



シキノサト、ナニガデキル？



第一加工室 材料持ち込み トマト 50kg で
 体験加工有り 約 40 本できます。

トマトジュース

トマトは 1 回の加工で最大 50kg まで持ち込み可能
 です。グループで加工を行います。(四季の里
 で申し込みを受け、グループをつくりま

- 8 月～9 月・4 時間
- 175 円 / ℓ

洗浄機・スライサー・蒸気釜
 パルパーフィニッシャー
 充填機・キャッパー
 殺菌保管庫



トマトは加熱すると
 リコピンが増えます。
 我が家の味のトマト
 ジュースを作っ
 てみてはいかが？

煮込み料理にも
 ぴったりです

ビン代は加工代に
 含まれています



ト
マ
ト
ジ
ュ
ー
ス



紫
蘇
ジ
ュ
ー
ス



人
参
ジ
ュ
ー
ス

人参とりんご
 ジュースをブレンド
 することで
 飲みやすい味に
 なります

紫蘇って茂り始め
 たらとまりません
 よね(笑) そんな
 時、しそジュース
 にするのがおすす
 めですよ

第一加工室 材料持ち込み にんじん 60kg で
 体験加工有り 約 100 本できます。

にんじんジュース

にんじん 60kg で 1 釜分の加工が可能です。(最大
 4 釜) グループで加工を行います。綺麗な色の
 にんじんジュース。健康にもいいですよ。

- 10 月・4 時間
- 175 円 / ℓ

電解水生成装置
 洗浄機・スライサー
 蒸気釜・攪拌機
 パルパーフィニッシャー
 充填機・キャッパー
 殺菌保管庫



加工する部屋
 料理名

第一加工室 材料持ち込み 体験加工有り 赤しそ 8.5kg で
 約 100 本できます。
しそジュース

赤しそ 8.5kg で 1 釜分の加工が可能です。(最大
 4 釜) グループで加工を行います。
 夏にぴったりな爽やかな味です。

材料はご自身でご用意ください

体験代の中に材料費が含まれており、
 手ぶらで加工体験ができます

加工できる時期・所要時間
 施設使用料

- 9 月・4 時間
- 175 円 / ℓ

※四季の里では
 時間ではなく加工す
 る量で使用料が決ま
 ります。

使用機材名

洗浄機 キャッパー
 蒸気釜 殺菌保管庫
 充填機



使用機材や材料の写真

四季の里でご用意も可

材料をご自身でご用意していただく
 ことも、四季の里が用意することも
 できます。四季の里が用意する
 場合、使用料とは別に材料費(時
 価)をいただきます。

第二加工室

材料持ち込み

味付け肉を燻すと
ジャーキーになります。

燻製

業務用燻製機を使って一度に沢山の燻製を作れます。燻し時間は食材によって1~4時間ほど。鹿肉、鶏肉、卵、チーズ、鮭などお好みで。

- 通年・1時間~4時間（下処理を除く）
- 55円/kg



燻製機

肉を一晚タレに浸けて燻製するとジャーキーになりますよ

