



四季の里だより 3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3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。

親子で味噌づくり&アイスづくり体験 申込締切:3月18日(木)

親子で味噌づくりをしてみませんか？たっぶりのこうじで仕込んだお味噌はマイルドで上品な優しい味になります。この時期に作ったお味噌は秋頃には美味しいお味噌になりますよ。お家で食べる味噌だから、家族で力を合わせて作ってはいかがでしょうか。また、大豆を煮込んでいる間にアイス作りも体験してもらいます。なかなか出歩けない状況が続いていますが、お子さんと春休みの思い出作りにどうぞお越しください！

【日時】 3月28日(日)

午前9時30分~12時00分

※10分前までにお集まりください。

【参加費】 1組 1,000円(納付書をお渡しします)

出来上がりのお味噌は1組約2*前後となります。

容器に詰めた味噌はお持ち帰り、ご自宅で保管してください。

【持ち物】 帽子(三角巾)、エプロン、マスク、容器(2Lサイズ程度)

※容器が必要な方はご用意します。(1個700円程度)

※お子さん用の上靴を持参してください。

【募集人数】 5組(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ます。



•親子味噌づくり&アイスづくり体験申込書

◎加工日時:3月28日(日)9:30~

申込締切:3月18日(木)

氏名	親	子	TEL	容器を申し込む方は『容器希望』を○で囲んでください。 【 容器希望 】
住所				

•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 ★★★★★