



京都丹波の新鮮食材を
「薪」や「木炭」で美味しく調理!

Let's アウトドアクッキング!!!

森の京都・京都丹波地域の豊かな食材、森からの恵み…
古くから日本人の暮らしに欠かせなかった「薪」や「木炭」を使い
季節の食材をアウトドアクッキングで調理します!

BBQ Garden

はじめてのBBQから、本格BBQまで…
家族や仲間達と一緒にワイワイ
楽しい・休日をお過ごしください。



森の京都アウトドアクッキングカレッジ

Xmasくんせい講座

2018年12月23日(日・祝)

Xmasの食卓を彩る丸鶏のくんせいを作ってみませんか? BBQグリルを使った簡単スモークリングでの昼食づくりもお楽しみいただけます。

時間 10:30~14:30 頃終了予定

参加費 **8,000円**
持ち帰りチキン1羽・昼食4名分

メニュー(予定)

●丸鶏のスモークを作ってみよう! (1羽 持ち帰り用)

昼食

- ◇スモークチキングリルのマフィンサンド
- ◇ささみスモークサラダ
- ◇冬野菜のスープ
- ◇京丹波高原豚ベーコンのナンピザ
- ◇Xmasいちごのパイ

定員 **10組40名程度**

お申込み お電話または申込み
専用フォームから
お申し込み下さい



- テーブル・椅子・タープ等は、各自で設営して講習会に参加してください。
 - 持ち物は別途参加者にご案内いたします。
 - 乳幼児をお連れの場合は、食事は各自でご用意下さい。
 - 最少催行組数は5組です。
 - キャンセル規定:
~12/15:無料 ~12/20:30% 前日:50% 当日:全額
 - 荒天の場合、プログラム内容の変更や中止をする場合があります。
- 主催: ジャパンBBQカレッジ京都キャンパス・スプリングスひよし



道の駅 スプリングスひよし
SPRINGS HIYOSHI

TEL. 0771-72-1526
日吉ふるさと株式会社 京都府南丹市日吉町中宮ノ向8番地

※表示価格は全て税込みです。
休館日/毎週水曜日(水曜日が祝日の場合は振替休有)
<http://www.springs-hiyoshi.co.jp>