

四季の里だより

1月

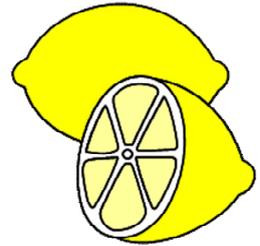
TEL&FAX:87-3838

メール:shikinosato@potato.ne.jp

開館:9:00~16:30

休館:月・火・祝日の翌日

“パウンドケーキ”を作ろう!!



手軽で美味しい、レモンをふんだんに使った甘酸っぱいケーキです。15cm~16cm程度の大きさのパウンドケーキを1個作ります。

- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）※1月13日（土）申込締切
- 【加工日時】 1月20日（土）10時00分~（2時間程度）
- 【参加費用】 1,000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組（先着順）
- 【その他】 帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。

今月も“豚バラベーコン”を作ろう!!



先月とは違う形で豚バラベーコンを作ります。今回は刷り込みタイプのベーコンで、1kgの豚肉でベーコンを作ります。当日は下味付けの作業になります。完成は約10日後です。

- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）※1月13日（土）申込締切
- 【加工日時】 1月20日（土）13時30分~（1時間半程度）
- 【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組（先着順）
- 【その他】 参加費用分の納付書は、ベーコンが完成した後にお渡しします。

"アイス"を作ろう!!

暖かいお部屋で冷たいアイスを食べたくなる季節になりました。今回は110mlのカップで10個程度のチョコ味のアイスを作ります。



- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）※1月20日（土）申込締切
- 【加工日時】 1月27日（土）午前10時～（2時間程度）
- 【参加費用】 1,000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】 4組（先着順）
- 【その他】 帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。

"スコーン"を作ろう!!

お菓子作りが初めてでも手軽に作れる、簡単なスコーン加工体験です。今回は、直径5cm～6cm程度の大きさの、きな粉味やカボチャ味のイングリッシュスコーンを5～6個作ります。

- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）※1月27日（土）申込締切
- 【加工日時】 2月3日（土）10時00分～（2時間程度）
- 【参加費用】 600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】 4組（先着順）

今年は四季の里をたくさんの方にご利用いただき、大変ありがとうございました。

今後も四季の里をよろしくお願ひします。



令和6年4月1日から利用料金
が変わります!!

受益者負担の適正化と持続可能な施設運営を図るため、利用料金を改定致します。詳しくは町ホームページをご覧ください。