



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

人参ジュース加工体験の申し込みについて 締め切り:9月20日(土)

人参ジュースにはリンゴジュースやはちみつも含まれており、大変飲みやすい味になっていますので、ぜひ皆さんも作ってみてはいかがでしょうか！！

にんじんジュース加工体験

- ・実施日：10月4日(土)、5日(日)、10日(金)～12日(日)の期間で、各回10名以内。

先着順に日程を決めさせていただきます。

申込み人数が少ない場合は加工できない日がありますのでご了承ください。

- ・時 間：午前8時30分開始
- ・料 金：1本400円前後を予定しています。
- ・本 数：40本程度を予定していますが、参加人数により前後することがございます。
- ・その他：日程調整後、申込者へ9月下旬に通知文を郵送させていただきます。

加工を2回希望される方は電話(87-3838)にてご相談ください。



・人参ジュース加工体験申込書

氏名		TEL
住所		郵便番号

・加工希望日(都合の良い日に○印をご記入ください)

10月4日(土)	10月5日(日)	10月10日(金)	10月11日(土)	10月12日(日)

・申し込み方法

下記窓口へ申込書を提出、四季の里公式 LINE へ上記必要事項記載または FAX にてお申し込みください

四季の里 FAX 87-3838、窓口提出、公式 LINE→
役場産業振興課農林振興係(窓口提出のみ)



こうじの斡旋について 申込締切:9月 28日(日)

今年も漬物作りの季節が近づいてまいりました。ご希望の方はこうじを斡旋致しますので、四季の里までお申し込みください。なお、こうじ加工につきましては、東鷹栖食品加工販売協議会の「かたくり会」に依頼します。

【加工料金】※米の市場価格の影響により、料金は値上がりする見込です
決定次第、お申しいただいた方へ料金をご案内します

数量	米持ち込み	料金	備考
5kg未満	持込不可	850円/kg	加工料に米代含む
5kg以上	しない	850円/kg	加工料に米代含む
	する	420円/kg	



★ **5kg 以上の方は米を持ち込むこともできます。(暦米不可)。**

※ 他の方のこうじに影響するので、米を持ち込む場合は令和6年度産以降の白米(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

※ 米持込を希望の方には、加工日が決まりましたら電話連絡させていただきますので、袋に氏名(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。

★ 持込以外の米は、当方で手配します。

【引き渡し】 こうじが四季の里に届き次第、随時 四季の里から連絡 します。

・漬け物用こうじ申込書

氏名		TEL
住所	鷹栖町	

数量	米持ち込み	加工数量
5kg未満	持込不可	kg
5kg以上	しない	kg
	する	kg

・申し込み方法

(下記窓口へ申込書を提出または FAX にてお申し込みください)

四季の里 FAX 87-3838

【注】加工数量を記入して申込みをしてください。

"カヌレ"を作ろう!!

フランスの伝統的な焼き菓子のカヌレを作ります。

外はカリッと、中はしっとりとしたカヌレをぜひご賞味ください。プレーン・はちみつ・りんご・くりの4種を作り、各2個ずつ持ち帰ります。

- 【申込方法】 電話またはLINEにて受付（四季の里 87-3838）
※9月13日（土）締切
氏名・住所をお伝えください
- 【加工日時】 9月20日（土）・23日（火）9時30分～12時30分
- 【参加費用】 1人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】 各6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。

