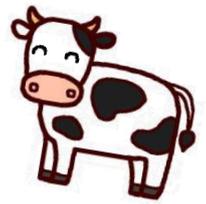




安全・安心な地場産畜産物を使った

## 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10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750g）  
※総量約750gのうち一部を使用しフライッシュケーキも作ります。
- 研修費用はお一人様2,000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。
- ♪フライッシュケーキ  
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、予算や人数、内容等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7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	27日	25日	1日	27日	24日	28日	26日	23日	28日	25日	22日	29日
ソーセージ教室(3種)	13日	11日	22日	13日	10日	14日	12日	9日	14日	12日	15日	15日
チーズ教室 (※翌日受取)	5日	3日	7日	5日	2日	6日	4日	1日	6日	10日	7日	7日
	19日	17日	28日	19日	16日	20日	18日	15日	20日	17日	21日	21日
		31日			30日			29日			28日	