



四季の里だより 6月号 No.2

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

自家用トマトジュース加工の申込みについて **締め切り:7月1日(水)**

8月1日から始まる自家用トマトジュース加工（原料持込）の申込みを行います。

裏面「トマトジュース加工(自家用)申込書」にて申込みをお願いします。

なお、加工体験（原料は四季の里で用意）の申込みについては、7月号でご案内いたします。

トマトジュース加工開始時刻の変更

新型コロナウイルス感染症対策として、密集状況を緩和するため、加工開始時刻を変更しております。ご理解くださいますよう、よろしくお願いいたします。

第1工程→7:00 第2工程→8:50 第3工程→10:40 第4工程→12:30
第5工程→14:20 第6工程→16:10

注意事項（必ずご一読ください）

・「未熟・過熟・カット済み・ミニトマト・50kgを大きく上回る量」を持ち込みされた場合は、お持ち帰りいただきます。

・他人名義での加工はできません。必ず申込みされた方が加工に来てください。なお、付き添いとして別の方が一緒に来られることは可能です。

・加工は4回（1人）までとし、加工体験との重複申込みはできません。

・グループで申しこむ場合は、重複をさけるため、必ず代表者の方が申込みをしてください。

・申込人数の関係で、加工日時等ご要望に添えない場合がございますので、その時は改めて調整をさせていただきます。

・町外者の施設利用は可能ですが、町内在住者および町内勤務者を優先させていただきます。

・加工料金は175円/Lです。（ビン、キャップ、塩代含む）

加工日時の通知

日時の調整終了後、申込者（グループは代表者）へ文書にて7月中旬頃に郵送いたします。

★★★★★ 施設の利用にあたっては四季の里までお問い合わせください ★★★★★