



四季の里だより

6月

TEL&FAX:87-3838

メール:shikinosato@potato.ne.jp

開館:9:00~16:30

休館:月・火・祝日の翌日

自家用トマトジュース加工の申込みについて **締め切り:6月27日(日)**

8月1日から始まる自家用トマトジュース加工（原料持込）の申込みを行います。
裏面「トマトジュース加工(自家用)申込書」にて申込みをお願いします。
なお、加工体験（原料は四季の里で用意）の申込みについては、7月号でご案内いたします。

★トマトジュース加工開始時刻について

加工開始時刻は下記のとおりとなっております。お間違えのないよう、よろしくお願いいたします。

第1工程→7:00 第2工程→9:00 第3工程→11:00 第4工程→13:00
第5工程→15:00

★注意事項（必ずご一読ください）

- ①受付順に加工日時を決めさせていただきますので、加工日時のご要望に添えない場合がございます。その時は改めて確認及び調整の連絡をさせていただきます。
- ②「未熟・過熟・カット済み・ミニトマト・50kgを大きく上回る量」を持ち込みされた場合は、お持ち帰りいただきます。
- ③他人名義での加工はできません。必ず申込みされた方が加工に来てください。なお、付き添いとして別の方が一緒に来られることは可能です。
- ④加工は4回（1人）までとし、加工体験との重複申込みはできません。
- ⑤グループで申しこむ場合は、重複をさけるため、必ず代表者の方が申込みをしてください。
- ⑥町外者の施設利用は可能ですが、町内在住者および町内勤務者を優先させていただきます。
- ⑦加工料金は175円/Lです。（ビン、キャップ、塩代含む）

★加工日時の通知

日時の調整終了後、申込者（グループは代表者）へ文書にて7月中旬頃に郵送いたします。

【重要】

加工日時を通知後、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、施設の閉館が必要になる場合があります。その期間、加工は中止となり、新たな日時の確保はお約束できませんので、あらかじめご了承ください。その場合には、四季の里からご連絡を差し上げます。

ご迷惑をお掛けすることになりますが、ご理解、ご協力のほど、よろしくお願いいたします。