

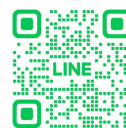


TEL&FAX:87-3838

メール:shikinosato@potato.ne.jp

開館:9:00~16:30

休館:月・火・祝日の翌日



"ジェラート"を作ろう!!

イチゴなどを使ったジェラートを作ります。もうすぐそこに迫った夏を、ジェラートで乗り越えましょう!

- 【申込方法】 LINE または電話にて受付(四季の里 87-3838)
※6月28日(土)申込締切
氏名・住所をお伝えください
- 【加工日時】 7月5日(土)9時00分~(3時間程度)
- 【参加費用】 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】 6名(先着順)
- 【その他】 ジェラートは1リットル分、カップ5~6個程度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。



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22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

次のページへ続きます⇒

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。

