糖類、米糖ブドウ糖液糖、醸造酢、醤油、食塩、アミノ酸、チキンエキス、加工でん粉、キサンタンガム、レモン、椎茸、ニンニク、生姜、昆布エキスパウダー、鰹節パウダー、香料、小麦、リンゴ <味噌汁>※セットメニュー 大豆、米麴、麦麴、塩、油揚げ

食事	メニュー	原材料
昼食	☆中華丼  ※セットメニューは宿泊料金に応じて有無、メニュー内容が変更します。	<中華丼> 白飯、小麦粉、豚油、砂糖、食塩、テキストリン、チキンエキス、野菜エキス、鶏油、コショウ、たんぱく加水分解物、酵母エキス、PH調整剤、セルロース、乳化剤 <サラダ>※セットメニュー レタス、人参、大根、水菜、玉葱ドレッシング『玉葱、糖類、米糖ブドウ糖液糖、醸造酢、醤油、食塩、アミノ酸、チキンエキス、加工でん粉、キサンタンガム、レモン、椎茸、ニンニク、生姜、昆布エキスパウダー、鰹節パウダー、香料、小麦、リンゴ <玉子スープ>※セットメニュー 鶏からスープ、鶏卵、ねぎ、ゴマ、食塩、テキストリン、チキンエキス、野菜エキス、鶏油、コショウ、たんぱく加水分解物、酵母エキス、PH調整剤、セルロース、乳化剤
夕食	☆夕食セットA  ※写真と盛付が変更することがあります。 ※材料の仕入れや季節により、内容を一部変更することがございます。	<ハンバーグデミグラスソース添え> 牛肉、鶏肉、豚肉、玉葱、パン粉、卵白、粉末状植物性たんぱく、でん粉、牛脂、粒状植物性たんぱく、砂糖、食塩、ビーフエキス、醤油、酒、香辛料、発酵調味料、デキストリン、酵母エキスパウダー、脱脂粉乳、加工でん粉、キシロース、リン酸塩、アミノ酸、アルギン酸、カラメル色素、くん液 <鯖の味噌煮> 鯖（国産）、味噌だれ、でん粉、魚介エキス、食塩、加工デンプン、カラメル色素、発酵調味料 ※一部にさば・大豆を含む <おでん鍋仕立て> 鶏卵、大根、こんにゃく、さつま揚げ、昆布、だし（醤油、食塩、ブドウ糖液糖、植物たんぱく加水分解物、砂糖、かつお節エキス、煮干しエキス、鶏肉エキス、酵母エキス）、加工でん粉、アミノ酸、炭酸カルシウム、水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤） ※原材料の一部に卵、小麦、大豆、イカ、鶏肉を含む <おでん鍋仕立て> 小麦粉、キャベツ、鶏肉、豚肉、豚油、ニラ、玉葱、なたね油、粒状大豆たんぱく、食塩、ニンニク、でん粉、ごま油、清酒、砂糖、米粉、オイスターソース、香辛料、醤油、大豆粉、卵白粉、調味料（アミノ酸等）、キシロース、がゼインNA、レシチン、クリシン <大学芋煮> さつまいも、鳴門金時、高系14号、砂糖、植物油、なたね、大豆、ごま <漬物> 大根、糖類、食塩、醤油、醸造酢、香辛料、アミノ酸、酸味料、甘味料、ステビア甘草、保存料、ソルビン酸K、着色料黄4黄5 <ご飯> 精米 <油揚げの自家製味噌汁> 大豆、米麴、麦麴、塩、油揚げ <デザート（柿）> 柿



