



下記要項をご確認のうえ、お申込み下さい。

**【募集・開催要項】**

日時:2017年7月22日 土曜日  
受付10:00～ スタート10:30

会場:ホクト(株) 青木島きのごセンター  
(長野県長野市青木島大塚300-1)

検定料:10,800円  
(検定料・講習料・テキスト代・保険料込、試食多数有り)  
※当日現金にてお支払い下さい。

※検定合格者で公式認定を希望される方は、認定・ID発行料として、後日3,000円(税別)が必要となります。

定員:40名 受付順(最低催行人数20名)

講師:日本バーベキュー協会会長 下城民夫

内容:講習/実習(試食あり)/筆記試験

HOKUTOは、ホクト(株)の登録商標です。

持ち物:筆記用具 保険証 マイ皿 マイ箸 飲み物(アルコール類は不可)

備考:受講は高校生以上とさせていただきます。バーベキューのできる服装でお越しください。  
雨天決行/見学不可 雨天でも開催します。荒天時は協会判断で中止する事もあります  
ので予めご了承ください。

キャンセル料:開催日7日前より 検定料の30% 開催日3日前より 検定料の50% 当日 全額



**検定スケジュール** ※時間はおおよその目安です。※最新の情報をお伝えするため、内容が一部変更となる場合があります。

**<1部> バーベキュー基礎 座学講習(75分)**

・人は何故BBQを求めるのか・そもそもバーベキューとは何か?・BBQの文化、歴史を基礎から学ぶ・日本はスマートバーベキューを目指す・日本のBBQは何故「しんどい」「めんどくさい」のか  
・BBQで裾野の広い巨大産業産業が出現する?・BBQで地域おこし施設起こし!・日本人が知らない海外BBQの最新事情・茶道とBBQは相通じる「おもてなし文化」・「野外焼き肉」と「BBQ」  
はまったく違う・防災バーベキュー?キャンパスバーベキューとは?

**<2部> スマートバーベキュー 実技講習 試食有(120分)**

・自然を味方する炭の起し方・分厚いステーキバーベキューの焼き方・鶏肉の正しい美味しい焼き方・「炭」の基礎知識・火加減自由自在の炭のチャコールレイアウト法・水鉄砲はバーベキュー道具です  
・串BBQの失敗しない方法・これからは野菜も主役に、野菜を美味しくする焼き方・世界一美味しい「しいたけ」バーベキュー・バーンストライプトレーニング・バーベキューデザート・炭の後片付け方法...他

**<3部> 筆記試験 30問(10分) ~ エンドBBQ・質問受付(20分)**

お申込みは下記ご記入の上、FAXまたはメールで送信してください。

**FAX:0266-24-2427 メール:info@is-club.co.jp**

**信州バーベキュー協会**

**2017年7月22日(土)【バーベキュー 初級検定】申込み用紙**

お名前	アルファベット表記		
生年月日	西暦	年 月 日 ( 才)	性別 <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
ご住所	ふりがな 〒 -		
電話番号			
メールアドレス			
連絡事項等	お勤め先、または、学校名 学年 ( )		