



バーベキューハウス・広場をご利用の方へ



☎ ご利用前に『電話予約』を

< 昼の部 > 10時～15時まで (400円/1ブース)
 < 夜の部 > 16時～21時まで (400円/1ブース)
 15時～16時の間をまたいで使用する場合は昼・夜通しで予約してください。(800円/1ブース)
 上記時間には、準備と片付けの時間も含まれます。

👤 1ブース『定員10人』

1ブースの人数が10人を超える場合は、ブースの追加予約をお願いします。

🚗 受付は、『キャンプオフィス』へ

お車でお越しの場合、正面ゲートから道なりに直進し、荷降ろし場までお進みください。(ゲートから約600m)

受付後、荷物の運搬用としてリヤカーをご利用いただけます。(無料)

バーベキューブースに荷物の搬入が終わりましたら、いったんリヤカーをキャンプオフィスへ返却してください。

その後、車両は荷降ろし場から駐車場まで移動をお願いします。

※車両の乗り入れ、ブースへの横付けはできません。

💡 ブース内の『設備』について

- ・ドラム缶を半分に切ったグリル、炭アミ
 - ・火ばさみ、十能(小さな鉄製のスコップ)、炭バケツ
 - ・長椅子、長机
 - ・食アミ、金ブラシ、うちわ(受付時に貸出し)
- 上記のもの以外は、全て持ち込みをお願いしています。

🛒 消耗品の『販売』について

キャンプオフィスにて下記のを販売しています。

購入は、9時～17時までの間にお願いします。

- | | | |
|------------|--------|--------|
| ・木炭(3kg) | 1,000円 | 火付薪セット |
| ・薪(太・細) | 1束各 | 500円 |
| ・火付薪 | 50円 | |
| ・紙皿(10枚) | 250円 | |
| ・紙コップ(10個) | 150円 | |
| ・割りばし(10膳) | 100円 | |
| ・トング | 350円 | |

※食材、氷等の販売はありません。

🚫 禁止事項

- ・商品販売など営利行為
- ・花火
- ・直火でのたき火
- ・水遊び(山間部で水が貴重なため)
- ・ペットの入場(補助犬を除く)
- ・カラオケ
- ・楽器演奏
- ・ポータブル音源等で音楽を流す行為
- ・マージャンなど他の利用者の迷惑となる行為

🔥 『火の取り扱い』について

バーベキューブース内ではたき火禁止です。
 グリルには木炭を使用し、飯ごう炊さんなどをする場合は炊事棟をご利用ください。
 使い終わった炭くずは、火が落ち着いてからブース横の灰入れドラム缶に入れてください。

🗑 『ゴミ』について

バーベキューの際に出たゴミはお持ち帰りください。
 灰入れドラム缶は炭専用です。ドラム缶の中にゴミを入れて帰ると火災の原因になりますので絶対にやめてください。
 また、帰り道にゴミを捨てて帰ることは、不法投棄にあたり罰則に処せられます。

👓 ブース内での『マナー』について

ブース内では他の利用者の迷惑にならない程度のお話してください。
 お帰りの際には、次の方が気持ちよく使用できるよう清掃をお願いします。

🍷 『飲酒』について

過度の飲酒により、話し声が大きくなり、注意力が低下することとなります。自然のなかにいることを忘れず、節度を守り、他人に迷惑をかけないようにしてください。

☁ 『カミナリ』が鳴ったら

バーベキューハウス・広場は標高約450mに位置し、夏場は天候が急変することがあります。雷が鳴ったらお近くの建物か車の中に避難してください。
 あらかじめ避難先を想定しておくことも大切です。

⚠ 『ゲートの閉鎖』について

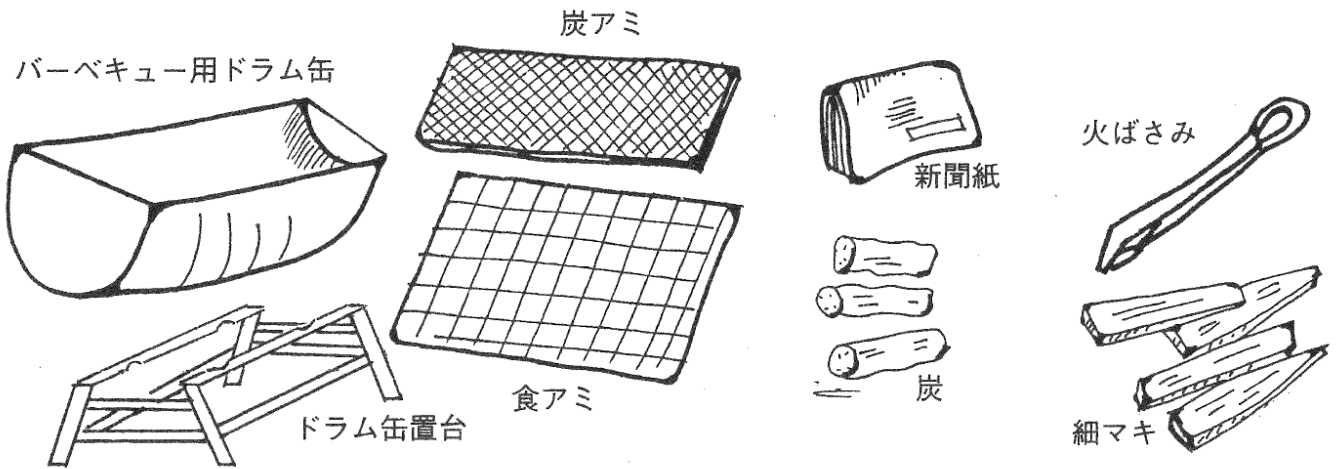
安全確保のため、正面ゲートは**22時30分～翌朝6時**まで閉鎖します。
 夜間にお帰りの際は、道中に野生動物が急に出てくることもありますので、事故に気を付けて帰宅してください。