お食事（成分表）

食事	メニュー	原材料
夕食	☆夕食セットB 	＜若鳥の唐揚げ&カニカマフライ&生野菜添え＞ 鶏肉、小麦粉、卵、大豆たんぱく、食塩、ブドウ糖、香辛料、植物油脂、調味液、醤油、清酒、砂糖、ニンニク、香辛料、でん粉、大豆油、アミノ酸、リン酸塩、膨張剤、カロチノイド色素、レタス、トマト、パセリ、レモン、カニエキス、加工でん粉、小麦粉 ＜肉巻きフライ＞ 鶏ささみ肉、アスパラガス、人参、チーズ、パン粉、小麦粉、全卵、サラダ油、塩コショウ ※原材料の一部に大豆・乳を含む ＜スバゲティサラダ＞ デュラム小麦、きゅうり、玉葱、食塩、コショウ、植物油脂、水あめ、卵、醸造酢、アミノ酸 ＜大学芋煮＞ さつまいも、鳴門金時、高系14号、砂糖、植物油、なたね、大豆、ごま ＜漬物＞ 大根、糖類、食塩、醤油、醸造酢、香辛料、アミノ酸、酸味料、甘味料、ステビア甘草、保存料、ソルビン酸K、着色料黄4黄5 ＜ご飯＞ 精米 ＜油揚げの自家製味噌汁＞ 大豆、米麴、麦麴、塩、油揚げ ＜デザート（ババロアシュークリーム）＞ 果糖脱脂練乳、全卵、ショートニング、ファットスプレット、小麦粉、脱脂粉乳、ゼラチン、加糖卵黄、砂糖、食塩、乳化剤、香料、膨張剤、着色料VB2、カラメル、カロチノイド

食事	メニュー	原材料
夕食	☆夕食セットC 	＜甲州ワイン豚の陶板焼き＞ 豚肉、キャベツ、もやし、醤油、植物油脂、大豆油、ごま油、ラー油、醸造酢、食塩、アミノ酸、カラメル色素 ※原材料の一部に小麦を含む ＜麻婆豆腐＞ 豚肉、牛肉、豆腐、ニンニク、醤油、ごま油、ラー油、ニラ、玉葱、砂糖、味噌、醤油、かつお節、カツオエキス、チキンエキス、酵母パウダー、大豆、豆乳 ＜お刺身3点盛り＞ まぐろ、サーモン、ホタテ、大根、大葉、ワサビ ＜大学芋煮＞ さつまいも、鳴門金時、高系14号、砂糖、植物油、なたね、大豆、ごま ＜漬物＞ 大根、糖類、食塩、醤油、醸造酢、香辛料、アミノ酸、酸味料、甘味料、ステビア甘草、保存料、ソルビン酸K、着色料黄4黄5 ＜ご飯＞ 精米 ＜油揚げの自家製味噌汁＞ 大豆、米麴、麦麴、塩、油揚げ ＜デザート（柿）＞ 柿



お食事（成分表）

食事	メニュー	原材料
弁当	☆おにぎり弁当	<おにぎり(梅)> 小梅、漬け原材料(食塩・しそ液・醸造酢)、酸味料、甘味料(ステビア)、着色料(赤102)、白米、海苔 <おにぎり(昆布)> 昆布、醤油、砂糖、水飴、寒天、着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、白米 ※原材料の一部に小麦・大豆を含む <ちくわ磯辺天> 魚肉(イトヨリ・エソ)、衣(小麦粉、澱粉。卵、青海苔、食塩)、でん粉(小麦含む)、大豆油、大豆たん白、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、卵白、揚げ油(大豆油)、増粘剤(加工でん粉)、炭酸Ca、調味料(アミノ酸等)、PH調整剤(酢酸Na)、塩化Ca、膨張剤(ベーキングパウダー) <鶏のから揚げ> 鶏肉、小麦粉、馬鈴薯澱粉、コーンフラワー、タビオカ澱粉、醤油、液卵、植物蛋白、植物油、食塩、ぶどう糖、砂糖、生姜、にんにく、白胡椒、カツオエキス、調味料(アミノ酸等)、リン酸(Na)、カラギナン、膨張剤、カラメル色素、パブリカ色素、キサンタンガム、グアーガム <ボークウインナー> 豚肉、結着材料(でん粉・大豆たんぱく)、糖類(ブドウ糖・砂糖)、食塩、香辛料、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(VC)、発色剤 <海鮮シューマイ> 野菜(たまねぎ・キャベツ)、豚脂、魚肉すり身、つなぎ(パン粉・粉末状大豆たん白・卵白・でん粉)、魚肉(いか・えび・かに)、豆腐、砂糖、食塩、繊維状かまぼこ、ほたてエキス、オイスターソース、醤油、香辛料、皮(小麦粉・なたね油・大豆粉)、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、豆腐凝固剤、紅麴色素、香料 <野菜コロッケ> 野菜(ばれいしょ(遺伝子組み換え不選別)・人参)、砂糖、香辛料、衣(パン粉・小麦粉・コーンフラワー・食塩)、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(グアーガム)、パブリカ色素、(その他大豆原料由来を含む) <漬物(大根細切り)> 大根、漬け原材料(食塩・醤油)、調味料(アミノ酸)、酸味料、甘味料(サッカリンNa)、着色料(黄4) (原材料の一部に小麦・大豆を含む)

