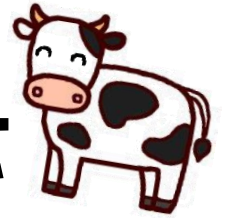


安全・安心な地場産畜産物を使った



# 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（20名まで）10：00～14：00

毎月第4日曜日 開催

地場産の豚肉と本場・ドイツ仕込みのスパイスを使ったソーセージ作りを体験できます。  
研修費用はお一人様 1,000円です。（約250g）

## ■3種のソーセージ教室（10名まで）10：00～14：00

毎月第2日曜日 開催

地場産の豚肉を使って、ウィンナーソーセージ、ホワイトソーセージ、フライッシュケーズを作ります。

研修費用はお一人様2,200円です。（合計約700g）

♪ウィンナーソーセージ

地場産の豚肉を本場・ドイツ仕込みのスパイスで味付けし、天然の羊の腸に詰めて作ります。

♪ホワイトソーセージ

牛乳を使ったソーセージです。

♪フライッシュケーズ

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。

## ■チーズ教室（10名まで）10：00～16：00

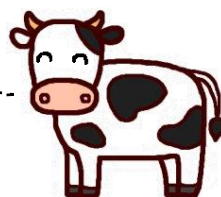
毎月第1・3土曜日 開催

地場産の生乳を使って、ゴーダーチーズを作ります。

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りになります。

（約1kg）

♪研修日程は裏をご覧ください♪



研修費用はすべて  
材料費相当額です。

# 令和元年度の研修日程

日	教室
平成31年4月6日～7日	チーズ教室
4月14日	ソーセージ教室(3種)
4月20日～21日	チーズ教室
4月28日	ソーセージ教室
令和元年5月4日～5日	チーズ教室
5月12日	ソーセージ教室(3種)
5月18日～19日	チーズ教室
5月26日	ソーセージ教室
6月1日～2日	チーズ教室
6月9日	ソーセージ教室(3種)
6月15日～16日	チーズ教室
6月23日	ソーセージ教室
6月29日～6月30日	チーズ教室
7月6日～7日	チーズ教室
7月14日	ソーセージ教室(3種)
7月20日～21日	チーズ教室
7月28日	ソーセージ教室
8月3日～4日	チーズ教室
8月11日	ソーセージ教室(3種)
8月17日～18日	チーズ教室
8月25日	ソーセージ教室
8月31日～9月1日	チーズ教室

日	教室
令和元年9月7日～8日	チーズ教室
9月15日	ソーセージ教室(3種)
9月21日～22日	チーズ教室
9月29日	ソーセージ教室
10月5日～6日	チーズ教室
10月13日	ソーセージ教室(3種)
10月19日～20日	チーズ教室
10月27日	ソーセージ教室
11月2日～3日	チーズ教室
11月10日	ソーセージ教室(3種)
12月21日～22日	チーズ教室
令和2年1月12日	ソーセージ教室(3種)
1月18日～19日	チーズ教室
1月26日	ソーセージ教室
2月1日～2日	チーズ教室
2月9日	ソーセージ教室(3種)
2月15日～16日	チーズ教室
2月23日	ソーセージ教室
2月29日～3月1日	チーズ教室
3月8日	ソーセージ教室(3種)
3月14日～15日	チーズ教室
3月22日	ソーセージ教室
3月28日～29日	チーズ教室

- ☆ 定期研修参加のお申し込み・お問い合わせは帯広市畜産物加工研修センター(0155-60-2514)までお電話ください。お申し込みは、実施日の約1週間前までにお願ひします。月毎の研修の申込締切日については、毎月1日発行の広報おびひろに掲載していますのでご確認ください。
- ☆ 上記日程以外にも、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。)
- ☆ 参加の際は、エプロン・三角巾・ハンカチをご用意ください。また、昼食や飲み物は各自ご用意いただくか、カウベルハウスのレストランをご利用ください。