

カマド キュー

『KAMADO Q BBQガーデン』

を使った の楽しみ方』

KAMADO Q
マスターライセンスを
取得できます！

講習会のご案内

先着 20名様限定

2017

9 / 2 土

10:30~15:00 (受付10:00~)

開催場所 日本一標高の高いバウムクーヘン工房
YUM YUM TREE (ヤムヤムツリー)

費用 お一人様 10,800 円(税込)

アメリカンスタイルの本格的BBQから ピザ作りまで「BBQガーデン」の世界にようこそ！

アメリカで戸建ての家に住んでいたら、必ずと言ってよいほど庭にバーベキューグリルが置いてあり、日常的にステーキやチキンなどを焼くために、このタイプのグリルを使います。また、ただ焼くだけでなく、スモークやローストといった様々な焼き方を使い分け、何種類ものソースやスパイスとともに、大勢でお肉料理をいただくのです。

アメリカのBBQスタイルは、食文化として、また、エンターテイメントとしても確立しています。家族や仲間と一緒に過ごすこの空間を、エスティナ松本では「新・おもてなし空間= BBQガーデン」と名付け、ご提案いたします。



日本から輸出されていた
〈KAMADO BBQ POT〉

カマド キュー KAMADO Qについて

日本では、昔から「蒸しかまど」という調理道具がありました。この「蒸しかまど」をBBQグリルとして商品化しアメリカへ輸出していたそうです。そのBBQグリルがアメリカで育てられ、最高峰のセラミックBBQグリル〈KAMADO GRILL〉として定着しました。BBQグリルとしてはもちろん、移動可能なピザ窯や薫製器として、マルチに使用できるオリジナルの〈KAMADO GRILL〉を復活させ、KAMADO Qとしてご提供いたします。

らくらく。安心。

面倒だった火おこしも片付けも簡単！キャスター付きで移動もらくらく。着火剤と木炭でらくらく火おこし。使用後は、蓋をするだけでらくらく片付け。



煙・臭い問題解決。

薪を使わず、炭で蒸し焼きにするから煙が少なく、気にならない！



Smoke

いろんな料理ができる。

温度調節ができるから、レパートリーたくさん！



BBQ



Pie



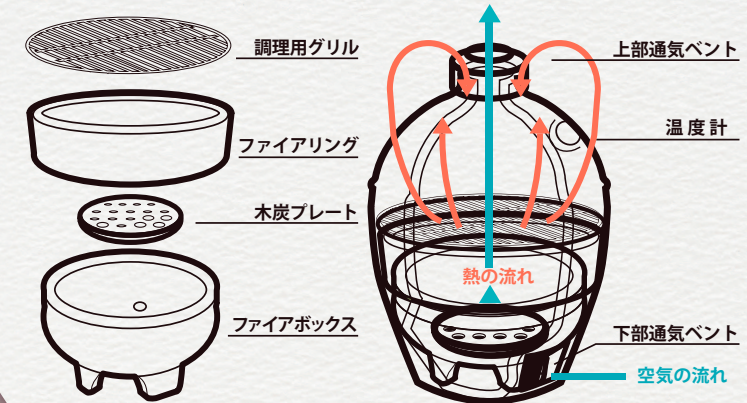
Pizza

美味しい。

構造が“おいしさのヒミツ”

本体を焼き、上薬を塗ってから再度焼きしめるため、耐熱性に優れ硬度の高いセラミックとなり割れにくく、汚れにくい特徴があります。

そのセラミックと木炭の組み合わせは、遠赤外線の放射率が高く食材の水分や味をより多くとじ込めます。更に、蓋をして圧力をかけて焼き上げるので、非常にジューシーで美味しく仕上がります。



本体構成図と空気・熱の流れ

Bread



- 【会場】 日本一標高の高いバムケーン工房 YUM YUM TREE (yumyumトリ-)
- 【住所】 長野県松本市安曇4306-8
- 【定員】 20名(定員になり次第、受付終了致します。)
- 【日時】 2017年9月2日(土)
10:30~15:00(受付10時00分~)
- 【ライセンス】 KAMADO Qマスターライセンスを発行します。但し、申請手続きが必要となります。
- 【講習会料】 10,800円(検定費・講習費・消費税含む)
ステーキ等美味しい試食があります。

雨天決行ですが、荒天等によりやむを得ず中止する場合はすみやかにご連絡します。

▼ お申込書 ▼ FAX 0263-88-8291 まで お送りください

お名前			
ご住所	〒		
TEL		FAX	
1		同伴参加者名	
2		TEL	

【お問合せ先】 I7イック松本 風舞庭株式会社 TEL 0263-88-8280 まで