



四季の里だより 1月号 No.1

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

昨年は四季の里をご利用いただきありがとうございました。本年もよろしくお願ひ致します。また、四季の里は12月28日から1月5日まで休館となりますので、申込み等ありましたら FAX または留守電にメッセージをお入れください。

ポン菓子加工1月は随時受付しています！！

ポン菓子の材料(1.5kg/回)を住所・氏名・電話番号を明記した袋に入れ、持ち帰り用の袋(1~2斗袋がお勧め)と一緒に四季の里までお持ち下さい。白米以外にも玄米、大豆、マカロニなども加工可能です。出来上がり次第ご連絡いたします。

おもちを使った”おかき”作り体験！！ 申込締切:1月15日(金)

もち米を四季の里でおもちに加工してから乾燥させ、みんな大好きな『おかき』を作ります！せんべいはうるち米(普段食べているお米)から、おかきやあられはもち米からできているって知ってました？今回は数種類の味付け(味は検討中！)でおかきを作ります。一味違った手作りおかきをみんなで楽しみましょう！！



【募集人数】 5名(先着順)

【日 時】 令和3年1月24日(日)

午前9時30分~12時00分

【参加費用】 1人500円

【用意する物】 帽子、エプロン、マスク

この四季の里で作った  を使って、おかきを作る予定です。

・おかき作り体験申込書

◎加工日時：1月24日(日)9:30~

申込締切:1月15日(金)

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 ★★★★★