

燻製加工体験受付から体験完了までの流れ

1) 燻製加工日予約（電話による仮予約）

仮予約に関する事項

☆受付時間：9：00～15：30※開庁日のみ

【12：00～13：00を除く】

☆予約専用電話番号：0986-62-0319



2) 燻製加工仮予約完了



3) 本申請手続き

※本申請手続き必要事項（高崎総合支所 産業建設課提出）

イ) 漬込み日の2週間前までに本予約手続き。

ロ) 加工体験者名簿提出【5名～8名程度】

ハ) 施設利用料支払【加工体験参加者人数分×1,100円（税込）】

ニ) 加工用肉の前払い金【5,000円】⇒大牟田農産加工センターへ支払



4) 本申請手続き完了



5) 漬込み作業へ

※漬込み作業を、午前9時より行う 1週間後に燻製加工



6) 燻製加工体験実施

※アイスクリーム加工体験については材料の持ち込みとなります。

攪拌回数によって材料の量と出来上がる量が違いますので、材料表により体験者で持参下さい。

※燻製加工品に要した経費の精算（肉代、調味料、消耗品）

⇒ 大牟田農産加工センターへ支払（実費となります。）

⇒ 終了