



森の京都

ジャパンBBQカレッジ / 京都キャンパスアウトドアクッキングセミナー

THE BBQ ACADEMY



KYOTO CAMPUS

# おじいちゃんのダッチオーブン

OUTDOOR PROGRAM 2019 OUTDOOR COOKING COLLEGE

4/2  
受付開始



うずら  
燻製

スモーク  
チップ

※写真はイメージです。

2019. 5/12 <sup>sun</sup> 10:30~14:00 会場：スプリングスひよし バーベキューガーデン

受付10:00~

参加費：¥8,000 / 1組 〈消費税込〉

※BBQ用品、テーブル、チェア等のレンタルで手ぶらプランをご希望の方は、別途レンタル料2,000円が必要です。

内容：京都丹波高原国定公園でアウトドアの達人たちとアウトドアクッキングを満喫！魔法の鉄鍋ダッチオーブンを使って、丸鶏や丸ごと野菜のローストを作ってみませんか？また、口にしたら人を虜にしてしまう「燻製づくり」を体験して頂きます。不思議な魅力を持つスモークの野生的な味わいを自分で作れたら、どんなに素晴らしい事でしょう。これからのシーズン到来に向け、即実践できるアウトドアクッキングセミナーです。お友達やご家族とお気軽にご参加ください。貴方のいつものBBQが、本格的なアウトドアクッキングに大変身！

メニュー：丸鶏のロースト・かんたん燻製アラカルト（チーズ・うずら玉子等）・お楽しみデザート等  
※食材は仕入れ状況により同等品に変更する場合があります。

持ち物：テーブル、イス、調理道具、食器等。 ※受講者に別途ご案内いたします。※手ぶらプランもございます。

定員：先着10組（40名程度）※会場スペースの都合上、一組当たり最大6名様までとさせていただきます。※食材は4名分となります。参加人数に応じて組数をお申込みください。

お申込み：QRコードより申し込みフォームでお申し込みください。 お申込みフォーム➡  
お電話でもお申し込みを承ります。（代表：0771-72-1526）

その他：■テーブル・椅子等は、各自で設営して講習会に参加してください。天候に応じて雨具などの準備をお願いします。  
■お肉・野菜以外のご用意はありませんので、必要な場合は各自でご持参ください。特にお子様をお連れの場合は、食事をご用意下さい。■食材のお持ち帰りはできません。会場にてお召し上がりください。■講習終了後、17:00までサイトをご利用いただけます。■最少催行組数は5組です。

■キャンセル規定 4/26まで：無料、5/6まで：30%、前日まで：50%、当日：参加費の全額を申し受けます。

■荒天の場合、主催者の判断でプログラム内容の変更や開催を中止をする場合があります。

主催：スプリングスひよし・JAPAN BBQ COLLEGE 京都キャンパス 協力：京都丹波・森のバーベキュー協会・瑞穂農林株式会社

道の駅 スプリングスひよし

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