

四季の里だより

11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



アイスも作れるよ!

寒い冬でもおいしいアイス!

四季の里では冬でもアイスが作れます!

興味のある方はいつでも連絡お待ちしております!



餅加工の申込み 随時受付中

【申 込】 申込みにあたっては、日時、数量、加工方法、人数及び四季の里での米とぎの有無を電話でお知らせください。例年12月は予約でいっぱいになり、希望の日時で加工できないことがあるのでご了承ください。

【加工量等】 加工量は、1回(1臼)につき 4.5kg(3 升)~5 kg をお願いしています。
利用料は、70円/kg(105円/升)です。

【持 ち 物】 もち米、押し餅にする場合厚めのビニール袋、持ち帰り用の入れ物
※片栗粉や塩等を使用する方はご持参ください。

【そ の 他】 もち米は半日以上うるかしてください。
豆餅用の豆はうるかさずに持参してください。

四季の里だより

11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

"五目の具"を作ろう!!

人参、ごぼう、ひじき、油揚げ、干し椎茸、鶏肉が入った五目の具を作ります。
3合のご飯に混ぜるのにちょうどいいサイズです。
真空パックにしてお持ち帰りしてもらいます!

- 【申込方法】 電話にて受付(四季の里 87-3838) ※11月16日(水) 申込締切
氏名・住所をお伝え下さい
- 【加工日時】 11月20日(日) 9時00分~(3時間~3時間半程度)
- 【参加費用】 2,500円
- 【用意する物】 帽子又はバンダナ、エプロン(※靴サイズ23cm未満の方は上靴)
- 【募集人数】 5名(先着順)
- 【その他】 20cm×30cmの真空パックで7袋分(1袋に具材300g、たれ100g)
の持ち帰りを予定しています。
帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。

花りんごメンバーと"豆腐"を作ろう

花りんごで活動していたメンバーを講師に迎え、青大豆
と白大豆を使って2種類の豆腐加工を行います。
また、おからで「卵の花」も作ります!



- 【申込方法】 電話にて受付(四季の里 87-3838) ※11月20日(日) 申込締切
氏名・住所をお伝え下さい
- 【加工日時】 11月27日(日) 9時30分~(3時間~3時間半程度)
- 【参加費用】 1,000円(青2丁、白2丁の持ち帰り)
※1種類で20丁の豆腐ができます。今回は青大豆と白大豆で
2種類作りますので、40丁の豆腐を参加人数で分けます。
- 【用意する物】 帽子又はバンダナ、エプロン(※靴サイズ23cm未満の方は上靴)
- 【募集人数】 10名(先着順)
- 【その他】 工程の過程でできた「おから」の半分で『卵の花』を作ります。
帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。