※写真と盛付が変更することがあります。
※材料の仕入れや季節により、
内容を一部変更することがございます。

食事	メニュー	原材料
弁当		



お食事（成分表）

食事	その他メニュー	原材料
	☆わかめの味噌汁	＜わかめの味噌汁＞ 湯通塩蔵わかめ、自家製味噌、米麴、塩麴、大豆、食塩、 麦麴
	☆ひじきの煮つけ	＜ひじきの煮つけ＞ ひじき、人参、醤油、砂糖、油揚げ、大豆油、還元水あめ、 アミノ酸、※原材料の一部に小麦含む
	☆のり	＜のり＞ 乾のり、昆布エキス、削り節エキス、海老エキス、唐辛子エキス、 醤油、大豆小麦、みりん、酒、食塩、アミノ酸、甘味料
	☆昆布佃煮	＜昆布佃煮＞ 乾のり、昆布エキス、削り節エキス、海老エキス、唐辛子エキス、 醤油、大豆小麦、みりん
	☆ふりかけ（のりたま）	＜ふりかけ（のりたま）＞ ゴマ、鶏卵、砂糖、小麦粉、乳糖、大豆加工品、食塩、海苔、 こしあん、鯖削り節、マーガリン、チキンエキス、パーム油、 海藻カルシウム、鶏肉、でん粉、醤油、脱脂粉乳、鶏油、 粉末状植物性たんぱく、あおさ、ブドウ糖液糖、アミノ酸、 酸化防止剤ビタミンE
	☆しらす大根	＜しらす大根＞ イワシ類の稚魚、塩、大根
	☆コンビオムレッツ	＜コンビオムレッツ＞ 鶏卵、トマトケチャップ、玉葱、ピーマン、かまぼこ、プロセスチーズ、 人参、グリーンピース、トウモロコシ、加工でん粉、豚肉、 粒状大豆たんぱく、マーガリン、みりん加糖ブドウ糖液等、 発酵調味料、砂糖、植物油、食塩、魚介エキス、醸造酢、 加工でん粉、アミノ酸、酸味料 ※原材料の一部に小麦、大豆、香辛料を含む
	☆厚焼き玉子	＜厚焼き玉子＞ 鶏卵、砂糖、植物油、醤油、食塩、醸造酢、昆布調味液、 魚介エキス、発酵調味料、加工でん粉、アミノ酸、酸味料 ※原材料の一部に小麦、大豆、さけ、さば油、香辛料を含む
	☆きんぴらごぼう	＜きんぴらごぼう＞ ごぼう、ごま、植物性油、食塩、砂糖、清酒、みりん、 人参、香辛料、アミノ酸

