



メール:shikinosato@potato.ne.jp

開館:9:00~16:30

休館:月・火・祝日の翌日



"ミートソース"を作ろう!!

ミートソースの加工体験の募集をします。四季の里のトマトジュースを使ってミートソースを作ります。
鷹栖町産トマトの味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)

※12月10日(水) 申込締切 氏名・住所をお伝えください

【加工日時】 12月13日(土) 午前9時~午後1時

【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】 各10名(先着順)

【その他】 約500g×4パック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。

"クリスマスケーキ"を作ろう!!

今年はシフォンケーキを使ったケーキを作ります。直径15cmの予定です。
当日はフルーツでデコレーションしていただきます。

【申込方法】 LINE または電話にて受付 (四季の里 87-3838)

※12月17日(水) 申込締切

氏名・住所をお伝えください

【加工日時】 12月24日(水) 10時~正午

【参加費用】 1組2,500円 (1人での参加もOKです)

【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組(先着順)

【その他】 直径15cmのケーキ1個を持ち帰ります。

帰りに参加費用分の納付書をお渡しします。



麹・味噌加工の申込み

今年も3月に行う味噌加工の取りまとめを行います。希望される方は別紙「麹・味噌加工申込書」に必要事項を記載してお申し込みください。

申込用紙は四季の里又は役場産業振興課で配布しておりますし、四季の里へ連絡をいただければ申込用紙をご自宅へFAXいたします。

○申し込み方法(下記窓口へFAXまたは申込書を提出してください)

四季の里 FAX 87-3838 役場産業振興課農林畜産係