団体様の御予約による要注意事項

・ＢＢＱテーブルは有料入園者数６名様で１卓ご用意いたします。

・ご予約時のテーブル数が最大数となります。

ご予約人数が増えても、テーブル数を増やす事ができません

予め、最大人数にてご予約お願いします

尚、参加人数が減った場合はテーブルを減らさせて頂きます

・追加テーブル１卓２，０００円」（炭＆網付）※要予約

・各テーブルに食材引換券を用意いたします

バーベキューハウスにて食材とお引換下さい

・大型クーラーＢＯＸの貸し出有り

１台 3000 円（CUBE 氷 3 袋付き）

（追加氷は板氷 1.9 キロ 500 円にて販売）

・開園１０時　閉園１７時（１１月・１２月は閉園１６時）

・団体様用の受付が必要な場合はお問合せください

・お支払方法について

当日現金一括又は、カード一括決済

請求書をご希望の方はお問い合わせください

・下見をご検討のお客様は、必ず事前予約お願いします

・その他ご要望がございましたら、お気軽にお問い合わせ下さい

南知多グリーンバレイ　　ＴＥＬ　0569-62-3939

ＦＡＸ　0569-62-3418

バーベキュー場 備品 貸出一覧

無料 共通貸出備品	
	塩コショウ
	マッチ
	ボウル
	包丁・まな板
	トング

特殊調理器具 レンタル料金表	
大型クーラーBOX 3000円 CUBE氷3袋付き 追加氷は板氷1.9キロ500円	
飯ごう・鍋	各300円
鉄板	1000円
ガスコンロ	2000円

※大型ドリンククーラー
500mlが100本入る

左備品
＋

包丁×2
まな板×2
ボウル×1
軽量カップ
（各班1個はない位）

チャッカマン
（各班1個はない位）

BBQ用テーブル備品
炭・焼網・焼きそばプレート 着火剤・軍手・うちわ

カレー用テーブル備品
鍋・飯ごう・ピーラー×2 しゃもじ・お玉・説明紙

お米の準備について
・8人班 4合×2
・7人班 4合×1 3合×1
6人班 3合×2
5人班 5合×1

焼きそば用テーブル備品
鉄板・フライ返し・ピーラー

※飯ごう一個 最大5合炊き

カレー、焼きそばセットの火（燃料）は薪です

片づけについて

・綺麗に洗って返却お願いします

・スタッフにて点検させて頂きます

・返却場所等はスタッフの指示に従って下さい

・ゴミの分別処理をお願いします（ガラス製品瓶、発砲スチロール箱はお持ち帰り）

・焼きそばセットの鉄板はコンロ上の状態でOKです（食べ残しはゴミ箱へ）コンロ内の炭火はそのままでOKです

・テーブル、コンロ、流し周辺のゴミを拾って下さい

食品原材料表

2021.7.17 改正

ＢＢＱセット　　こだわりＢＢＱセット

牛肉	アメリカ産牛肉	知多牛（響）
豚肉	アメリカ産豚肉ロース、バラ	知多豚ロース、バラ
野菜	にんじん、キャベツ、玉ねぎ、ピーマン（季節により変更有）	
焼きそば	小麦粉（国内製造）、植物油脂、食塩/グリシン、かんすい、乳化剤、クチナシ色素 **（原材料の一部に小麦・大豆を含む）**	
焼きそばソース	砂糖、食塩、粉末ソース、たん白加水分解物、ガーリックパウダー、オニオンパウダー、煮干し粉末、動物油脂、ポークエキスパウダー、クローブ、シナモン、セージ、ローレル、クミン/調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、甘味料、（ステビア）香料、**（一部に乳成分、大豆、豚肉を含む）**	
焼肉のたれ	醤油（国内製造）、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、味噌、砂糖、おろし生姜、おろしにんにく、食塩、蛋白加水分解物、植物油、醸造酢、すりごま、いりごま唐辛子/アナトー色素、増粘多糖類、調味料（アミノ酸）**（原材料の一部に小麦・ごま・大豆を含む）**	

