



Merry Christmas

森の京都 × 燻製づくり

# Xmasくんせい講座

OUTDOOR PROGRAM 2017 OUTDOOR COOKING COLLEGE



※写真にイメージです。

**12/23 (祝) 会場：スプリングスひよし・BBQガーデン**

**時間：**10:30 ~ 14:30頃終了予定 (受付10:00)  
**参加費：**¥6,000-(1組・持ち帰りチキン1羽、昼食4名分食材費)  
**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。クリスマスの食卓を彩るスモークチキンをはじめ、スモーカーやBBQグリル、ダッチオーブンを使った様々なスモッキングテクニックを体験して頂きます。森の恵みである木を燻すことで、独得な色、香り、そして風味を口にした人を虜にしてしまう「燻製」に仕上げてください。不思議な魅力を持ち今まで食べたどの料理とも違う、そんなスモークの野生的な味わいを自分で作れたら、どんなにすばらしい事でしょう。是非この機会にご家族やお仲間と一緒にBBQを楽しみながらご参加ください。

**メニュー：**●丸鶏のスモークを作ってみよう！(1羽、持ち帰り用)  
 (予定)【昼食】●スモークグリルのイングリッシュマフィンサンド ●冬野菜のスープ  
 ●京丹波高原豚ベーコンと大黒本しめじのピッツァ ●ささみとナッツの燻製サラダ  
 ●簡単スモークアラカルト(チーズ他)  
 ★木炭着火講座 11:00~、マッシュマロ焼き体験 14:30~ (無料オープン講座)

**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。 **11月23日(木) 受付スタート**  
**その他：**■テーブル・椅子他、道具類、食材調味料は主催者で用意いたします。■食材は概ね4名分です。丸鶏のスモークは、調理後お持ち帰りいただきます。■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 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ことがあります。

**主催：**スプリングスひよし (南丹市森の京都魅力発信業務受託)



スプリングスひよし  
SPRINGS HIYOSHI



0771-72-1526