

い い に く 11.29の日体験会

国内唯一！公的な食肉技術の能力開発校

全国食肉学校 施設見学とウィンナー作り体験

日時：平成30年 **11月29日(木)**
9:00~13:30

参加者
募集

場所：**全国食肉学校**（玉村町大字樋越1794）

参加費：**1,000円**（材料費）

定員：**先着20名**※10月22日(月)9:00より受付開始

全国食肉学校での一日

- ウィンナー作り体験
- 学校の説明と施設見学
- 肉の勉強
- 試食



※自作の出来立てウィンナーを食べます。また、お土産として持ち帰りもあります。

肉の勉強



あなたは
牛肉、豚肉、鶏肉のこと
どれくらい
知っていますか？

家畜の品種、食肉の部位、
加工の流れ、調理方法など
肉の基礎知識が学べます。

群馬産のフレッシュ豚肉を
本場ドイツの伝統製法で熟成した



**DLG (ドイツ国際品質協議会)
金賞受賞の手作りベーコン**

製造工程が2~3週間かかりますので、
予約販売とさせていただきます。

※ご予約は、裏面の申込み覧に記入してください。

申し込み方法：裏面申し込み用紙にご記入の上、下記までFAX、郵送、メール等でお申し込みください。

申込み先：玉村町住民活動サポートセンターぱる

住所 〒370-1132 群馬県佐波郡玉村町下新田 208-4

TEL/FAX 0270-65-7155

E-mail pal@kyoudou-tamamura.org

月～金曜日 9:00～17:00

土曜日 9:00～12:00

休業日 日・祝日・年末年始