🕒 その他『注意事項』

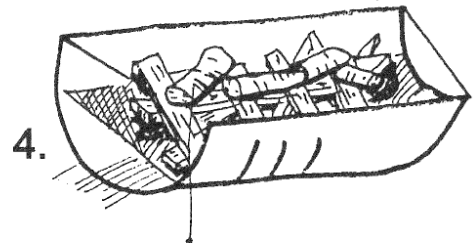
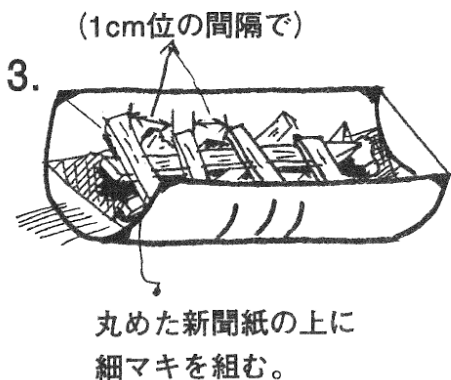
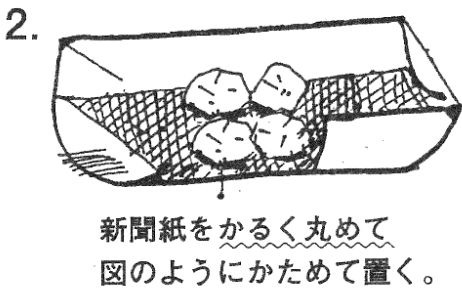
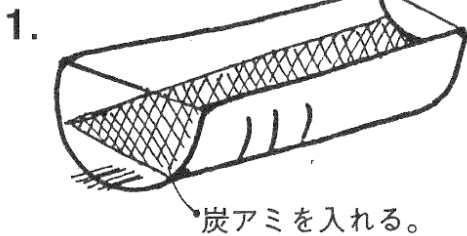
場内での事故・盗難については責任を負いかねます。
 野生動物や昆虫、自生植物には危険なものもありますので十分に注意してください。

バーベキューの楽しみ方

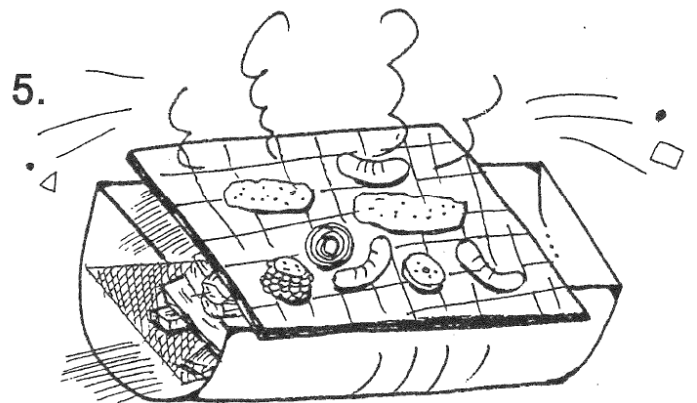
○用意する道具 (※木炭、細マキは、持ち込むかキャンプオフィスにて購入してください。)



○手順 (台に乗せた状態)



細マキの上に炭を重ねて乗せ、新聞紙に火をつける。
新聞紙 → 細マキ → 炭 の順に火がつくまでは火をいじらない。
炭にしっかりと火が付いたら全体に広げる。



・食アミを置いて、食材をのせて焼く。

6. ・バーベキューが終わったら、灰は灰入れへ。
・食アミはブラシをかけて、アミ入れへ。
※水で洗わない。
・炭アミはそのまま置いておく。

○食材はクーラーボックスなどに入れて直射日光に当てない。(食中毒予防)

○火が付かない場合は、無理をせずスタッフに声をかけてください。

○マナーを守って楽しいバーベキューを！