食事	その他メニュー	原材料
	☆なめ茸＆大根おろし	＜なめ茸＆大根おろし＞ えのき茸、醤油、砂糖、塩、調味料、アミノ酸、増粘多糖類、 PH調整剤、酸化防止剤VC、リン酸塩NA、大根 ※原材料の一部に小麦を含む
	☆納豆	＜納豆＞ 丸大豆、納豆菌、糖類、加藤ブドウ糖液糖、砂糖、醤油、 たんぱく加水分解物、食塩、醸造酢、カツオエキス、発酵調味料、 からし、水あめ、菜種油、レモン果汁、でん粉
	☆茄子の甘辛煮	＜茄子の甘辛煮＞ 茄子、醤油、ブドウ糖果糖液糖、みりん、砂糖、カツオエキス、 醸造酒、食塩、加工でん粉、グアーガム、アミノ酸
	☆鰯のムニエル風仕立て	＜鰯のムニエル風仕立て＞ 鰯、食塩、大豆油、キシロース、加工でん粉、小麦粉
	☆カニ甲羅グラタン	＜カニ甲羅グラタン＞ 紅ズワイガニ肉、マカロニ、コーン、玉葱、牛乳、マーガリン、 チーズ、食塩、コショウ、コンソメ、乾燥パセリ、アミノ酸、 ガゼイン酸NA、テキストリン、ニンニク、酵母エキス、脱脂粉乳、 着色料カラメルアナトー ※原材料の一部に大豆、小麦を含む
	☆鱒塩焼き	＜鱒塩焼き＞ 鱒、食塩、食用油脂 ※原材料の一部にゼラチンを含む
	☆赤魚の煮つけ	＜赤魚の煮つけ＞ 赤魚、加糖ブドウ糖液糖、醤油、水あめ、清酒、生姜、 食塩、魚介エキス、加工デンプン、カラメル色素、クロレラエキス、 調味料、PH調整剤
	☆棒餃子の陶板焼き	＜棒餃子の陶板焼き＞ 小麦粉、キャベツ、生姜、豚肉、豚脂、ニラ、玉葱、なたね油、 粒状大豆たんぱく、食塩、ニンニク、でん粉、ごま油、清酒、 砂糖、米粉、餃子の皮、香辛料、醤油、大豆粉、卵白粉、 調味料（アミノ酸等）、キシロース、ガゼインNA、レシチン、 クリシン、落花生
	☆カレーの煮つけ	＜カレーの煮つけ＞ 鰯、加糖ブドウ糖液糖、醤油、水あめ、清酒、生姜、食塩、 魚介エキス、加工でん粉、カラメル色素、クロレラエキス、 調味料、PH調整剤



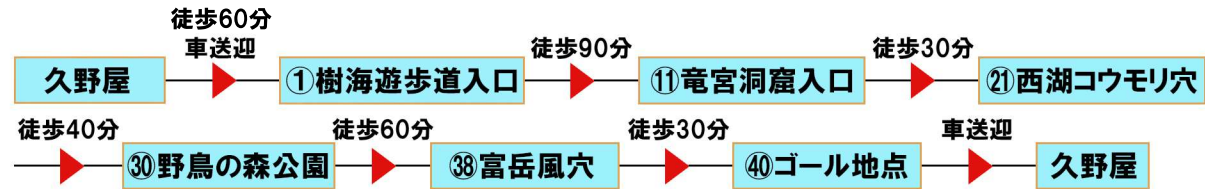
お食事（成分表）

食事	その他メニュー	原材料
	☆中華風かに玉あんかけ	＜中華風かに玉あんかけ＞ カニ風味かまぼこ、タケノコ、人参、カニ精肉、グリーンピース、 鶏卵、でん粉、砂糖、醤油
	☆さんまの塩焼き	＜さんまの塩焼き＞ さんま、食塩、トレハロース ※加熱調理後提供
	☆豚肉と豆腐の塩鍋	＜豚肉と豆腐の塩邊＞ 豚肉、食塩、白菜、えのき、豚脂、調味豚肉、コショウ、鶏肉、 粉状粒状大豆たんぱく、ラード、醤油、ガラスープ、砂糖、 ネギ、生姜、加工でん粉、トレハロース、アミノ酸、カラメル色素
	☆ワンタンスープ鍋	＜ワンタンスープ鍋＞ ワンタン、小麦粉、小麦たんぱく、食塩、もやし、にら、豚脂、 調味豚肉、コショウ、粉状粒状大豆たんぱく、鶏肉、ラード、 醤油、ガラスープ、砂糖、にんにくペースト、チキンエキス、 ホタテエキス、生姜、加工でん粉、トレハロース、アミノ酸、 ごま、カラメル色素
	☆手作り風コロツケ＆ 若鶏の唐揚げサラダ野菜 添え	＜手作り風コロツケ＆若鶏の唐揚げサラダ野菜添え＞ ジャガイモ、牛肉、豚肉、玉葱、パン粉、砂糖、パーム油、 でん粉、ベーキングパウダー、焼成CA、乳化剤、パプリカ色素、 鶏肉、小麦粉、卵、大豆たんぱく、食塩、ブドウ糖、香辛料、 植物油脂、調味液、醤油、清酒、砂糖、ニンニク、大豆油、 アミノ酸、リン酸塩、膨張剤、カロチノイド色素、レタス、トマト、 パセリ、レモン、加工でん粉、小麦粉 ※原材料の一部に大豆を含む
	☆冷やしそうめん汁	＜冷やしそうめん汁＞ 小麦粉、かつお節エキス、宗田節、鯖節、煮干し、醤油、 みりん、青ネギ
	☆コンソメスープ	＜コンソメスープ＞ 食塩、乳糖、砂糖、食用油脂、たんぱく加工分解物、醤油、 玉葱、デキストリン、香辛料、ビーフエキス、酵母エキス、 調味料アミノ酸等、カラメル色素、調味料（小麦を一部含む）、 乾燥パセリ、クルトン
	☆ワンタンスープ	＜ワンタンスープ＞ ワンタン、小麦粉、小麦たんぱく、食塩、もやし、にら、豚脂、 調味豚肉、コショウ、粉状粒状大豆たんぱく、鶏肉、ラード、 醤油、ガラスープ、砂糖、にんにくペースト、チキンエキス、 帆立エキス、生姜、加工でん粉、トレハロース、アミノ酸、 ごま、カラメル色素

