安全・安心な地場産畜産物を使った

加工体験研修のおしらせ

帯広市畜産物加工研修センター（帯広市八千代町西４線 194 番地）では、
安全・安心な農畜産物の加工体験研修を行っています。

ソーセージ教室（定員２０名） 10：00～14：00

〇地場産の豚肉を使ったソーセージを作ります。
（約２５０ｇ）
〇研修費用はお一人様 １，０００円です。

３種のソーセージ教室（定員１０名） 10：00～14：00

〇地場産の豚肉を使って、下記の３種のソーセージを作ります。（合計約７５０ｇ）

♪ウィンナーソーセージ
地場産の豚肉をスパイスで味付けし、天然の羊の腸に詰めて作ります。

♪フライッシュケーゼ
地場産の豚肉をスパイスで味付けし、よく練り上げて作った生地をオーブンで焼き上げます。

♪ほか１種
その日によって変わります。

〇研修費用はお一人様２，２００円です。

チーズ教室（定員８名） 10：00～13：00

〇地場産の生乳を使って、ゴーダーチーズを作ります。（約１ｋｇ）
〇研修費用はお一人様３，０００円です。作ったチーズは**翌日の受取**となります。

★申込方法★

〇研修開催日の約１週間前までに帯広市畜産物加工研修センター(0155-60-2514)へお電話の上、お申し込みください（申込期限は毎月の「広報おびひろ」に掲載）。
〇下記の研修日程以外にも、ご希望に応じて研修を実施いたしますので、お電話にてお問い合わせください（１組５名様以上、１週間前までにお申し込みください）。

★その他★

〇エプロン・三角巾・ハンカチをご用意ください。
〇昼食はぜひカウベルハウスのレストランをご利用ください。

★令和５年度研修日程★

開催月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
ソーセージ教室	2日	28日	25日	23日	20日	17日	15日	12日	10日	14日	11日	10日
	30日											
ソーセージ教室(３種)	16日	14日	11日	9日	6日	3日	1日	26日	24日	28日	25日	24日
							29日					
チーズ教室(※翌日受取)	8日	6日	3日	1日	12日	9日	7日	4日	2日	6日	3日	2日
	22日	20日	17日	15日	26日	23日	21日	18日	16日	20日	17日	16日
				29日								30日