これさえあれば 大丈夫!

ケイ・ミート 静岡BBQ協会

A Myddyll A Taran Andrew And			
焼き物用の道具類		現地で下ごしらえするとき必要なもの	
	バーベキューコンロ、グリル		やかん、鍋
	焼き網、鉄板		カセットコンロ、予備ボンベ
	炭、豆炭、まき		調理用バット
	着火剤、火おこし器		ザル、ボール
	先の長いライター		フライ返し、おたま
	火ばさみ、炭スコップ		焼きそば用へラ
	うちわ		調理ばさみ
	手袋、軍手		ラップ
	水鉄砲(火の調整用)		台所洗剤
	その他の道具類		スポンジ、金属たわし
	テーブル、椅子、シート		水タンク
.,,,,	タープ、テント、パラソル		
· · ·			> =>1 =>10
	新聞紙		雨具、こうもり
⊢—			
⊢—	新聞紙		雨具、こうもり
***	新聞紙調理器具等		雨具、こうもり ロープ、ガムテープ
	新聞紙 調理器具等 クーラーボックス		雨具、こうもり ロープ、ガムテープ 救急道具、虫よけスプレー
	新聞紙 調理器具等 クーラーボックス 保冷材、氷		雨具、こうもり ロープ、ガムテープ 救急道具、虫よけスプレー これが一番大事かもしれません
	新聞紙 調理器具等 クーラーボックス 保冷材、氷 お皿		雨具、こうもり ロープ、ガムテープ 救急道具、虫よけスプレー これが一番大事かもしれません 食材一式
	新聞紙 調理器具等 クーラーボックス 保冷材、氷 お皿 まな板、ナイフ、はさみ		雨具、こうもり ロープ、ガムテープ 救急道具、虫よけスプレー これが一番大事かもしれません 食材一式 調味料一式
	新聞紙 調理器具等 クーラーボックス 保冷材、氷 お皿 まな板、ナイフ、はさみ 割りばし		雨具、こうもり ロープ、ガムテープ 救急道具、虫よけスプレー これが一番大事かもしれません 食材一式 調味料一式 ビール他アルコール飲料
	新聞紙 調理器具等 クーラーボックス 保冷材、氷 お皿 まな板、ナイフ、はさみ 割りばし 肉用トング、菜箸		雨具、こうもり ロープ、ガムテープ 救急道具、虫よけスプレー これが一番大事かもしれません 食材一式 調味料一式 ビール他アルコール飲料 ジュース類
	新聞紙 調理器具等 クーラーボックス 保冷材、泳 お皿 まな板、ナイフ、はさみ 割りばし 肉用トング、菜箸 コップ		雨具、こうもり ロープ、ガムテープ 救急道具、虫よけスプレー これが一番大事かもしれません 食材一式 調味料一式 ビール他アルコール飲料 ジュース類 飲料水、飲料用氷

- ●夏場は、熱中症対策、過度の日焼け防止につば広の帽子や長袖のシャツ等工夫をしてください。
- ●春、秋は天候の急変があります。急激な気温低下に備えて雨具や防寒着を用意すると安心です。
- ●BBQが終わったら、会場を来た時よりもきれいにし、静岡の豊かな自然と河川を守りましょう。



FAX 054-263-5911

054-261-4130 〒420-0812 静岡市葵区古庄 5-18-55 http://www.kmeat.co.jp





Instagram



Barbecue guide





手間のかからない 🔡 💽 🚺 材料フルセットにしますか?

お肉色々、ソーセージに合わせ野菜がたっぷり、焼きそばに焼き肉のたれ、 塩コショウ、サラダオイルと…

BBQ 材料のフルセット。至れり尽くせりの企画です。

又はお肉のみのお得な各種焼肉セットや単品メニューもございます。



出張バーベキュー

無料配達、設置、火おこし、片付けすべておまかせ



3万円以上より注文承ります。



TV・新聞でも紹介されました。



千代田タクシーとケイ・ミートのコラボレーション!!

食材と機材を積んだタクシーで会場へ直行、帰りはお迎えに参上。幹事さんも、お父 さんもビールを皆といっしょに楽しめます。

詳しくはホームページで!!



