

塊肉 × 薪 × 燻煙 = 森のごちそう!



森の京都

# 森のバーベキュー講座

OUTDOOR PROGRAM 2017 OUTDOOR COOKING COLLEGE



※写真はイメージです。

**11/12 SUN 会場：スプリングスひよし・BBQガーデン**

時間：10:30 ~ 14:00頃終了予定 (受付10:00)

参加費：¥6,000-(1組・税込) ※手ぶらレンタルプランもご用意しております。(¥4,000/組)

内容：京都丹波の美味しい食材を森の恵みである木炭や直火で調理する、地球と身体に優しい健康的な地産地消型のアウトドアクッキングです。森の恵みである薪や燻材を使用し、普段とは一味違うバーベキューを楽しみながら、スモークテクニック等のスキルを習得できますので、是非この機会にお仲間と一緒にBBQを楽しみながらご参加ください。  
※講座終了後は、20:00までサイトをご利用いただけますので、焚火などをお楽しみください。

メニュー：●ジビエ(猪・鹿) ウェルカムフード ●薪焼きローストビーフ ●地鶏のスモークグリル(予定) ●京丹波高原豚のベーコン風 ●BBQハンバーガー ★お楽しみデモンストレーション! ★かんたんスモーク講座(チーズ、ナッツ、ソーセージ)★大黒本しめじのBBQソース

定員：10組40名程度 ※中学生以下は、必ず保護者同伴でご参加ください。

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。 [申し込みフォーム](#)



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。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。■講習終了後、20:00までサイトをご利用いただけます。ナイトBBQをお楽しみください! ■最少催行組数は5組です。■キャンセル規定 7日前：無料 5日前：30% 前日：50% 当日：全額 ■荒天の場合、主催者の判断で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：スプリングスひよし・南丹市健康食推進協議会・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・直売所「彩花菜園」の生産者のみなさん・瑞穂農林株式会社・猪肉山里



スプリングスひよし  
SPRINGS HIYOSHI



0771-72-1526