

添加物不使用のベーコン&ソーセージを手づくりしよう

# おとなの燻製教室

場 所：農産物加工体験館「食多楽（くったら）」  
北海道根室市初田牛173番地1小笠原牧場内

仕事の後でも気軽に参加できるように  
開始時間を遅めに設定しています

講 師：小笠原 忠行（食多楽オーナー）

日 時：1回目…2011年2月26日（土）20:00～23:00  
2回目…2011年3月6日（日）20:00～23:00

対 象：燻製に興味があって、2回続けて参加できる方

定 員：10名

内 容：1回目ベーコン味付け、生ソーセージ  
2回目ベーコン燻製、ソーセージ

料 金：一人4000円 ※2回分料金

持ち物：エプロン、飲み物（アルコール可）



アクセスマップ



▲ソーセージ作りの様子



▲農産物加工体験館「食多楽（くったら）」

申し込み・お問い合わせ

農産物加工体験館「食多楽（くったら）」

Tel,Fax : 0153-26-2770（小笠原忠行）

