

# 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



## "手作りパン"を作ろう!!

かぼちゃやナッツなどを使った秋らしい菓子・総菜パンを作ります。四季の里で食欲の秋をご堪能ください！

**【申込方法】** LINE または電話にて受付（四季の里 87-3838）

※10月13日（月）申込締切

氏名・住所をお伝えください



**【加工日時】** 10月25日（土）9時00分～（3時間半程度）

**【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名（先着順）

**【その他】** 大サイズ1個、小サイズ6個程度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。

## "豚バラベーコン"を作ろう！



当施設で加工品人気上位であるベーコンを作ります。

1kgの豚バラブロック肉を使って作ります。

自らの手で味付けしたベーコンのおいしさをぜひ  
ご堪能ください！

**【申込方法】** LINE または電話にて受付（四季の里 87-3838）

※10月19日（日）申込締切 氏名・住所をお伝えください

**【加工日時】** 10月26日（日）9時30分～（2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】** 当日は肉の味付け作業を行っていただき、後日、燻製が終わったら取りに来ていただきます。