

四季の里だより

12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

"クリスマスケーキ"を作ろう!



今年は、ふわ
っふわなシフォ
ンケーキを使っ
て季節のフルー
ツと生クリーム
がたっぷり入っ
た、直径 15cm
程度の『ドームケ
ーキ』を作ります!!



イタリア生まれ
のおしゃれな
ケーキ。当日はデ
コレーションの
みなので、1時間
程度で完成する
予定です。



【募集人数】 午前4組、午後4組（先着順）※募集締切12月17日（土）

【加工日時】 令和4年12月24日（土）午前の部 10時~11時

午後の部 13時~14時

【参加費用】 1組2,000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）

【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:1月8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	680 円/kg	kg	加工料に米代含む
5kg以上	しない	680 円/kg	kg	加工料に米代含む
	する	380 円/kg	kg	

※米(屑米不可)を持ち込む場合は、**令和5年1月8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

	木	金	土	日
令和5年3月	2	3	4	5
	9	10	11	12
	16	17	18	19
	23	24	25	26

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 (注2購入料金+加工料金 105 円/kg)

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70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は確定していません。

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 FAX または申込書を提出してください)

四季の里 FAX 87-3838 役場産業振興課農林畜産係