



四季の里だより

4月

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

3月10日に四季の里で「米・こっこ」さんを講師に迎え『シフォンケーキ&クッキー作り体験教室』があり、7名の参加者でおいしいシフォンケーキを作ることができました。これからはお家でもふんわりしっとりシフォンケーキをつくることができますね!。ところでシフォンケーキの『シフォン』とはブラウスやベールに用いられる薄い絹織物のことだそうです。絹織物のようにきめ細かく柔らかいことからシフォンケーキと名付けられたそうですよ。皆さんは知っていました?



さすが先生、泡立てがお上手



シフォンケーキは
バターを使わないケーキだよ



ポン菓子加工 4 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。

★★★★★ 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 ★★★★★



四季の里だより

4月

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

3月28日に四季の里で『親子味噌造り&アイス作り体験』を行いました。4組の親子に参加いただき、みんなで楽しい時間を過ごすことができました。今回作ったお味噌は11月頃から食べることができます。美味しいお味噌ができたか、ぜひ感想を聞かせてくださいね！天然熟成させたお味噌はコクがあり、お味噌本来の純粋な発酵の香りや深い風味、旨味があります。お子さんにもこの味がわかってもらえたら嬉しいなあ！



4月の土、日はアイスを作ろう！！【3日前までの予約が必要です】

4月の土曜、日曜はいつでもアイス体験ができます！加工時間は1時間半程度です。牛乳1Lで200mlカップ(バニラの王道スーパ-カップの大きさ)10個程度のアイスができます。おいしい手作りアイスを作って濃厚な味を堪能してみませんか？1回で最大牛乳6L分のアイスを作ることもできますよ！電話(87-3838)で予約受付をしていますので、お気軽にお問い合わせください。

◎体験料 1,000円/組(※牛乳1Lの場合)

◎人数 1人からでも利用可能です(^_^)/

◎持ち物 三角巾(バンダナ可)、エプロン、マスク、持ち帰り用袋等



★★★★★ 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 ★★★★★