

四季の里だより

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

4月

"鶏の燻製"を作ろう!!



約 500g の鶏胸肉を 2 枚使って鶏の燻製を作ります。当日は下味付けの作業を行います。燻製機に入れる時は網目をつける燻製も 1 枚作ります。引渡時には真空パックにしてお渡しします。

- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）※4月13日（土）申込締切
氏名・住所をお伝え下さい
- 【加工日時】 4月20日（土）10時00分～12時
- 【参加費用】 1人1,200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】 8人（先着順）
- 【その他】 4月26日（金）以降の引渡を予定しています。
加工品引渡時に参加費用分の納付書をお渡しします。



"ざる豆腐"を作ろう!!

鷹栖産大豆を使ってざる豆腐を作ります。直径15cmのお椀型のざるに豆腐を入れて持ち帰ります。

また、豆腐になる前の豆乳も1L持ち帰ります。

- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）※4月20日（土）申込締切
氏名・住所をお伝え下さい
- 【加工日時】 4月27日（土）9時30分～12時
- 【参加費用】 1人800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】 10人（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。