

# アウトドア・アックッキング・カレッジ

OUTDOOR PROGRAM 2018 OUTDOOR COOKING COLLEGE

9 / 2 SUN 会場：スプリングスひよし BBQガーデン



本格的なアウトドアクッキングが、手ぶらで参加できるオールインワンプランです！

## ダッチオーブンセミナー

魔法の鉄鍋ダッチオーブンで、丸鶏ローストをはじめ、京都丹波の美味しい食材を豪快に2段調理する実践講座です。

メニュー 丸鶏のロースト・クロワッサン・カレードリア  
〔ジビエの塩釜・焼き梨+お楽しみ食材〕

時間 10:30~13:30

参加費 8,000円(消費税含)

定員 10組(1組4人分)

※〔 〕内メニューは、運営側調理します。



## おつまみ燻製セミナー

口にしたら人を虜にしてしまう燻製。本セミナーでは、スモーカーを利用した簡単おつまみ燻製法から、ご家庭でも実践できるスモッキングテクニックをご紹介します。

メニュー チーズ・鶏ささみ・ピーナッツ・うずらたまご  
くんせい醤油等

時間 14:30~15:30

参加費 3,000円(消費税含)

定員 5組(1組4人分)



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：■メニューは都合により同等品に変更する場合がございます。■会場は雨天時のタープを設営しますが、天候に応じて雨具等の準備をお願いします。■講座用資材・食材は4名分以外の用意はありませんので、必要な場合は各自ご持参ください。■持ち物等は、別途参加申込者にご案内いたします。■講座終了後は、お席をご利用いただけませんので、予めご了承ください。■荒天の場合、主催者の判断でプログラムの内容変更や中止をする場合があります。

■キャンセル規定 8/26まで：無料、8/28：30% 前日：50% 当日：全額

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・森のパーベキュー協会・瑞穂農林株式会社



スプリングスひよし  
SPRINGS HIYOSHI

0771-72-1526