



四季の里だより



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

”クリスマスケーキ”を作ろう!



クリスマスのケーキに「手作りスコップケーキ」はどうですか?

泡立てたばかりのクリームに、新鮮なフルーツで作るので、味もとっても美味しいし、気軽におしゃれで簡単にケーキをつくることができます!

スポンジは事前に準備しておきますので、お子さんと一緒に作るケーキとしても最適です。

スコップケーキって?

スプーン(スコップ)ですくいながら食べるケーキで、器の中にスポンジ、生クリーム、フルーツなどを重ねたケーキのことです。大きな器で作ったり、一人分ずつのグラスで作ったり、簡単に作れるのが特徴です。デコレーションを工夫すれば、世界で一つのオリジナルケーキが作れます。

作ってみよう!

器の中で作るので崩れる心配はなし!初心者でもお子さんでも簡単に作ることができるのが良いところ。クリスマスは手作りケーキでお祝いしましょう!映えること間違いなし!



★完成イメージ★

- 【募集人数】 5組(先着順) ※募集締切12月16日(木)
- 【加工日時】 令和3年12月25日(土) 午後1時半~午後3時頃
- 【参加費用】 1組 1,000円
- 【加工品】 写真のように2種類の大きさのスコップケーキを作ります。
- 【用意する物】 帽子又はバンダナ、エプロン、持ち帰り用袋、(お子さんは上靴)
- 【申込方法】 四季の里へ電話87-3838にて申込みをして下さい。
- 【その他】 帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。

★★★★★ 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 ★★★★★

「こうじ」「味噌加工」申込書

申込締切:12月26日(日)

氏名又は 代表者名	人数(代表者含め 人) (※グループの場合は代表者名と加工人数)	
住所	鷹栖町	TEL

味噌づくり用こうじの斡旋及び味噌加工の取りまとめを行いますので、ご希望の方は四季の里までお申し込みください。

1 こうじ申込

数量	米持ち込み	料金	申込数量	備考
5kg未満	持込不可	650 円/kg	kg	加工料に米代含む
5kg以上	しない	650 円/kg	kg	加工料に米代含む
	する	360 円/kg	kg	

※米(屑米不可)を持込む場合は、令和3年12月26日(日)までに袋へ氏名(フルネーム)と電話番号を記入し、『四季の里』まで持参してください。

※こうじに影響するので、米を持ち込む場合は今年度産の白米(玄米から糖と胚芽を取り除き、見た目が白い物)のみを持参してください。

2 味噌加工申込

① 都合の悪い日に×印をつけてください

3月

水	木	金	土	日
2	3	4	5	6
9	10	11	12	13
16	17	18	19	20
23	24	25	26	27

4月

水	木	金	土	日
13	14	15	16	17
20	21	22	23	24

② 大豆を持参する方は kg 数の記入と大豆の種類に○印をつけてください。

加工数量 _____kg 【 白大豆 黒大豆 青大豆 】 (加工料金)105 円/kg

③ 四季の里で用意をした白大豆を購入して加工する方は kg 数を記入してください。

購入及び加工数量 _____kg (購入料金+加工料金)

④ 四季の里で用意をした塩を購入して加工する方は【塩購入希望】に○印をつけてください。

【 塩購入希望 】 (購入料金)60 円/kg

注1 東鷹栖食品加工販売協議会の「かたくり会」にこうじ加工を依頼します。

注2 今年度産の大豆の購入料金が確定していませんので、確定次第、購入希望者に連絡をします。

注3 加工日時が決まり次第、申込者へ通知文を郵送致します。

◎申し込み方法(下記窓口へ申込書を提出または FAX にてお申し込みください)

四季の里 FAX 87-3838