



くろりで作ることができるもの



ジャム、ソース作り



赤飯作り



大福作り



チーズケーキ作り



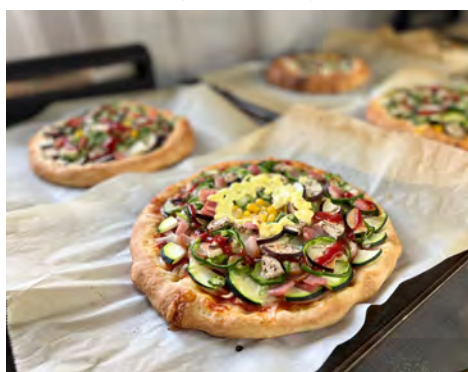
生米パン作り



黒大豆のポン菓子作り



シフォンケーキ作り



ピザ作り



干し野菜作り

◎加工センターは何をやっている場所？

加工品作り



パンやお豆腐など色々な加工品を作ることができます。

ワールドキッチン・加工教室の開催



定期的に開催しています。
回覧板などでお知らせします。

特産品作り



笹だんご、かぼちゃのポタージュの製造など。

◎例えばこんな使い方ができる！

詳しい内容は次のページをご覧ください

茶話会やレクリエーションで利用しよう



大人数で利用することができ、パンやお菓子作りなど利用方法は様々です。休憩室があるので作った加工品でパーティをしよう！

畑で採れた野菜を乾燥させてみよう



大きな乾燥機があり、一度に大量の野菜や果物を乾燥させることができます。

◎利用者の声

岡田 好子さん

Q 加工センターで作るオススメなところ

A みんなと一緒に作ることが、楽しいです。

Q 加工センターで作るオススメの加工品は？

A チーズケーキは簡単に作れるので、オススメです。

Q これから利用する方へメッセージ

A 一緒に加工してみましょう！！



岡田さんは「ちっぷの里」グループで笹だんごを作っています！

中島 智美さん

Q 利用してみての感想

A 機材が充実しています！

Q 加工センターを利用して良かったところ

A 子供とワイワイ一緒に楽しくできます。

Q これから利用する方へメッセージ

A 色々な機材や器具が充実しているので、家庭ではできないことや、量が可能です。ぜひ、仲間を誘って、子供達と一緒に美味しいものを作りましょう！



中島さんには、加工教室でロールケーキを教えて頂きました！

◎加工センターで買うことができるもの

真空パック袋 1枚 12円

乾燥野菜、麴、おからなど

- ★ 余分な空気が入らない。真空にすることで、収納がコンパクトになる
- ★ -40℃冷凍から 100℃30分ボイルができる。麴は1袋 500gまで入る



レトルト透明袋 1枚 40円

惣菜、とうもろこしのレトルトに

- ★ レトルト殺菌(115℃30分)が可能
- ★ 冷凍ができる
- ★ 中身が見えるので、状態がわかる

レトルトアルミ袋 1枚 50円

カレー、惣菜、ソースなどに

- ★ レトルト殺菌をすると、常温保管が可能



麴 菌 麴 1升分 40円

- ★ 麴を作るときに使用する



◎くるりを利用して作ることができるもの(保存版)

オススメの 加工品①



パ　　ン

自分の好きなパンを作ることができます。

オススメの 加工品②



レトルト食品

お稲荷さん用の揚げ、カレー、ご飯の素など、常温保存ができます。

オススメの 加工品③



乾　燥　野　菜

野菜の甘味が凝縮され、野菜本来の味わいを楽しむことができます。もちろん長期保存にも便利です。



お　菓　子

バレンタインデーにもオススメ！



お　こ　わ

蒸し器を使用して、おこわ作り。冷凍保存できて、繁忙期に便利！



麴

みそ、塩麴、しょうゆ麴などお料理に活用できます。



み　そ

少量から作ることができます。



お　や　つ　作　り

写真はパイです。大きなオーブンがあるので、たくさん作ることができます。



ジ　ャ　ム

自動で混ぜてラクチン！他の加工品と同時に作ることができます。



真　　空

麴、おから、惣菜など、色々なものを真空にすることができます。



野菜のカット

輪切りやみじん切りなど野菜をカット。大量調理をしたい方にオススメ！



缶　　詰

サンマや鶏肉の味噌煮など長期保存ができます。



惣　　菜

五目の具やパスタソースなど、レトルトや大量調理にもオススメです。



豆　　腐

30丁まで作ることができます。



ど　　ん

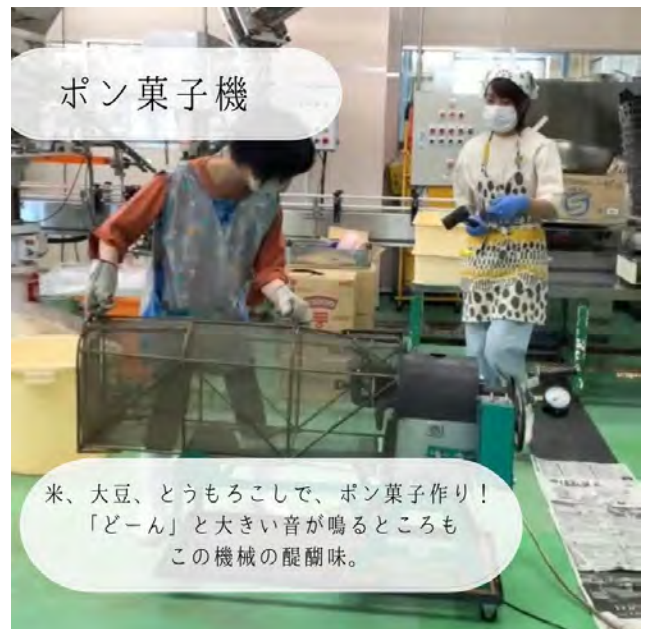
米・大豆・とうきびなどをどんにすることができます。チョコレートクランチもオススメ！

※ 上記は一例です。

くるりの魅力～機械の紹介～



くるりの魅力～機械の紹介～



くろりの魅力～機械の紹介～

