



四季の里だより

5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

4月のアイス体験には、多数の参加をいただきありがとうございました。バニラだけではなく、家からチョコクッキーやラムレーズン、ブルーベリーや板チョコ等を持ってきて、「味変（あじへん）」を楽しんでいるグループもいらっしゃいました。自家製のアイスはこのようなアレンジもできるのでいいですね！引き続き5月もアイス体験を続けていきますので、お申込をお待ちしています！！



5月の土、日もアイスを作ろう！！【3日前までの予約が必要です！】

5月9日は「アイスクリームの日」です。ということで、5月の土日にもアイス体験を続行しております！加工時間は2時間程度です。牛乳1Lで200mlカップ（バニラの王道スパーカップの大きさ）10個程度のアイスができます。バニラベースの材料は全て四季の里で用意しておりますので、おいしい手作りアイスを作ってみませんか？1回で最大牛乳6L分のアイスを作ることできますよ！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×牛乳のリッター分

(バニラベースの材料、200mlカップ代含む)

◎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

※靴のサイズが23cm未満の方は、上靴を持参してください。

●その他 ・抹茶アイスやイチゴアイスなども材料持込で作ることができますのでご相談ください。

・量や種類に応じて加工時間が長くなる場合があります。



ポン菓子加工5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

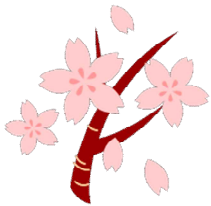
5月

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



出張!!四季の里

パレットヒルズ AM10時
5月9日(日) ~ PM2時

5月9日にパレットヒルズで開催される「さくらフェスタ 2021」にポン菓子機を持って四季の里も参加します!当日は米・大豆・マカロニでポン菓子を作り無料配布いたします。10時、11時、12時、13時にポン菓子を作る予定ですが、どの時間でどの種類を作るかは当日のお楽しみ!食べたことがないポン菓子がもらえるといいですね(o^v^o)

雨天時はポン菓子を作らないこともありますので、ご了承ください。 <(_)_>

また、四季の里の利用方法等についても職員がお答えしますので、興味のある方はぜひお寄りください!!

作ってみました



「グミ、作ってみました。

写真のグミは、りんご味のリラックマ。りんごジュースをベースに作ったもの。ほどよい弾力性・・・、うん、この噛み応えはグミだ。どちらかといえば、ソフトタイプに近い方のグミだ。ゼラチンを増やせばハードタイプに近くなるのか?嫌、そんなに単純なものか?いろいろ試してみなければ。幸い、四季の里にはリラックマの型以外にも6種類の型がある・・・うん、作るのが楽しんだ・・・、そうだ!この楽しみを私だけで経験するのはもったいない!」・・・と言うことで

チャレンジ!グミ作り(ゼリーも作るよ)【3日前までの予約が必要です】

いっしょにグミ&ゼリー作りしてみませんか?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。加工室が空いている日であれば、いつでもできます!子供から大人まで誰でも参加可能です。自分好みのグミを見つけてくださいね!途中でゼリーも作りますよ(*^-^*)ゼラチン効果でお肌つるつる?

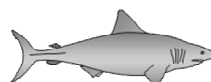
◎体験料 500円/1組(※グミの味はりんご、ぶどう等ご相談ください!)

◎時間 1時間半~2時間程度

◎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、持ち帰り用容器

※靴のサイズが23cm未満の方は、上靴を持参してください。



ボウの型もあるよ~