ご予約優先

元実のレンタル品



BBQ食材を当店でお求めになり、 静岡 BBQ 協会(会費無料)に加入すると

焼肉が一段と美味しくなる

重厚鉄板とバーベキューグリル

- 重厚鉄板(足付き)
- BBQグリル→1万円以上で無料レンタル
- ●トング
- ヘラ
- 火ばさみ
- 火起こし器
- 発泡スチロール

などなど、さまざまなレンタル品を無料で ご利用いただけます。

「自分で用意するのは面倒…

でも、ないと困る」そんな器具はレンタルで!



BBO!! がもっと楽しくなる!

ワンランク上のグッズでさらに美味しく!

アメリカンNO1グリル etc...

- アメリカンNO1グリル1.500円
- BBQガスグリル2,000円
- パラソル 500円
- 椅子 200円
- 椅子 200円
- テーブル 300円
- クーラーボックス 500円
- ダッチオーブン 1.000円
- テント 3.000円
- パエリア鍋300円
- シュラスコサーベル 300円
- ホームパーティー用電熱グリル 2500円

などなど、有料でのレンタル品も多数ご用意しています。 ワンランク上のグッズで楽しい BBQ をさらに盛り上げませんか?



「マナー」について考えよう

BBQ!! で<mark>NG!</mark>な行動!

さあ、今日はBBQ!思いっきり楽しむぞ!でも、その前に…。

現地に着いたら、まず清らかな川の水、深い緑色の山々をじっくり見つめてください。この美しい自然を前にして、非常識な行動などできないハズ! BBQ を楽しむために、もう一度皆でマナーを確認しましょう。

●着火剤の継ぎ足し

炭をチューブの着火剤で着火する場合、着火剤の継ぎ足しは禁止です。



●ガスボンベの上に鉄板を置く

ガスボンベの上に鉄板を置かない でください。爆発する可能性があり ます。



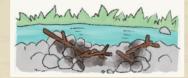
●ゴミのポイ捨て

BBQ適地やその周辺はとてもゴミが多いです。ゴミは持ち帰ることが絶対。



●直火

直火で芝や石が黒こげになっている ことがあります。景観を損ねます。コ ンロや焚火台を持っていきましょう。



●大きな BGM

BBQ では川のせせらぎや波の音など、自然の音も大切な BGM です。



●鉄板、網を川で洗う

使用後の鉄板は軽く拭き取って自宅で洗いましょう。川や海で洗ってはいけまる。



●子どもの危険を放置

悲しい事故が起きないよう、水辺ではライフジャケットを着せるなど、 安全管理は大人の役割です。



●飲酒運転

全員で飲みたいのであれば公共交 通機関か、バーベキュータクシーを 使いましょう。



バーベキューのコツII How to ここう思

BBQ インストラクターが ご相談にのります。 お気軽にお問い合わせください。

point

お肉の量

1 人前 200 ~ 300g目安で準備してください。 その他サブメニュー量により調整してください。

point 2

炭の量

1 人炭1kg目安で準備してください。 BBQ をやる時間、食材の量で調整してください。

point 3

火の起こし方

)火起こし器を使う

②着火剤で炭に火を起こす場合、着火剤を下に置き、炭をつみ上げ空気の通り道を作り、上昇気流を利用すると火が点きやすいです。

point 4

炭の置き方

炭を均一にグリルに置くのではなく、強火、中火、弱火ゾーンに分けたほうが うまく焼けます。

point 5

炭の処分方法

火消しつぼに入れるか、又は消火用のバケツを用意しバケツに水をはり、 炭を一つずつ入れて、冷えた炭は持ち帰って可燃物として出します。

point 6

BBQの やる場所

ケイ・ミートおすすめ BBQ スポットがございます。 詳しくはホームページでご確認ください。

https://www.bbq-shizuoka.com/



スマートに BBQする為に

BBQ 上級者ほど現場での作業はシンプル その秘密は家で「仕込み」をきっちりしてきているからなのです。

食中毒に注意

- ①食材を扱う時は必ず手を洗いましょう。
- ② 仕込みはできるだけ自宅で、食材をクーラーボックスに入れてしっかり 冷やしましょう。
- ③ 豚肉、鶏肉はしっかり加熱しましょう。
- ④ 生肉を取るトングと、焼けたお肉を取るトングは分けましょう。
- ⑤ まな板を生肉用と野菜用で分けましょう。