食事	その他メニュー	原材料
	☆デザート（杏仁フルーツ）	＜デザート（杏仁フルーツ）＞ パインアップル、みかん、黄桃、還元でんぶん糖化物、 牛乳、砂糖、寒天、増粘多糖類、酸化料、スクラロース、 酸化防止剤（V/C）香料
	☆スウィーティーゼリー （青りんご風味）	＜デザート（スウィーティーゼリー）＞ 糖類（ブドウ糖果糖液糖・グラニュー糖）、スウィーティー果汁、 ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、酸味料

ハイキング

自然あふれる東海道自然歩道を散策しながら、国の天然記念物に指定されている鳴沢氷穴、富岳風穴に向かうコースです。原生林の育つ青木ヶ原樹海を歩くことで、普段味わうことのできない神秘的な雰囲気を経験できます。運が良ければ野生動物に出会えることもあります。



①樹海スタート地です



②下り坂を走ります



③道はあるような感じがしない



④スタート直後険しく危険箇所もあります



⑤しばらく行くと道がなくなります



⑥広くなると出てきます



⑦案内板もあります



⑧開けた地点もあります



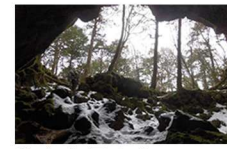
⑨竜宮洞窟付近は車両も来れます



⑩車で走れない所は石があります



⑪竜宮入口



⑫竜宮洞窟内



⑬竜宮の神社



⑭出入口(⑨と同場所)



⑮参道方面へ



⑯参道入口の大鳥居



⑰コウモリ穴遊歩道へ横断歩道を行います



⑱コウモリ穴方面へ



⑲綺麗に整備された遊歩道です



⑳案内板が点在し迷わず進めます



㉑コウモリ穴へ(トイレ休憩可能)



㉒樹齢300年の樺の巨木地帯



㉓人の手も入り明るさも増します



㉔雨宿りもできたようです



㉕分岐点には案内があります



㉖看板も出ています



㉗間違わないよう



㉘こんな表記もあります



㉙大変珍しい湧き水の滝です



㉚野鳥の森公園



㉛公園内の芝生です(昼食会場)



