

# 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



## "サラダチキン"を作ろう!!

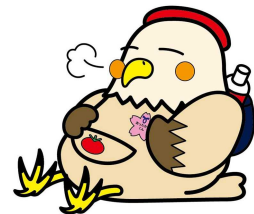
2種類のサラダチキンを作ります。鶏ムネ肉を、塩レモンこうじと、しょうゆこうじで味付けします。ぜひご賞味ください!

- 【申込方法】 LINE または電話にて受付 (四季の里 87-3838)  
※4月9日(水) 申込締切  
氏名・住所をお伝えください
- 【加工日時】 4月12日(土) 10時00分~(1時間程度)
- 【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】 10名 (先着順)
- 【その他】 2種類のサラダチキンを500gずつ、計1kgを、後日お持ち帰りいただきます。お渡しの際に参加費用分の納付書をお渡しします。



## "手作り小籠包"を作ろう!!

蒸さずに作る焼き小籠包の加工体験を募集します。生地から手作りの味をお楽しみください! 小籠包は20個作り、持ち帰っていただきます。



- 【申込方法】 LINE または電話にて受付 (四季の里 87-3838)  
※4月13日(日) 申込締切 氏名・住所をお伝えください
- 【加工日時】 4月19日(土)
- 【参加費用】 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名 (先着順)
- 【その他】 20個作り、冷凍でお持ち帰りいただきます。帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。