

# 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



## ”スイートポテト・干し芋”を作ろう!!

スイートポテトと干し芋を作ります。スイートポテトはさつまいも約1本分、干し芋はさつまいも約3本分を使います。

鷹栖産のさつまいもで新年を迎えませんか？

【申込方法】 LINE または電話にて受付（四季の里 87-3838）

※1月8日（水）申込締切

氏名・住所をお伝えください

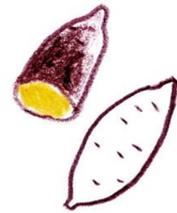
【加工日時】 1月11日（土）午前9時～（3時間程度）

【参加費用】 1,500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組（先着順）

【その他】 干し芋は、当日の夕方以降に取りに来ていただきます。



## ”かぼちゃアイス”を作ろう!!

寒い冬にアイスを楽しみませんか！暖かい部屋で食べるアイスは格別です。110mlカップに10個のアイスが出来上がります。

ぜひご参加ください♪



【申込方法】 LINE または電話にて受付（四季の里 87-3838）

※1月13日（月）申込締切 氏名・住所をお伝えください

【加工日時】 1月18日（土）午前10時～（2時間程度）

【参加費用】 1,000円

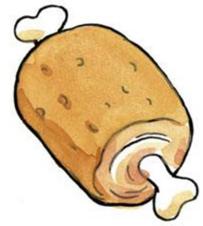
【用意する物】 帽子又はバンダナ、エプロン（※靴サイズ23cm未満の方は上靴）

【募集人数】 10名（先着順）

【その他】 110mlカップ10個をお持ち帰りいただきます。

帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。

# ”豚バラベーコン”を作ろう!!



当施設で加工品人気上位であるベーコンを作ります。1kgの豚バラブロック肉を使って作ります。

自らの手で味付けしたベーコンのおいしさをぜひご堪能ください!

- 【申込方法】 LINE または電話にて受付（四季の里 87-3838）  
※1月19日（日）申込締切 氏名・住所をお伝えください
- 【加工日時】 1月25日（土）午前9時～（2時間半程度）
- 【参加費用】 1,500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】 10組（先着順）
- 【その他】 当日は肉の味付け作業を行っていただき、後日、燻製が終わったら取りに来ていただきます。