㉜樹海遊歩道へ



㉝古いですが案内板が点在します



㉞樹海遊歩道は陰になります



㉟頑張っていきます



㊱開けるところもあります



㊲もう少しで国道です



㊳国道に出ました



㊴国道沿いに



㊵大変貴重なやどり木

体験教室（近隣施設）

洞窟樹海探検



富士山の裾野に広がる青木ヶ原樹海や溶岩洞窟を探検できます。樹海の自然や、溶岩洞窟の生い立ちなどを肌で感じながら満ぶことができます。

- ☆所要時間:約3時間
- ☆体験場所:青木ヶ原樹海・洞窟
- ☆体験施設までのバス送迎あり

取り扱い施設
ホールアース自然学校
河口湖カントリーレイクシステムズ

紅葉台トレッキング



紅葉台（1,165m）・三湖台（1,202m）に登る、初心者に優しい軽登山体験コース。富士山の裾野と広大な青木ヶ原樹海の絶景をお楽しみいただけます。

- ☆所要時間:約3時間
- ☆体験場所:富士山北麓
- ☆体験施設までのバス送迎あり

取り扱い施設
ホールアース自然学校
河口湖カントリーレイクシステムズ

飯盒炊爨体験

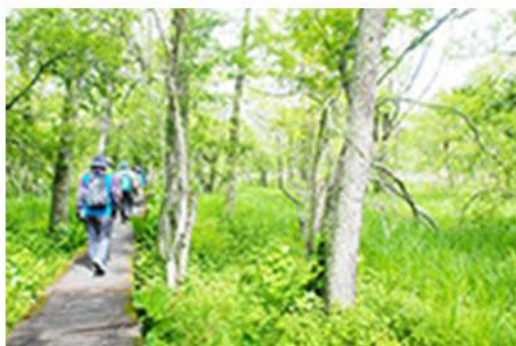


飯盒炊爨体験を通して、仲間意識を高め、集団での行動、また集団の中での自分の役割について学ぶことができます。

- ☆所要時間:約3時間
- ☆体験場所:河口湖フィールドセンター
- ☆体験施設までのバス送迎あり

取り扱い施設
河口湖フィールドセンター

ネイチャーガイドウォーク



富士山周辺の自然はもちろん、歴史・文化などについても探求することができます。自分たちだけでは分からない自然も専属のガイドが丁寧に案内します。

- ☆所要時間:約3時間
- ☆体験場所:河口湖・西湖周辺
- ☆体験施設までのバス送迎あり

取り扱い施設
カントリーレイクシステムズ、河口湖フィールドセンター、富士エコツアー

スポーツチームビルディング



グループに分かれ、自然の中に設置されたポイントを見つけ出し、ポイントを競い合うチームアクティビティです。チームワークやコミュニケーションの大切さを学べます。

- ☆所要時間:約3時間
- ☆体験場所:鳴沢周辺
- ☆体験施設までのバス送迎あり

取り扱い施設
ホールアース自然学校

悪天候でも楽しめる屋内体験

ほうとう作り体験



山梨県の名物ほうとうをご自身で作り、味わうことができます。また麺打ちだけでなくほうとうの由来や歴史についても学ぶことができます。

- ☆所要時間:約2時間
- ☆体験場所:カントリーレイクシステムズ
- ☆体験施設までのバス送迎あり

取り扱い施設
河口湖カントリーレイクシステムズ

クラフト体験



自然の素材を用いてペーパーウェイトやバードコールなどを制作することができます。作った作品はお持ち帰りできるので思い出作りに最適です。

- ☆所要時間:約1時間
- ☆体験場所:河口湖フィールドセンター
- ☆体験施設までのバス送迎あり

取り扱い施設
ホールアース自然学校
河口湖カントリーレイクシステムズ

提携施設情報

☆カントリーレイクシステムズ
TEL:0555-20-4052
URL:<https://www.c-ls.jp/>

☆河口湖フィールドセンター
TEL:0555-72-4331
URL:<http://www.fkchannel.jp/fieldcenter/>

☆ホールアース自然学校
TEL:0544-66-0152
URL:<https://wens.gr.jp/>

☆春のオリエンテーション合宿（中学・高校・大学）2泊3日

時 日	AM	6	7	8	9	10	11	PM	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
1 日目	学校出発						到着	入室 昼食	開校式	オリエン テーション		入浴		夕食	クラス別 ミーティング		班長会		就寝
2 日目	起床	朝食	スポーツ大会					昼食	スポーツ大会			入浴		夕食	クラス別 ミーティング		班長会		就寝
3 日目	起床	朝食	荷物整理	オリエン テーション				昼食	久野屋出発										

☆初夏・立秋の林間学校（小学校・中学校・高校）2泊3日

時 日	AM	6	7	8	9	10	11	PM	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
1 日目	学校出発					到着	開校式	入室 昼食	紅葉台 ハイキング			飯盒炊爨 カレー作り			入浴	クラス別 ミーティング		就寝	
2 日目	起床	朝食	オリエンテーリング					昼食	樹海洞窟探検				入浴	夕食	キャンプ ファイヤー	班長会	就寝		
3 日目	起床	朝食	富士山五合目 奥庭散策へ出発																

☆スキー教室（小学校・中学校・高校・大学）1泊2日

時 日	AM	6	7	8	9	10	11	PM	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
1 日目	学校出発					ふじてん スノーリゾート 到着		昼食	スキー教室			久野屋到着 入室		夕食	入浴	クラス別 ミーティング		就寝	
2 日目	起床	朝食	スキー教室					昼食	ふじてんスノーリゾート出発										