カレーセット

野菜	ジャガイモ、ニンジン、玉ねぎ
肉	豚サイコロ肉
カレールウ	**グリコ　熟カレープレミアム中辛** **グリコ　熟カレープレミアム甘口　のどちらか選択（団体様単位）** 食用油脂（牛脂、ラード、パーム油）（国内製造）、小麦粉、コンスターチ、カレー粉、食塩、砂糖、りんごペースト、ポークブイヨン、カカオマス、ドミグラスソース、バナナペースト、にんにくペースト、玉ねぎペースト、トマトペースト、ポークエキス、たん白加水分解物、チキンブイヨンパウダー、酵母エキス、ニンニクパウダー、乳等を主要原料とする食品、ポーク風味ペースト、デキストリン/調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、乳化剤、香辛料抽出物、甘味料（スクラロース）、香料、 （一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・バナナを含む）

原材料に含まれるアレルギー物質（２８品目中）

乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・バナナ

焼きそばセット

野菜	キャベツ、ニンジン、もやし（季節により変更有）
肉	豚小間肉
焼きそば・ソース	上記同様

バーベキュー場　グループ分け表

月　日(　)実施　団体名　　様

ご担当者様	TEL	FAX

食材プラン 単価　　円	参加人数 名		食材総数 食
入園時間	デイキャンプ開始時間	退園時間	有料アトラクション （バンジージャンプ等）
			○　or　×

組	合計	名		組	合計	名		組	合計	名	
班	テーブルNo.	食材数		班	テーブルNo.	食材数		班	テーブルNo.	食材数	

組	合計	名		組	合計	名		組	合計	名	
班	テーブルNo.	食材数		班	テーブルNo.	食材数		班	テーブルNo.	食材数	

備考

各テーブルに食材引換券を用意いたします
バーベキューハウスにて食材とお引換下さい

・最終食材変更は前日12:00まで厳守でお願い致します
その後の食材変更は買い取りとさせて頂きます
各テーブルは6～8人掛けにてご利用下さい

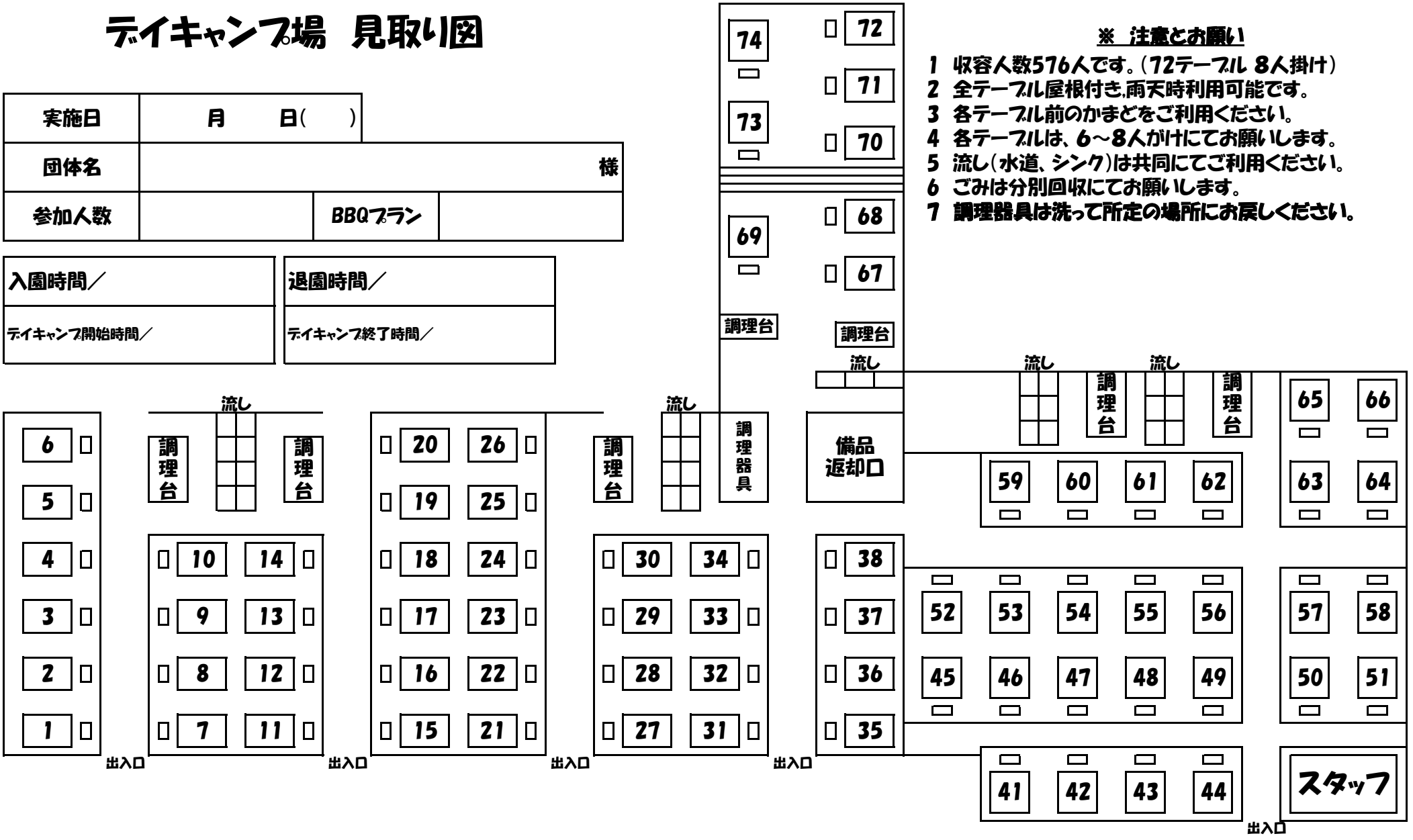
・上記に必要事項を記入し、ご来園1週間前までには必ずFAXでお送り下さい
尚、期限を過ぎてしまいますと、席割りでの準備が出来ません