鹿肉ジャーキー

大豆のどん菓子



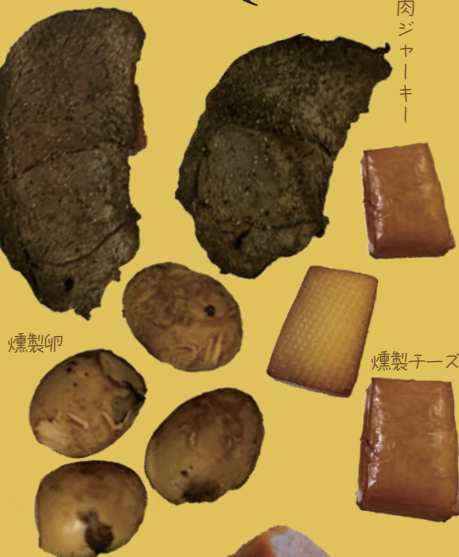
王道の白米はもちろん、玄米や大豆など様々な穀物でどんが出来ます

豆腐



ヘルシーなおからは冷凍保存もできます

百聞は一食に如かず。絶品豆腐をお試しあれ！



燻製卵

燻製チーズ

おつまみ♡



味噌

おから



自宅で約1年発酵させて完成です。自家製味噌最高！

第一加工室

材料持ち込み

四季の里でご用意も可

味噌

業務用ミンサーを使うことで簡単に楽しく味噌を作ることができます。シンプルな材料で我が家の味を作ってみてはいかがですか？

- 3月~4月
- 105円/kg



蒸気釜
ミンサー
フードミキサー



資材庫

材料持ち込み

どん菓子

白米・玄米・大豆などお好みの穀物でどん菓子が作れます。お米のどんはアメリカではライスパフと呼ばれ、チョコレートに混ぜ固めると美味しいです。

- 通年
- 100円/kg



どん製造機

第一加工室

材料持ち込み

四季の里でご用意も可

豆腐

出来立て豆腐の美味しさたるや。一度試してみる価値は絶対にあります。白大豆だけでなく青大豆や黒大豆でも作れます。

- 通年（味噌加工時期を除く）
- 120円/kg（大豆5kgで20丁）

おからのお持ち帰り
できます！

電気白
蒸気釜
油圧搾機
豆腐型



第二加工室 材料持ち込み

五目煮

20kg 以上一度に調理できるため、グループで大量に作り、真空パックにして保存するのがおすすめ。美味しい炊き込みご飯の具材になりますよ。

■ 通年・約 1 時間

■ 55 円 / kg



攪拌機付き蒸気窯

完成した五目煮は真空パックに入れて保存すると便利です。

ジャムもこの機械で大量につくれますよ！



第二加工室 材料持ち込み

レトルト野菜

かぼちゃやとうきびを真空包装し、加圧冷却レトルトの機械で火を通します。完成品は長期保存できるので便利です。

■ 通年・1 時間～ 2 時間

■ 400 円 / 回

3 円 / 袋



加圧冷却レトルト真空包装機



冬支度に便利です

野菜のカットや下処理も四季の里で作業OK

真空パックにすると鮮度が長持ちします！！



どの加工室でも可 材料持ち込み

生パスタ

製麺機を使ってフェットチーネ（平面パスタ）やうどんが作れます。打ち立て麺のもちっと感はやみつきになります。

■ 通年

■ 55 円 / 小麦類 1kg



手動製麺機

製麺機のハンドルをクルクル回すのは大人も子どもも楽しい！





温風乾燥は
1日～2日ほど
かかります

第二加工室 材料持ち込み

桜餅

蒸したもち米を温風乾燥機で乾燥させたものをフードプロセッサーで砕き、道明寺粉にし、桜餅を作ることができます。

- 通年・2日～3日
- 500円/日 (温風乾燥機利用料)