☆お泊り保育（保育園・幼稚園）1泊2日

時 日	AM	6	7	8	9	10	11	PM	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
1 日目	学校出発							昼食	オリエンテーション			入浴	夕食	キャンプ ファイヤー	就寝				
2 日目	起床		朝食	富士スバルランド				昼食	富士スバルランド出発										

施設名	森の家久野屋		TEL	0555-85-3155			
			FAX	0555-85-2173			
住所	〒401-0322		URL	https://hisanoya.com			
	山梨県南都留郡鳴沢村絶頭7216						
建物構造	本館:鉄筋2階建/新館:鉄筋2階建						
客室		本館	新館		定員	最大収容人数	
		トイレなし	トイレ 洗面付き	バス・トイレ付	特別室 (バス・トイレ・ 冷蔵庫付)		本館 新館
	14帖和室	6室				9～11名	66名
	12帖和室	5室				8～10名	50名
	洋室ツイン	1室				2名	2名
	洋室シングル	2室				1～2名	4名
	12.5帖和室		5室			8～10名	50名
	10.5帖和室			3室		7～8名	24名
	8.5帖和室		3室		1室	4～6名	24名
	計	14室	8室	3室	1室		122名 98名
食事会場	1階本館		朝食、昼食、夕食共に会場にて				
	※1列24席掛けにてクラス別・男女別配膳(班別等ご相談ください)						
	※夕食は(3種類)のご選択、朝食は和・洋のどちらかをご選択いただけます						
浴場	本館1階【利用時間】17時～22時 ※児童・生徒様の時間貸切可能						
	男子浴場	15～20名	蛇口 10箇所(シャワー付)				
	女子浴場	7～10名	蛇口 10箇所(シャワー付)				
	※シャンプー、リンス、ボディソープ常備。ドライヤーはフロントにて貸付になります						
	※新館の部屋風呂は24時間ご利用可能						
外風呂	新館前(16名様までご利用可能) ※事前予約が必要となります						
共同トイレ	本館1階(男性:小3台・大2台 女性:4台) / 本館2階(男性:小4台・大4台 女性:8台)) 新館2階(男性:小4台・大3台 女性:6台)						
共用洗面所	本館1階(蛇口数2台) / 本館2階(男性トイレ前:蛇口数9台 女性トイレ前:蛇口数8台 洋室前:蛇口数7台)						
ロビー	本館1階						
客室	ルームキー	シリンダーキー ※学校様の希望によっては、「まとめてお渡し」、「部屋入れ」も承ります					
	金庫	シリンダーキー・ねじり式 ※学校様の希望によっては、「使用不可」、「貴重品袋対応(フロント管理)」も承ります					
	テレビ	全室(無料) ※ビデオなし ※学校様の希望によっては、「使用不可」も承ります					
	電話	一部部屋のみ設置					
	冷蔵庫	新館 特別室のみ(中身空)					
	冷暖房	全室(空気清浄機能付きエアコン)					
	寝具	1人1寝具	※各自にて布団を敷いていただいております ※チェックアウト時にはシーツ、枕カバーを外し種類ごとに まとめ、廊下にお出してください ※敷布団、掛布団は種類ごとに部屋の隅に積み上げてください				
	洗面所	本館2階/新館洗面付きトイレ					
履物	玄関にてお履き替えください(館内スリッパ/持参室内履き 靴箱有り) ※玄関表示(クラス毎・学校名)致します(要予約)						
放送設備	フロントに設置(学校利用可能) ※各階廊下及び部屋への放送可能						
自動販売機	本館・外(ソフトドリンク) / 新館・外(ソフトドリンク・アイス)						
ゴミの処理	各階廊下に分別用のゴミ箱あり(燃えるゴミ、燃えないゴミ、資源ゴミ)						
その他	AED(自動体外除細動器) 1台設置済						
緊急避難場所	本館玄関前						
防災設備	非常口	本館:室外階段使用1階3箇所/新館:室外階段使用1階2箇所					
	非常ベル	8箇所	パッケージ型消火設備			4箇所	
	消火器	26箇所	非常用放送			有り	
	消火栓	14箇所	避難経路図			有り	
	防犯カメラ	2箇所	火災報知器			有り	