南知多グリーンバレイ　FAX　0569-62-3418

デイキャンプ場　見取り図

実施日	月　　日(　　)		
団体名	様		
参加人数		BBQプラン	

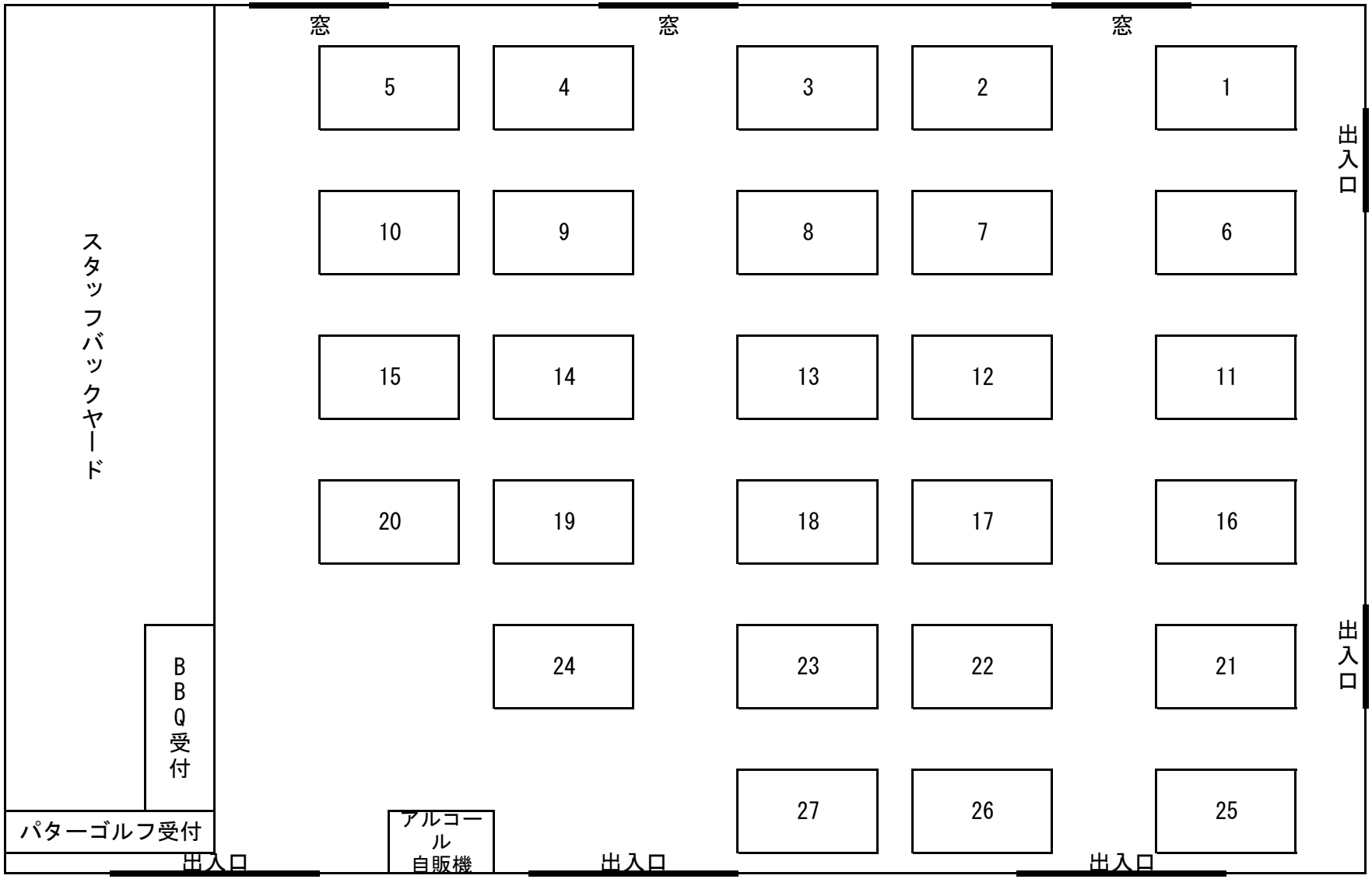
入園時間／	退園時間／
デイキャンプ開始時間／	デイキャンプ終了時間／



※　注意とお願い

1. 収容人数576人です。(72テーブル 8人掛け)
2. 全テーブル屋根付き,雨天時利用可能です。
3. 各テーブル前のかまどをご利用ください。
4. 各テーブルは、6～8人がけにてお願いします。
5. 流し(水道、シンク)は共同にてご利用ください。
6. ごみは分別回収にてお願いします。
7. 調理器具は洗って所定の場所にお戻しください。

バーベキューハウス見取り図



バーベキュー場のご利用について

・炭の追加は無料です

・網、焼きそばプレートの取り換えは**1枚500円**

・調理器具は中央にあります（マッチ、塩コショウ、ボール、包丁、まな板、トング）

返却時は必ず綺麗に洗って返却して下さい（貸出口裏手の青いカゴ）

・かまどの中の火は消さずにそのままでOKです

・ゴミの分別処理をお願いします**（瓶はお持ち帰り）**

・お帰りの際、調理器具、炭箱は所定の場所へ返却お願いします

テーブルの上には何も無いようにして下さい

・最終使用時間は16時まで（閉園17時です）

11月・12月は15時まで（閉園16時です）

・時間厳守でお願いします（30分前には片づけを開始してください）

禁止事項

・バーベキュー場内**禁煙　喫煙所をご利用下さい**

・音楽は他のお客様の迷惑にならない程度はOKです

・裸禁止

・水風船は園内全域禁止

・水鉄砲はBBQ場内は禁止

（芝生広場等の広く他のお客様の迷惑のかからない場所はOK）

『上記禁止事項がお守り頂けない場合は退場して頂きます』

特殊調理器具レンタル料金表	
大型クーラーBOX	3000円
CUBE氷3袋付き　追加氷は板氷1．9キロ500円	
飯ごう、鍋	各300円
鉄板	1000円
ガスコンロ	2000円

