

四季の里だより

12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

親子で“クリスマスケーキ”!

今年は、親子で『ロールケーキ』を作ります。

木苺風味のクリームをチョコレート生地で捲いた、直径10cm、長さ20cm程度のロールケーキを1個作ります。



【募集人数】 各回4組(先着順) ※募集締切12月16日(土)

【加工日時】 令和5年12月23日(土) 午前の部 10時~12時
午後の部 13時~15時

【参加費用】 1組2,500円

【用意する物】 帽子又はバンダナ、エプロン、(※靴サイズ23cm未満の方は上靴)

【申込方法】 四季の里へ電話87-3838にて申込みをして下さい。

【その他】 帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。

“豚バラベーコン”加工体験



1kgの豚バラブロック肉を使ってベーコンを作ります。当日は塩、胡椒、ハーブ等で下味付け作業を行います。約1週間四季の里の冷蔵庫で味を染み込ませてから、燻製機に入れて燻煙を行いベーコンを完成させます。

- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）※12月10日（日）申込締切
氏名・住所をお伝え下さい
- 【加工日時】 12月14日（木）14時～15時
- 【参加費用】 1,500円
- 【用意する物】 帽子又はバンダナ、エプロン（※靴サイズ23cm未満の方は上靴）
- 【募集人数】 5名（先着順）
- 【その他】 12月24日（日）の完成を予定しています。
詳細は四季の里へお問い合わせください。

麴・味噌加工の申込み

今年も3月に行う味噌加工の取りまとめを行います。希望される方は別紙「麴・味噌加工申込書」に必要事項を記載してお申し込み下さい。

申込用紙は四季の里又は役場産業振興課で配布しておりますし、四季の里へ連絡をいただければ申込用紙をご自宅へFAXいたします。

○申し込み方法（下記窓口へFAXまたは申込書を提出してください）

四季の里 FAX 87-3838 役場産業振興課農林畜産係

