

A. 予約・準備編

1. 予約はお電話のみ、早めに！

場所は8サイトで、限られた機材で運営しています。人間心理は皆同じ、どうしても特定の日に集中しやすくなります。電話でしか予約を受け付けられないのは、同一サイトに予約が重ならないための防止策です。予定の日時をしっかりと決めてからお申込み下さい。

また、雨や強風のためにキャンセルもやむを得ないこともありますが、マナーとしてはできるだけ早めの決断と報告をお願いいたします。

2. 何人分頼めばいいの？

メニューは量的には一見少なそうに見えますが、大人3人分は十分ありますので、ご予約時の参考にしてください。

3. 手ぶら BBQ って、本当に何にももっていかなくてもいいの？

① 持ってきていただきたいものがあります。美味しく食べていただくためのお皿やコップ、できればマイ箸などがあればベストです。保健所の指導で現在は、事業者が食器を洗える専門の洗い場がないため、紙製のお皿やコップを使っています。

② 飲み物は管理棟で販売しておりますが、ビールと缶酎ハイの350ml缶及び清涼飲料の自販機販売のみとなります。個人の嗜好には十分に応えられませんので持ち込みも可能としています。

③ BBQの心構えを持って来てください。食材を調理するのは皆さんです。日本BBQ協会のインストラクターの指導で「本物のBBQ」を楽しんでください。もちろん、跡片付けもしなければなりません。

B. 当日編

1. 受付は管理棟でお願いします。予め予約しているサイトを確認して食材・機材を受取り、指定サイトへ係員が引率します。

2. テントの設置や人数に合わせたイスのセッティングをします。

3. 本物のBBQのために揃えたWeber製のガスグリルとチャコールグリルの使用方法を係員が説明します。

4. ガスグリルは5分程度で準備を完了しますが、チャコールグリルは炭が熾きるまで10分ほどかかります。

5. 「BBQはできるまでの時間を楽しむ」という考え方が必要です。ウェルカムドリンクやちょっとしたおつまみを用意しておけば空腹の人がいても楽しめます。

C. 調理編 1 ポンドステーキセット

調理時間が10分程度で済みますので、即食べたい人たちにはもってこいのメニューとなります。◎ガスグリルと●チャコールグリルに点火します。グリル一つに一人が付くこととなります。

1. ◎1回戦、焼く前に肉に塩・胡椒を適当に振りかけておきます。ガスグリルが250℃になったら調理開始。グリルに対して45度の角度で肉を置き、すぐにカバーを閉めます。

2. ◎片面2~3分かけて両面を焼きます。

3. ◎グリルから焼き上がり用まな板に載せ、2~3分馴染ませます。すぐに切るとせっかくの肉汁が流れ出てしまいます。

4. ◎人数分に切り分ければ本物のステーキの完成です。ここまで、おおむね10分、1回戦終了。

5. ●炭が熾きたチャコールグリルで、季節の野菜を焼く、裏表に返しながら表面の焦げ方で完成、おおむね5分、1回戦終了。

6. ◎2回戦、鶏肉に塩・胡椒を適当に振りかけ皮目から焼き始めます。