



# 四季の里だより 2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

ポン菓子加工2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。

## シフォンケーキ&クッキー作り体験教室 申込締切:2月19日(金)

四季の里で2015年から鷹栖町産米ななつぼしの米粉を使用し”シフォンケーキ”を製造・販売している『米・っこ』さんを講師に迎え、シフォンケーキとクッキー作り体験を実施します！

今回のメインは、メープルシフォンケーキ！ふんわりとした食感の生地にもメープル特有のコクのある深い味わいと、風味豊かな香りをお楽しみください。紅茶片手に優雅な一日を！

【日時】 令和3年3月10日(水)

午前10時00分~12時00分

※10分前までにお集まりください。

【参加費用】 1人 500円

※納付書をお渡しします。

【用意する物】 帽子(三角巾)、エプロン、マスク

【募集人数】 8名(先着順)

※新型コロナウイルス感染拡大防止対策として人数制限をさせていただき、第2加工室と第3加工室に分かれて加工させていただきます。

★完成イメージ★



※シフォンケーキは約13cmサイズのものを作ります。

・シフォンケーキ&クッキー作り体験申込書

◎加工日時: 3月10日(水) 10:00~

申込締切:2月19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 ★★★★★