

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

こうじの斡旋について 申込締切:9月30日(金)

今年も漬物作りの季節が近づいてまいりました。ご希望の方はこうじを斡旋致しますので、四季の里までお申し込みください。なお、こうじ加工につきましては、東鷹栖食品加工販売協議会の「かたくり会」に依頼します。

【加工料金】

数量	米持ち込み	料金	備考
5kg未満	持込不可	680 円/kg	加工料に米代含む
5kg以上	しない	680 円/kg	加工料に米代含む
	する	380 円/kg	



★ **5kg 以上の方は米を持ち込むこともできます。(屑米不可)。**

※ 他の方のこうじに影響するので、米を持ち込む場合は令和3年度産以降の白米(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

※ 米持込を希望の方には、加工日が決まりましたら電話連絡させていただきますので、袋に氏名(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。

★ 持込以外の米は、当方で手配します。

【引き渡し】 こうじが四季の里に届き次第、随時 四季の里から連絡 します。

・漬け物用こうじ申込書

氏名		TEL
住所	鷹栖町	

数量	米持ち込み	加工数量
5kg未満	持込不可	kg
5kg以上	しない	kg
	する	kg

・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

【注】加工数量を記入して申込みをしてください。



9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

「とうきびと枝豆を使ったいろんな料理体験」の申し込みについて 締め切り:9月14日(水)

- 【申込方法】 電話にて受付(四季の里 87-3838)
氏名・住所・参加人数をお伝え下さい
- 【加工日時】 9月16日(金) 10時00分~(2時間程度)
- 【参加費用】 1組500円
- 【用意する物】 帽子又はバンダナ、エプロン、(※お子さんは上靴)
- 【募集人数】 4組
- 【その他】 帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。
透明パック(約14cm×21cm)1個にご飯と数種類のお総菜を入れて持ち帰ります。

シソジュース加工体験の申し込みについて 締め切り:9月11日(日)※期限が短く申し訳ありません

実施日 9月14日(水) 1回目午前9時開始 2回目午後1時30分開始

9月15日(木) 1回目午前9時開始 2回目午後1時30分開始

定員: 各回10名以内(定員になり次第、受付を中止させていただきます。)

料金: 450円/本前後(35本~40本/人程度)

申込み: 電話又はFAXにて受付(四季の里 87-3838)

【電話の場合、「氏名、住所、電話番号、加工希望日時」をお伝えください】

FAXで申込みされた場合は、電話にて決定日時をお伝えします。

注意事項: ・紫蘇の収穫量によっては持ち帰り本数が少なくなる場合がございますのでご了承ください。

・シソジュース加工体験申込書

氏名		TEL
住所		

加工希望日(希望日及び時間に○印を記入ください)

9月14日(水)

9月15日(木)

午前9時開始 午後1時30分開始

午前9時開始 午後1時30分開始