



# 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 (600円/1ブース)  
 < 夜の部 > 16時～21時まで (600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。(1,200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時までの間をお願いします。

- ・木炭(3kg) 1,150円 火付薪セット
- ・薪(太・細) 1束各 500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声で  
 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

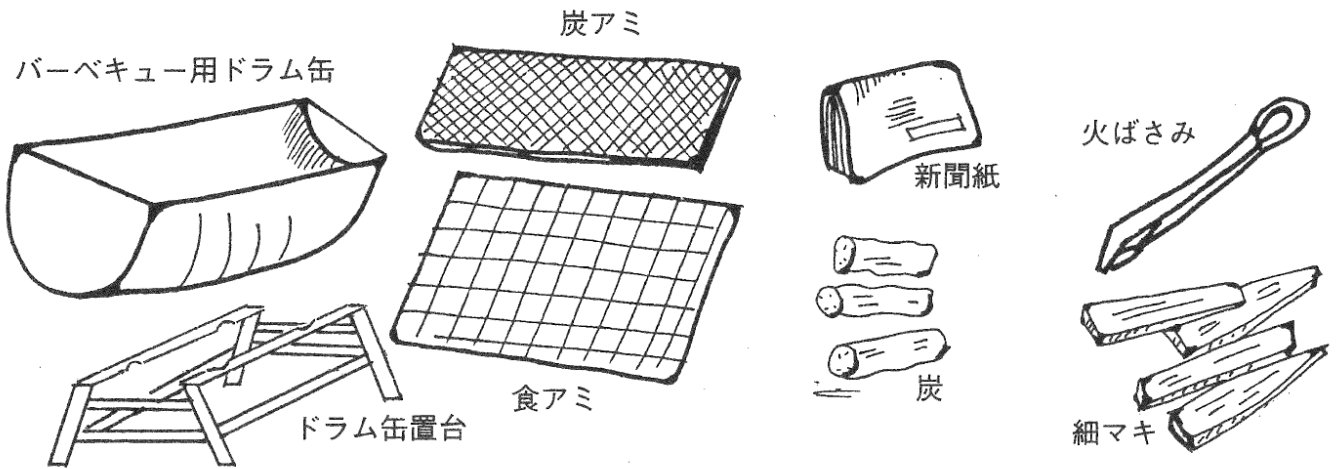
安全確保のため、正面ゲートは22時30分～翌朝6時  
 まで閉鎖します。  
 夜間にお帰りの際は、道中に野生動物が急に出てくるこ  
 ともありますので、事故に気を付けて帰宅してください。

## 👤 その他『注意事項』

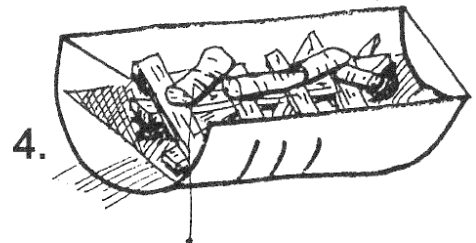
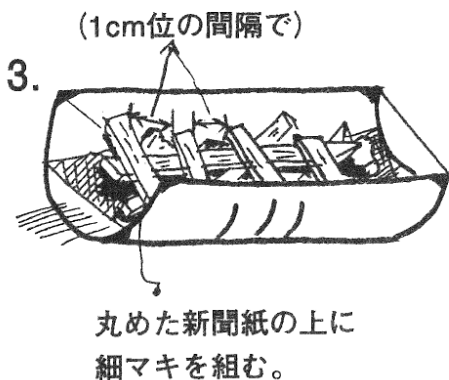
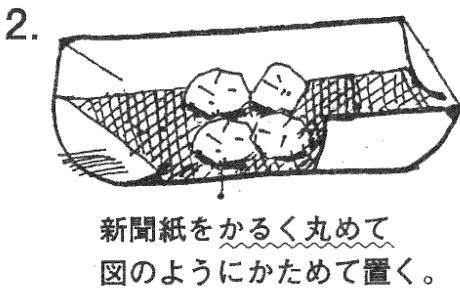
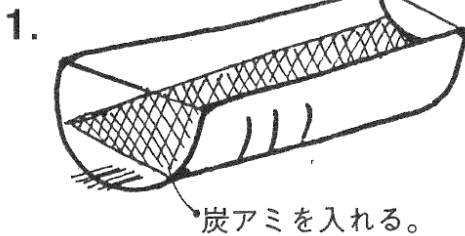
場内での事故・盗難については責任を負いかねます。  
 野生動物や昆虫、自生植物には危険なものもありますの  
 で十分に注意してください。

# バーベキューの楽しみ方

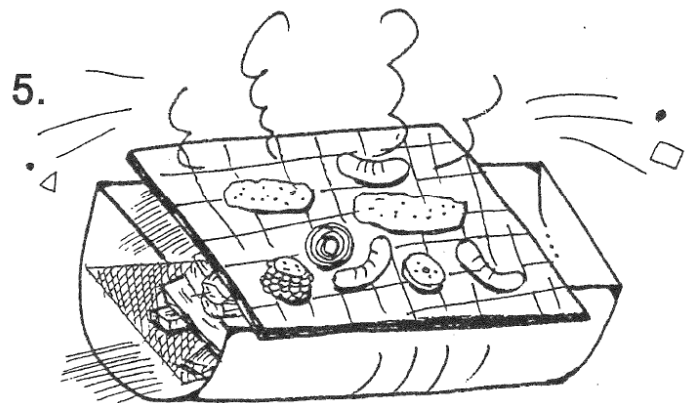
○用意する道具（※木炭、細マキは、持ち込むかキャンプオフィスにて購入してください。）



○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！