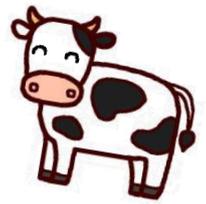




安全・安心な地場産畜産物を使った

## 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

- 地場産の豚肉を使ったソーセージを作ります。  
（約250g）
- 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

- 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。
- 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

- 地場産の生乳を使って、ゴーダチーズを作ります。（約1kg）
- 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★

- 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）。
- 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★

- エプロン・三角巾・ハンカチをご用意ください。
- 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6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	7日	5日	2日 30日	28日	25日	22日	20日	17日	15日	19日	16日	16日
	21日	19日		14日 15日	11日	8日	6日	3日	1日	5日	2日	2日 30日
チーズ教室 （※翌日受取）	13日	11日	8日	6日	3日	14日	12日	9日	7日	11日	8日	8日
	27日	25日	22日	20日	17日	28日	26日	23日	21日	25日	22日	22日
					31日							