



みんなでわいわい
お手軽BBQを
楽しもう!

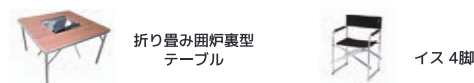
鶴見緑地 バーベキュー場・キャンプ場 BBQ機材のレンタル開始!

嬉しい着火サービス付のお得なツールセットをご用意しています!

BBQツールセット 2,500円 /各部



テーブルセット 2,000円 /各部



*他にも多数のレンタル機材をご用意しております。
*機材と炭の準備・炭の後片付けは不要!
*食材セット等(要予約)もご利用しております。
*ゴミの回収サービスもあります(有料)
詳しくはHPをご確認ください。

ご利用に関して

ご利用方法 インターネットと電話で事前予約制 機材レンタルは当日、受付にて予約を確認し、貸出をいたします。

営業期間 3月~11月 毎週月曜日定休(月曜日が祝日の場合は翌平日が休業)
ご利用料金 バーベキュー場の電気式サイトは有料1部(2時間)につき1,000円。その他のサイト利用は全て無料。
※レンタル機材ご利用の場合は、レンタル品に応じたレンタル利用料金が別途かかります。

ご予約方法

利用日の1か月前の同日お昼の12時00分より先着順で受付いたします。例: 10/11は9/1、10/31は9/30の12時00分から。

ネットからのご予約をおすすめいたします。

0570-01-5382
(10:00~17:00)

電話回線に限りがありますが、混雑時は繋がりにくい場合がございます。ネットからのご予約をおすすめいたします。

鶴見緑地 バーベキュー場 で検索

<http://digiq.jp/tsurumibbq/>にアクセスしてください。

【お問い合わせ】 バーベキュー場・キャンプ場 管理事務所

TEL:06-6915-2551 お問い合わせ時間:午前9時~午後5時30分(月曜定休)

※時間帯によって電話が繋がりにくい場合がございます。予めご了承ください。 ※事前の予約・変更など対応しておりません。



肉が焼けるまでの時間を楽しむための「火を使わないバーベキュー」。「簡単だけど、見た目が華やか」なオードブルのような一品を準備していきましょう。



バーベキュー場周辺には
便利&遊べるスポットが
いっぱい!!

“Mari7” (マリナ)

大阪堀江発ハイブリッドシンガー。テレビCM「ドギーマン」「GSユアサ」等に出演するなど多数のメディアに出演。「bijin-tokei」にて全国モデルランキング初代1位を獲得。昨年に引き続き2015年5月に「オリックス×広島交戦」にて国歌独唱を担う。Office AVANTI所属。



一面に芝生が広がり、おもいっきり走り回って遊べる広場。緑の中を流れる小川には、ところどころに小さな橋がかけられていて、散歩を楽しめます。(写真1) 小さい子どもが楽しめるすべり台などの遊具があり、のびのび遊びながらバーベキュー前後の時間を過ごせます。(写真2) 広くてきれいなトイレがバーベキュー場横の散策路を挟んだ向かいにあって便利。(写真3)

鶴見緑地 バーベキュー場

電気式バーベキュー設備 / 10基
炭式バーベキュー設備 / 30基 (一体型20基、分離型10基)
炊事棟 / 2棟 テーブル・イス (6~8人用)

営業期間 3月1日~11月30日
(月曜休業: 休日の場合はその翌日)

利用時間 11:00~20:00
(2時間単位、連続使用は4時間まで)

ご利用申し込みについて

2015年4月1日(水)から、ご利用日の1か月前よりインターネットまたはお電話にて、先着順でご予約をお受けできるようになっております。新しいご予約方法やBBQ機材のレンタルサービスについてのお問い合わせは、下記まで。

デジキュー電話番号(ナビダイヤル) 0570-01-5382
お問い合わせ時間 10:00~17:00 (年末年始を除く)



演出と少しの準備で見違える! バーベキューはパーティと心得て

「バーベキュー」の根底には、「おもてなし」の精神があります。参加者が快適に楽しめるよう、年齢層や性別の割合を把握し、場所や必要な道具、現地での動線や時間の過ごし方をシミュレーションしておきます。

「準備」というと大変に思えるかもしれませんが、実は逆です。野菜は家で切っておけば現地で「ミ」の処理に困ることもないし、ちょっとしたオードブルのような一品を作っ

持っていけば火が起き、肉が焼けるまでにお腹がすいて困ることもない。余裕ができ、仲間と楽しめる時間も増えて一石二鳥ですよ。

本場では、塊の肉や大きな料理を、分け合う、のがバーベキューの基本スタイル。日本のように焼きながら食べるのではなく、調理してから分け合う、ことで、いわば、同じ釜の飯を食った仲間として絆を深めていきます。塊の肉を焼くには火加減が重要ですが、弱火強火が簡単に調節できる電気式なら手軽。炭も置き方次第で調整できるので、みなさんも今度のバーベキューでは、塊の肉に挑戦してみてくださいいかがでしょうか。