

3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



四季の里だより

”パウンドケーキ”を作ろう!!

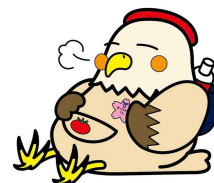
2種類のパウンドケーキを作ります。レモンを使った甘酸っぱいケーキと、お酒に合うしょっぱいケーキをぜひご賞味ください!

- 【申込方法】 LINE または電話にて受付 (四季の里 87-3838)
※3月9日(日) 申込締切
氏名・住所をお伝えください
- 【加工日時】 3月15日(土) 10時00分~(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】 8名 (先着順)
- 【その他】 2種類のパウンドケーキを5個ずつ持ち帰ります。
帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。



”手作りピザ”を作ろう!!

シーフードと、キノコ・ベーコンのピザの加工体験を募集します。レッツピザパーティ! 直径約15cmのピザを1枚ずつ持ち帰っていただきます。



- 【申込方法】 LINE または電話にて受付 (四季の里 87-3838)
※3月22日(土) 申込締切 氏名・住所をお伝えください
- 【加工日時】 3月29日(土)
- 【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】 8名 (先着順)
- 【その他】 直径約15cmで1枚ずつ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。

”桜もち・よもぎパン”を作ろう!!

四季の里で作った道明寺粉を使った桜もちと、よもぎを使った春らしいパンの加工体験を募集します。さわやかな春の味わいをお楽しみください!



- 【申込方法】 LINE または電話にて受付（四季の里 87-3838）
※3月30日（日）申込締切 氏名・住所をお伝えください
- 【加工日時】 4月5日（土）9時00分～（3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】 8名（先着順）
- 【その他】 作桜もち・よもぎパンを5個ずつ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。