

各プログラム内容と指導料 一覧

種類	プログラム名	内容	料金・時間	目安人数
アウトドアクッキング	各種ダッチオープン料理	鶏の丸焼き、ピザ作りなど人気のダッチオープンを使っての料理を指導します。	下記に記載	
	野外炊さん補助	火の起こし方から完成までの指導をスタッフが全面的にサポートします。	1人 300円 + 材料費	何名からでも ご利用できます
	焼きイモ作り	落ち葉や薪を使って、おいしい焼イモと一緒に作ります。(秋・冬限定)	1人 300円 + 材料費	
	餅つき	餅つきセット(杵・臼・蒸し器)をお貸しします。必要ならば指導も行います。	1セット 5,000円 + 指導料、材料費	

■ 各種ダッチオープン料理 料金一覧

メニュー	料金	材料	備考
鶏の丸焼き (調理時間約2時間)	6,000円 (6~8人分)	鶏1羽(中抜き)、 たまねぎ、にんじん、 じゃがいも、 塩・コショウ	別に主食を用意 されることを おすすめします。
コーラ缶チキン (調理時間約2時間)	5,500円 (6~8人分)	鶏1羽(中抜き)、 塩・コショウ コーラ 350ml	別に主食を用意 されることを おすすめします。
ピザ (調理時間約2時間)	5,000円 (4~6人分)	強力粉、チーズ、 ドライイースト ピザソース、 ピーマン、玉ねぎ ソーセージ など	昼食におすすめです。

※各料金には材料費・ダッチオープンレンタル料・指導料を含みます。

※薪・炭・着火剤等は別途必要です。