

2018年 しし（ジビエ）料理三昧体験（1泊2日コース）

殖えすぎたジビエで、ハーブもふんだんにつかってソーセージ、燻製作りを体験します。生態系、野生動物の解説あります。作ったものは試食、お持ち帰り。悪天候の場合体験変更あり。1泊3食。

期日：2018年2月3日～4日

参加定員：25人 募集締切日：開催日7日前

参加費用：大人 12,000円、子供 10,000円

申込方法：FAX、Eメールで。FAX 0439-35-2114

Eメール ultimate_mountain@ybb.ne.jp

info-kfs@kazusanomori.com

7日前まで下記口座への参加費用の払込完了をもって予約成立とさせていただきます。尚、事前資料お受け取り後は所定のキャンセル料がかかりますことを予めご了承下さい。

振込先：千葉銀行久留里支店 普通 3152584 森林塾かずさの森 代表 岩田和久

集合場所：かずさの森駐車場 千葉県君津市折木沢1367 同所 解散。

問い合わせ先：電話 0439-39-3556（夜間：35-2114）

携帯 090-4005-1645

【日程】

- 1日目 13:00 かずさの森駐車場集合、受付。参加者自己紹介。体験説明。
14:00 ハーブつみ後、燻製、ソーセージ作り。
16:30 薪を割ってヒノキ風呂をたてます。香浴体験。
17:30 キノコなど、山の食材、しし鍋、ソーセージで夕食。
19:00 ナイトツアー出発
21:00 入浴、囲炉裏を囲んで参加者交歓。エコな宿泊。
- 2日目 7:00 小鳥のさえずりで起床。
8:00 地元食材とソーセージで朝食。
9:00 燻製体験。お土産は、ソーセージ、燻製。
12:00 七草粥で昼食後、駐車場にて解散。

持ち物：軍手、ゴム手袋、ナイフ、長靴、雨具、パジャマ、保健証（コピー可）、懐中電灯、タオル、洗面具

事前連絡いただければ、最寄駅、バス停まで無料送迎いたします。

かずさの森情報、案内は <http://kazusanomori.com/>