・お皿セット（皿5枚、箸5本、おしぼり5枚）

50円

荷物搬入についてのお願い

※お車等での搬入は下記の事項に従って下さい

・荷物搬入時間　　9：00～9：45

開園準備、清掃に伴い、上記時間内にてお願いします

尚、この時間外はお受けすることができません

9：45 から開園時間までは受付前まで退出お願いします

・搬入とは、荷物搬入のみ

配膳、調理、準備はできません

・当日のスケジュールをお作りする際は、

9：00～ 9：45　　荷物搬入

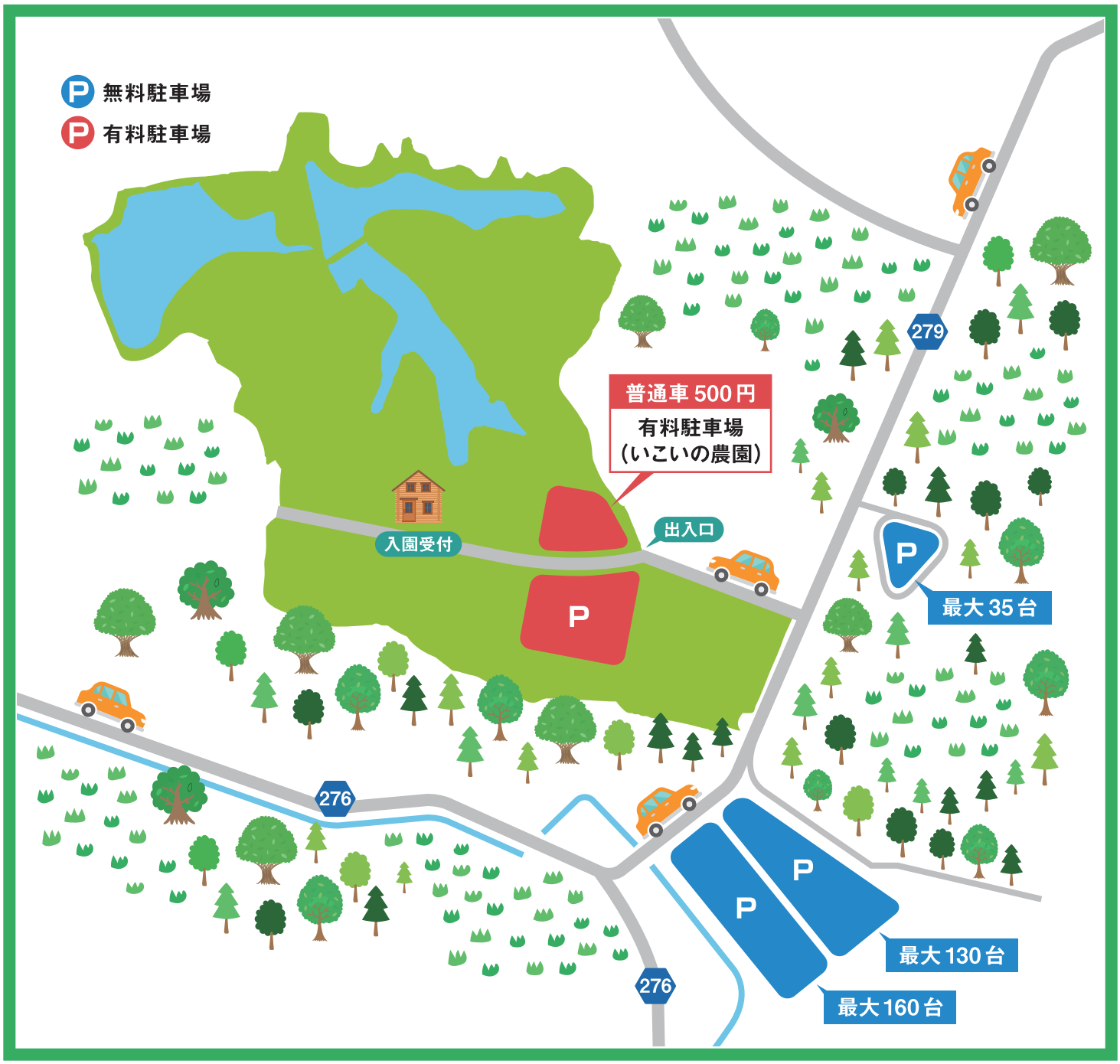
10：00～　　準備、配膳、ＢＢＱ開始

準備時間は幹事様の人数にもよりますが、時間に余裕をもって

スケジュールをお組み下さい

※ 必ず電話予約して下さい

駐車場のご案内


無料駐車場
有料駐車場
普通車 500 円
有料駐車場
(いこいの農園)
入園受付
出入口
P
279
P
最大 35 台
276
276
P
P
最大 130 台
最大 160 台