

# 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

## "水ようかん"を作ろう!!

甘くてつるっとした食感が楽しい水ようかんを作ります。これからの季節にぴったりのお菓子作りに挑戦してみませんか。

作った水ようかんをお持ち帰りいただきます。



- 【申込方法】 電話にて受付（四季の里 87-3838）※6月22日（土）申込締切  
氏名・住所をお伝えください
- 【加工日時】 6月29日（土）9時~12時
- 【参加費用】 1人 800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】 8人（先着順）
- 【その他】 帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。

### 自家用トマトジュース加工の申込みについて **締め切り:6月23日(日)**

8月1日から始まる自家用トマトジュース加工（原料持込）の申込みを行います。  
別紙「トマトジュース加工(自家用)申込書」にて申込みをお願いします。

#### ☆トマトジュース加工開始時刻について

第1工程→7:00 第2工程→9:00 第3工程→11:00 第4工程→13:00  
第5工程→15:00

⇒裏面へ続きます

## 自家用トマトジュース加工の申込みについて（続き）

### ★注意事項（必ずご一読ください）

- ① 受付順に加工日時を決めさせていただきますので、加工日時のご要望に添えない場合がございます。その時は改めて確認及び調整の連絡をさせていただきます。
- ② 「未熟・過熟・カット済み・ミニトマト・50kg を大きく上回る量」を持ち込みされた場合は、お持ち帰りいただきます。
- ③ 他人名義での加工はできません。必ず申込みされた方が加工に来てください。なお、付き添いとして別の方が一緒に来られることは可能です。
- ④ 加工は4回（1人）までとし、加工体験との重複申込みはできません。
- ⑤ グループで申しこむ場合は、重複をさけるため、必ず代表者の方が申込みをしてください。

### ★加工日時の通知

日時の調整終了後、申込者（グループは代表者）へ文書にて7月中旬頃に郵送いたします。なお、代表者以外にも通知文の郵送を希望される方は申込書『通知文郵送希望』欄に○をご記入下さい。

