

たまには
アウトドア
ライフ

野外で

楽しく

おいしく

たき火料理



ダッチオーブンで スコーンとスープづくり

参加費：1,000円

10/17

金

会場 ふおれすと鉱山
時間 10:30～12:30
対象 大人
定員 10名
申込 10/15(水)まで

キャンプで一度は使ってみたい魔法の鉄鍋“ダッチオーブン”今回は、たき火を使って食材本来の味をそのまま生かすことができるスープとスコーンのお菓子作りに挑戦します。

ダッチオーブンとは？

野外でオーブン調理ができる魔法の鉄鍋！
たき火で焼く、煮る、炊く、蒸す、揚げる、
燻すなど色々な調理ができます。

持ち物

- ・屋外でたき火調理が可能な服装
- ・面素材の軍手または革手
- ・エプロン
- ・マスク
- ・三角巾

※たき火で調理しますので、綿素材の上着、ズボンがオススメです



登別市ネイチャーセンターふおれすと鉱山

(指定管理者:NPO法人モモンガくらぶ)

〒059-0021 北海道登別市鉱山町8番地3

TEL: 0143-85-2569 URL: <https://forestkouzan.org>

