

# 「四季の里」ご利用の皆様へ

**令和6年4月1日から**

# 利用料金が変わります！！

いつも「四季の里」をご利用いただきありがとうございます。

この度の「公共施設使用料の見直し」にあたり、受益者負担の適正化と持続可能な施設運営を図るため、「四季の里」の利用料金を下記のとおり改定させていただくこととなりました。

## ●利用料金新旧対比表

加工品目	単位	旧料金	新料金	備考
トマトジュース	1L	175	215	出来高（ビン代金を含む）
ニンジンジュース	1L	175	215	出来高（ビン代金を含む）
シソジュース	1L	175	215	出来高（ビン代金を含む）
その他のジュース	1L	105	145	出来高（ビン代金を含まない）
真空凍結乾燥	1日	500	625	1日の単位は、利用開始から24時間以内
真空凍結乾燥（延長）	1日	250	315	
レトルト加工	1回	400	495	
粉末加工	1kg	155	195	原料
粉末加工（本人従事）	1kg	85	105	原料
パン類	1kg	155	195	主原料
豆腐	1kg	120	145	原料
味噌	1kg	105	135	主原料
アイスクリーム類	1L	105	135	主原料
あん	1kg	105	135	主原料
角煮	1kg	105	135	主原料
ポン菓子	1kg	100	125	原料
こうじ	1kg	105	135	原料
ソース・ジャム類	1kg	85	105	主原料
大福	1kg	75	95	主原料
もち	1kg	70	85	主原料
赤飯	1kg	70	85	主原料
真空包装	1袋	3	5	
その他の加工	1kg	55	70	主原料