



葵海泥焗窯, 划船拆蟹, 阿聰師, 新月梧桐 1日

07:30-08:00 集合準備跟著**創新旅遊**開始精彩假期!!

08:00-10:00 一路歡唱~領隊車上帶動遊戲~炒熱氣氛

10:00-15:00 **葵海休閒農場**

葵海農場追隨休閒農業的腳步，給遊客自然的田園景觀。有百香果涼亭的烤友舍、竹涼亭的焗窯區、寬敞的體驗教室。海邊的生態更是一定要去的的地方，跟螃蟹做朋友、踏浪、玩水、看夕陽，或由當地導覽員介紹，更能深入了解當地的特色。

· **傳統焗窯** 園區提供木材、工具、食材（大甲芋頭飯、土窯雞腿、地瓜、蛋）每一窯約 10 人使用。場地內有蓋完成的土窯，由自己動手燒木材、包食物、準備泥巴、封窯。

· **葵海冰箱貼 DIY** 農場向日葵的向日葵造型、農場周圍的風力發電機的風車造型，更重要的是農場的特色及農場 LOGO 的造型，螃蟹。讓你回家之後看到紀念品也可以回味當時的快樂氛圍。

· **葵花海賞花** 園區內一年四季栽培向日葵花，只要您蒞臨，保證不會讓您空手而回！向日葵花海讓您彷彿置身在歐洲美麗花園農場！

· **划船、餵魚、釣魚** 農場內蓮花池內，可以餵魚，也可以向櫃台租魚桿魚餌釣魚，可以一面划船，一面欣賞蓮花。

· **河口生態教室** 繽紛多彩的河口生物世界，可愛活潑的螃蟹，生生不息的濱海植物，讓您體驗自然生命的奧妙。

· **菜包粿製作** 菜包粿是客家美食點心之一，另一名稱叫作豬籠粿，特別安排讓大家體驗製作過程，親手作出來的絕對比外面買的還要好吃！





15:30-16:30 **阿聰師芋頭文化館導覽**

大甲芋頭酥之父--人稱糕餅創意大師的阿聰師從民國 49 年入行至今，置身在奶油與麵粉堆裡近一甲子歲月，每每堅持就地取材，把在地的農特產品，用他那雙渾厚質樸的老手將對土地的感恩揉進每一塊餅裡，把故鄉變成一塊糕餅夢田，邀請各地老饕分享來自這塊土地最無私的饋贈，回歸到最原始單純的感動與分享。

16:30-18:00 **愉快賦歸~**

早餐:溫暖的家

午餐:焗窯風味+芋頭米粉

晚餐:溫暖的家

住宿:溫暖的家