蒸し器
温風乾燥機
フードプロセッサー



第二加工室 材料持ち込み

おもち

1回にもち米4.5～5kgでつくることができます。作りたてほやほやの餅の美味しさは格別です。四季の里餅は冷凍しても美味しい餅ですよ。

- 通年
- 70円/kg

白餅・豆餅など
お好みで作れます

蒸し機
餅つき機



きな粉かけアイス

第二加工室 材料持ち込み

ドライフルーツ・野菜

フリーズドライすることで形を崩さず乾燥させることができます。フルーツはお茶へ、野菜や香草はスープへ入れると便利で美味しいです。

- 通年・3日～1週間
- 500円/日

バジルやハーブもおすすめ

真空凍結乾燥機



第二加工室 材料持ち込み

きな粉

炒った大豆や、大豆のどん菓子製粉機にかけ、目の細かいふるいにかけてふわふわ上質なきな粉ができます。香ばしさと口触りが最高です。

- 通年・約1時間
- 155円/kg

大量作り、小分けにし、
四季の里で真空パックに
してしまうと、いつでも美味しい
きな粉が味わえます。

製粉機





カップの大きさにもよりますが、牛乳1ℓの分量で10～15カップほどのアイスやシャーベットができます。

第三加工室 材料持ち込み

アイスクリーム・シャーベット

バニラ・いちご・チョコチップ・フルーツなどお好みの味で作れます。夢のような大量のアイスを作ってみませんか？

- 通年・2時間～
- 105円/ℓ

パステライザー
パッチフリーザー
急速冷凍庫



大きなコンベクションオーブンで一度に沢山のパンが焼けます。手ごねで楽しむもよし。業務用のパンこね機を使うもよしです。

厚みや肉の種類により温度や時間は変わってきます。前日から肉を合わせ調味料に浸けておくと、しっかりと味が染み渡り美味しいですよ

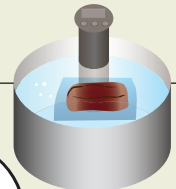


どの加工室でも可

ローストポーク（豚ヒレ）

低温で時間をかけて火を通したお肉はしっとり柔らかくに仕上がります。鶏肉を使うとサラダチキンのようになります。

- 通年・3時間～6時間
- 55円/kg



低温調理器

耐熱袋に入れたお肉を低温調理機で温められたお湯に入れるだけで完成するので、他の調理と並行して作るといいですよ



第三加工室 材料持ち込み

シナモンロール

焼き上がりに近づくにつれ、第一加工室は幸せなシナモンの香りに包まれます。大きなホイロで発酵の温度も安心です。

- 通年
- 155円/小麦 1kg

コンベクションオープン
ホイロ



必須



必要に応じて



四季の里に持ってくるもの



基本的な調理器具



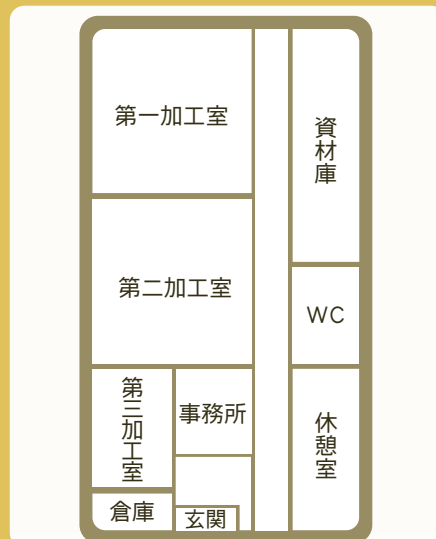
※靴の最小サイズは23 cmです。より小さいサイズをご希望の方は上靴をご持参ください。

四季の里が貸し出しするもの

加工時に購入できるもの

- 2層マスク ……1枚 20円
- ヘアキャップ ……1枚 20円
- アイスカップ ……1個 11円
- 真空パック (S) ……1枚 8円
- 真空パック (M) ……1枚 21円
- 塩 ……60円/kg 等

四季の里施設内



▶事前準備

- ①つくりたいものを決める
- ②四季の里に電話で予約
この時に作り方や材料についてご相談ください
- ③加工当日までに材料をそろえる

▶当日

- ①待合室でエプロンに着替える ※開館は9:00です
- ②貴重品はロッカーへ入れる
- ③手指を洗って加工開始
- ④加工終了後、納付書をお渡しします。
鷹栖町役場会計窓口・郵便局・指定金融機関でお支払いください。
※16:30までには片付けまでお済ませください。

四季の里ご利用の手順

四季の里は、誰でもご利用できる町の施設です。本格的な加工機材が周辺市町村の中でも1番と断言していいほどそろっています。手づくりの楽しさや安心感、そして美味しさを是非ご体験ください。スタッフが在中していますので、料理の作り方や機材を初めて使う方でもご安心ください。丁寧にお教えしますよ。

鷹栖町農産加工センター四季の里

場 所：鷹栖町13線16号

ご予約：0166-87-3838 (9:00-17:00)

休館日：月曜・火曜・祝日の翌日・年末年始は休館

◎最新情報は鷹栖町ホームページをご覧ください→

