



# 四季の里だより 10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

## 豆腐加工体験教室

申込締切: 10月21日(水)

平成24年に活動を終了した北斗女性サークル「花りんご」。今回はこの花りんごで活動していたメンバーを講師に迎えて、青大豆・白大豆を使った豆腐加工体験教室を開催します。「花りんご」が作った豆腐を食べたことがある人は懐かしい味がよみがえり、食べたことがない人もおいしい豆腐の味を楽しむことができます。冷や奴はもちろんのこと、これからの季節、ポン酢で湯豆腐なんていかがでしょうか。



【募集人数】 10名(先着順)

【加工日】 令和2年11月8日(日)午前9時30分～

【参加費用】 1人当たり400円程度(4丁の場合)

※1工程で20丁の豆腐ができます。今回は青大豆と白大豆で2工程実施しますので、40丁の豆腐を参加人数で分ける予定です。

【用意する物】 持帰り用の入れ物(タッパ、ビニール袋等)、帽子、エプロン、マスク等

## もち加工の申込み

随時受付しています。

【申込み】 申込みにあたっては、数量、加工方法及び四季の里での米とぎの有無を電話でお知らせください。例年12月は予約でいっぱいになり、希望の日時で加工できない事があるのでご了承ください。

【加工量等】 加工量は、1回(1臼)につき4.5kg(3升)～5kgでお願いしています。利用料は、70円/kg(105円/升)です。

【持ち物】 もち米、押し餅にする場合厚めのビニール袋、持ち帰り用の入れ物  
※片栗粉や塩等を使用する方はご持参ください。

【その他】 もち米は半日以上うるかしてください。  
豆餅用の豆はうるかさずに持参してください。

## ・豆腐加工体験教室申込書

氏名		TEL
住所	鷹栖町	

・申し込み方法(電話またはFAXにて受付いたします。)

四季の里

電話&FAX 87-3838

★★★★★ 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 ★★★★★