

一里野温泉スキー場バーベキュー広場

白山ろく 山立会のBBQセット 販売開始！！ (事前予約制)



山立会とは

里山総合会社「山立会（やまだちかい）」は、白山麓の里山を舞台に多角的な事業に取り組むことで魅力ある里山づくりに貢献することを目指しています。現在は、社員15名（うちパート10名）で木滑なめこ生産、ジビエ販売、野生動物調査、山菜栽培、羊肉生産、里山食堂（山立会食堂）に取り組んでいます。

- ・ URL : <https://yamadachi.com/>
- ・ Facebook、インスタグラムもあります！（「山立会」で検索）

一里野温泉バーベキュー広場

山立会のBBQセットご予約方法

①予約期限

- ・ご予約は、3日前の15:00までにお電話にてお申し込みください。
(例) 土曜にご利用の場合は、水曜の15:00までに申込

②キャンセル期限

- ・キャンセルは、前日の15:00までとさせていただきます。
それ以降のキャンセルの場合は、料金を請求させていただく場合がございます。

※ご注文のBBQセットはご利用当日にバーベキュー広場でお渡しします。

お申込み：白山一里野温泉スキー場管理事務所 TEL076-256-7412

山立会のBBQセット

1. イノシシ肉セット (1~2人前) 3,350円

- ・国産イノシシ肉モモ (焼き肉用スライス) 250g
- ・自家製イノシシソーセージ2本 約210g

イノシシソーセージは国産イノシシ肉を100%使用し、食品添加物を一切使わず、味付けは塩と香辛料のみで手作りした山立会オリジナルソーセージです。



山立会のBBQセット

2. シカ肉セット (1~2人前) 2,970円

- ・国産シカ肉モモ (焼き肉用スライス) 250g
- ・自家製シカソーセージ2本 約210g

シカソーセージは国産シカ肉とイノシシ脂のみを使用し、食品添加物を一切使わず、味付けは塩と香辛料のみで手作りした山立会オリジナルソーセージです。



山立会のBBQセット

3. ラム肉セット (1~2人前) 2,860円

- ・ニュージーランド (またはオーストラリア) 産羊肉モモ (焼き肉用スライス) 250g
- ・自家製羊ソーセージ2本 約260g

羊ソーセージはラム肉を100%使用し、食品添加物を一切使わず、味付けは塩と香辛料のみで手作りした山立会オリジナルソーセージです。うずまき状の直径は約20cm、長さは1m以上！焼きあがったらハサミなどで切ってお召し上がりください。



山立会のBBQセット

おいしく召し上がっていただくために・・・

調理方法

- ・商品は品質保持のため真空パックしています。
- ・袋内に赤いドロップ（肉汁）が出ている場合は、食べても問題ありませんが、アクの原因になるためキッチンペーパーなどで拭くことをお勧めします。
- ・当日すぐにご利用いただけるように**冷蔵**でご提供します。（冷凍での納品を希望される場合は、予約時にご連絡ください）

・焼き方：

①スライス肉は、中までしっかりと火を通す必要がありますが、焼きすぎると堅くなるため、豚肉や牛肉と同じように焼いていただければOKです。

②ソーセージはボイル済なので、表面に焼き目が付く程度に焼いてください。

・**味付け**：好みの調味料やタレに付けてお召し上がりください。新鮮な状態で処理されているため臭みはありません。岩塩やコショウなどシンプルな味付けや、ジビエはワサビ醤油などもおすすめです。ソーセージには、マスタードもよく合います。

※BBQセットご予約のお客様へ

一里野温泉スキー場バーベキュー広場では各種調味料、道具類など、ご用意しておりません。調理に必要なものは全てお持ち込みいただけますようお願いいたします。