

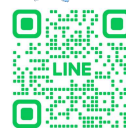


メール: shikinosato@potato.ne.jp

開館: 9:00~16:30

休館: 月・火・祝日の翌日

12月



"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。 |



麴・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「麴・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