

K's Village Karuizawa

アウトドアクッキングの注意点

BBQ 場 使用可能時間: 16:00~21:00

1. BBQ 場における**スピーカー等大音量での使用はご遠慮ください**。近隣の迷惑になります。
2. **使用後は炭を火消し壺に入れ消火**してください。灰が飛び散るので、**水をかけて消火しない**でください。
3. 紙皿、紙コップ及び割り箸などを別途ご購入の上ご使用ください。**館内の食器類はお使いにならない様お願い致します**。
4. BBQ 終了後、**ゴミは所定のゴミ置き場**にお捨て下さい。BBQ 場に残すとカラス、動物が荒らします。
5. 使用後は**テーブルを拭いて**ください。
6. BBQ 場以外の場所で BBQ 台のご使用はご遠慮ください(芝生が駄目になります)。
7. 照明はソーラーライトを使用していますので、天候によっては暗い場合があります。ご要望により電池式照明をご用意します。
8. 夕方から蚊、ブヨ、アブがでる事があります。**虫よけスプレーをご用意ください**(蚊取り線香はご要望によりご用意します)。

BBQ

着火用薪、着火剤、新聞紙、うちわをご用意しています。鉄板、焼き串のご要望はお申し出ください。

使用前の注意:

グリル(網)の焦げ付き防止の為に必ず実施してください。

1. グリル、網に食用油を塗布してください
2. グリル、網を十分に熱して下さい
3. グリルから油の焼けた煙が出たら調理を開始してください



A) 4~10 人用 BBQ グリル 90x44cm 炭 6 kg付) - ¥11,000

このグリルではオーブングリルとしてお使いいただくと美味しく調理が出来ます。トップのカバーを閉めてオーブンとして使用し、ステーキが焼けます。着火には下の空気取り入れ口を開けて上昇気流を利用して火を付けます。



B) 2~4 人用 BBQ 網焼きコンロ Φ41cm(炭 3 kg付) - ¥5,500

炭火の遠赤外線でお肉や野菜を調理するのに最適です。コンロの容積が小さいので短い時間で着火出来ます。

焚火(薪 5kg 付き ¥1,100) Φ22xH20cm

焚火は必ず焚火台をご使用下さい。



K's Village Karuizawa

PIZZA 窯



薪、着火剤付 - ￥3,300

余熱時間約 30 分です。10cm大の小さな薪、小枝もしくはペレットを燃やして 200～300 度まで窯の温度を上げたら、PIZZA を窯に投入し、約 2 分～5 分で焼きあがります。(30cm まで焼けます)

窯で調理している最中も薪を投入し窯の温度を下げない様にします。焼き加減は蓋の覗き口から確認して下さい。

https://www.youtube.com/watch?time_continue=5&v=tQwG0eQyWz8

燻製スモーカー (￥2,200) <https://kunsei-smoke.com/>

燻製チップもしくはスモークウッドを別途ご用意ください

温燻:(主に、肉、川魚、チーズ、ゆで卵など)

1. スモーカーの下段に炭を入れ火をおこします。
2. その上に網を置いてそこにアルミのトレーにスモークチップを入れて燻煙を出します。
3. 上のトレーには水を入れます。
4. グリル温度が 70～80℃になると燻煙が出ます。
5. 上の網に食材をのせたり、吊るしたりして燻製を作ります。
6. チップが煙をだし始めたら、食材をスモーカーに入れて燻製します。チップに加え、アルミのトレーに乗せたグラニュー糖を使用すると色が濃くつきます。



冷燻:(主にサーモンや赤身マグロ等)

1. スモーカーの上段に燻製時間に合わせてスモークウッドを入れます。
2. スモークウッドに着火します。
3. 庫内の温度をスモークしたい素材に合わせて温度調整しながらスモークします。



スキレット(￥550) 10in=25cm



料理のレシピは:<https://www.lodge-cooking.com/recipe/list/outdoor/?page=1>

アヒージョやバイクドポテト等が楽しめます。

使用後は水洗いして(洗剤は使わないでください)油をキッチンペーパー等でふき取ってご返却ください。

ダッチオーブン (￥1,100) 10in=25cm



ローストビーフや煮物等が楽しめます。[料理レシピ](#)

使用後は水洗いし(洗剤は使わないでください)、油をキッチンペーパー等でふき取ってご返却ください。