

ねおかんぱーにゅ南部からのお知らせ

「食べものを知る～まるごとソーセージ体験」

自家製としては難しいソーセージ作りの過程を体験したり知識を得ることで、食の興味を深め手づくりの価値をみなおしましょう

- ・ **内容** ; ソーセージ作りを一から体験しながら、プロセスを学びます。希望者には枝肉からの解体と下処理（前日）をご指導いたします。別途ご連絡ください。昼食は、ねおかんぱーにゅ南部のパンと、出来たてのソーセージでホットドッグにして試食します。
- ・ **日時** ; 平成 20 年 12 月 7 日 日曜日 午前 9 時～13 時 終了予定
- ・ **作業日程** ;
 1. (12/6 日…希望者による前日作業) 解体→塩漬け 午前 9 時～11 時
 2. (12/7 日) カッター→腸詰め→スモーク (乾燥&スモーク)
- ・ **場所** ; ねおかんぱーにゅ南部 (スモークは屋外で行います)
- ・ **体験料** ; 1,500 円 (昼食が含まれます)
- ・ **持ち物** ; エプロン、温かい服装
- ・ **申し込み** ; 申込書に記入のうえお申し込みください。FAX か要項をメール (neochef@gmail.com 村越) で送信いただいてもかまいません。お電話での申し込みはできませんのでご注意ください
 - ※ 下処理体験希望者は事前連絡をお願いします
- ・ **人数** ; 定員になり次第締め切ります
- ・ **主催** ; ねおかんぱーにゅ南部
- ・ **協力** ; なんちゃってパン屋さん
- ・ **注意事項** ;
 - ※ 一日目の体験は希望者のみ 3 名までとさせていただきます
 - ※ 当日お持ち帰り用のご注文はお受けいたしません。手づくりソーセージのご注文は 12 月中旬に別途お受けいたします

●ねおかんぱーにゅ南部 〒944-0334 新潟県妙高市楡島 128 tel. Fax. 0255-75-3941 web. <http://neo-cam.net/>

----- きりとり -----

ソーセージ体験申込書	代表者氏名 _____
------------	-------------

住所 _____

連絡先 (電話) _____ 体験人数 _____ 名

通信欄 _____