

料理編

親子で楽しくチャレンジ 簡単！朝・夜ご飯レシピ

幅広く使えるダッチオーブン！

煮物から揚げ物まで、幅広く利用できるダッチオーブン。今回はフレンチトーストづくりに使用！フタの上に炭を置くことでふっくらと美味しく仕上がります。



朝食にぴったり！ ふわふわ フレンチトースト

<材料 2人分>
・食パン(6枚切り)…2枚
・卵…1個
・牛乳…100ml
・砂糖…大さじ1
・バター…10g
★トッピング
・はちみつ…好みに
・クリーム…適量

🕒 調理時間20分



Point

はちみつやクリームをつけて食べると美味しいよ！



1 食パンを食べやすいサイズに切り、卵、牛乳、砂糖を混ぜたフレンチ液に漬け、バターを入れて溶かし、ダッチオーブンで焼いていきます。



2 焼き目が付いたら裏返し、フタをします。ダッチオーブンの下の火(炭)を取り除き、フタの上にその炭をのせます。



3 10分程待ち、フレンチトーストが2倍くらいにふっくらとしたらできあがり！
※1歳未満の赤ちゃんに、はちみつは与えないようにしましょう。

夕食にぴったり！ とろ〜り さっぱり リゾット

<材料 2人分>
・米…1合
・鶏肉…100g
・椎茸…1本
・玉ねぎ…1/2個
・水…400ml
・バター…10g
・塩…2つまみ

🕒 調理時間20分



Point

米は洗わずに使おう！アルデンテに仕上げると美味しいよ！



1 鶏肉を一口サイズ、椎茸、玉ねぎを細かく切ります。



2 フライパンにバターを入れて溶かし、米から塩まで順に入れ、中火にかけます。



3 沸騰したら弱火で約20分。米がアルデンテに煮えたら完成です。

新居浜
別子山

ゆらぎの森で自然を遊びつくそう

キャンプ

大自然に囲まれたキャンプ場
水道やトイレが近くにあり便利

流しそうめん、魚のつかみ取り、竹食器でご飯など、体験したいことがあればお気軽にお問合せください。団体様大歓迎、地域のイベントなどにどうぞ！



木工体験



ペン立て貯金箱、お手紙入れなど自分好みに作っちゃおう！

10種類の木工キットから好きなものを選び、家族で協力して組み立て、色つけしよう



竹を使った工作体験

流しそうめん台や器を使ったり、持って帰ることができます。

バードコール
鳥と会話できるよ

BBQ

要予約

手ぶらでバーバキュー

BBQ セット、テーブルや椅子のレンタルもあるから手ぶらでも大丈夫！！



料金表	
キャンプ	
テントサイト使用料	3,000円 <small>※利用者4名含む、一人追加につき500円</small>
手ぶらでコミコミキャンプ	大人1名 7,000円 子ども名 5,000円 <small>※フナエス、夕食BBQ、動物園貸出、入場料</small>
BBQ	
手ぶらでBBQ	大人1名 4,000円 子ども名 2,000円
木工体験	1,000円〜
バードコール	1,000円

ホテル オーベルジュゆらぎ	
ツイン	2名稼働 平日 1泊2食付
レギュラープラン	13,000円
夜はBBQプラン	13,000円
オマール海老コース付プラン	16,000円
登山用軽食プラン	10,000円
ファミリー	3〜4名稼働 平日 1泊2食付
レギュラープラン	11,000円
オマール海老コース付プラン	14,000円
登山用軽食プラン	8,000円
<small>※2人〜ファミリー、小学生は大人の80%、幼児は70%の料金です。土日祝1,000円UP、GW、お盆期間に13,000円UP</small>	

ゆらぎの森

オーベルジュゆらぎ 休館日:水曜日 新居浜市別子山122 ☎0897-64-2220
作業工房 休館日:水曜日 新居浜市別子山122 ☎0897-64-2252
9時〜17時
http://www.besshiyama.com/yuragi/index.html

