

参考資料（開発商品一覧）

しまんとリバーベキュープロジェクト

- ・バーベキュー定着、PRのためのコミュニケーションツール制作



ポスター



パンフレット



マニュアル

開発商品(8品)

よってBBQ【スタンダード】コース 3,800円(税別)

手軽に手頃なBBQをお楽しみいただけるコースです。食材はすべて新鮮なものです。BBQ専用のお肉と野菜を盛りつけたワンプレートがメインです。BBQの要領もすべてご用意し、どなたでも楽しくほのぼのとしたBBQをお楽しみいただけます。



よって BBQ コース (スタンダード)

よってBBQ【四万十川】コース 6,000円(税別)

四万十川産の「四万十川」の2つの産物を、本場BBQでお楽しみいただけるコース。厳選された肉類と野菜のワンプレートがメインです。BBQの要領もすべてご用意し、どなたでも楽しくほのぼのとしたBBQをお楽しみいただけます。



よって BBQ コース (四万十川)

かっってBBQ【テーブル予約】コース 3,000円(税別)

夏の陣や土曜日の夜は、お肉を焼いて、飲み交わすBBQ。テーブルとグリルと両方のレンタルがおすすめです。よってBBQ【スタンダード】コースと同様に、お肉と野菜のワンプレートがメインです。BBQの要領もすべてご用意し、どなたでも楽しくほのぼのとしたBBQをお楽しみいただけます。



かっって BBQ コース (テーブル予約)

BBQ プームにより、より清潔な環境に配慮するため、炭元割材にて炭を焼く。お肉を焼く際に、お肉の水分が飛び、お肉が乾燥し、お肉が硬くなるのを防ぐことができます。お肉が柔らかく、お肉の旨味を引き出すことができます。



チャンス スモークウッド

BBQ AYU PIZZA 大にけるだけ

四万十川産の天然あゆを使用した、大にけるだけ。お肉と野菜のワンプレートがメインです。BBQの要領もすべてご用意し、どなたでも楽しくほのぼのとしたBBQをお楽しみいただけます。



あゆピザ

BBQ GANE PIZZA 大にけるだけ

四万十川産の天然がねを使用した、大にけるだけ。お肉と野菜のワンプレートがメインです。BBQの要領もすべてご用意し、どなたでも楽しくほのぼのとしたBBQをお楽しみいただけます。



天然がねピザ

BBQバービー 焼ける前の一品

トマトとがねのトマトソース、鶏肉とチーズとクリームソースのトマトソース、お肉と野菜のワンプレートがメインです。BBQの要領もすべてご用意し、どなたでも楽しくほのぼのとしたBBQをお楽しみいただけます。



BBQ AONORI SALT 天然のりソルト

四万十川産の天然のりを使用した、天然のりソルト。お肉と野菜のワンプレートがメインです。BBQの要領もすべてご用意し、どなたでも楽しくほのぼのとしたBBQをお楽しみいただけます。



青のりソルト

過年度開発商品(6品)

しまんとリバー・バーベキューパエリア



「焼きやすさ、味、におい」を追求し、こだわりの素材と独自の調味料を配合し、
 100%国産の木材を使用し、
 100%国産の調味料を使用し、
 100%国産の木材を使用し、
 100%国産の調味料を使用し、



1. しょうゆ味
2. しょうゆ味
3. しょうゆ味
4. しょうゆ味

しまんとリバー・バーベキュープランク



「焼きやすさ、味、におい」を追求し、こだわりの素材と独自の調味料を配合し、
 100%国産の木材を使用し、
 100%国産の調味料を使用し、
 100%国産の木材を使用し、
 100%国産の調味料を使用し、



しまんとリバー・バーベキューオリジナル・カッパングレード
 「モノを焼く」



「焼きやすさ、味、におい」を追求し、こだわりの素材と独自の調味料を配合し、
 100%国産の木材を使用し、
 100%国産の調味料を使用し、
 100%国産の木材を使用し、
 100%国産の調味料を使用し、



しまんとリバー・バーベキューオリジナル
 「KAPPA」CHUNKS



しまんとリバー・バーベキューオリジナル「シートプレスチャー」



「焼きやすさ、味、におい」を追求し、こだわりの素材と独自の調味料を配合し、
 100%国産の木材を使用し、
 100%国産の調味料を使用し、
 100%国産の木材を使用し、
 100%国産の調味料を使用し、



しまんとリバー・バーベキューオリジナル
 グリルケーキ (冷凍)



別添

(任意評価様式第5号)

参考資料 (取組の紹介記事等)

しまんとリバーベキュープロジェクト

- ・「ルーフトップBBQ」及び「リバーサイドBBQ」が日本バーベキュー協会が公認する「スマートBBQパーク」国内第1号、第2号に認定

認定式の様子(四万十市役所)



R4.9.6 高知新聞 認定式



【幡多】西土佐からステーキ世界大会へ。四万十市西土佐地域で4日、国際協会公認のヒーフステーキコンテストが開かれ、地元道の駅「よって西土佐」の職員、川井集平さん34が優勝して来春米国で開催される世界大会の日本代表に決まった。昨年国内大会で優勝していたが世界への切符は逃しており、念願がなつた川井さんは「泣きそうなくらいうれしい」と大喜びしている。

公認の地元大会Vで決定

西土佐地域では2020年、官民が連携し、バーベキューを通じて活性化を図る「しまんとバーベキュープロジェクト」が始動。川井さんもこれを契機に腕を磨き、各地の大会に出場するようになった。世界大会の出場権は、年度後となった西土佐地域を含め、公認大会で最も良い合計成績を取った1組（1チーム2人まで）と、年度最後の大会で優勝した1組が得る仕組み。川井さんは21年度、4月に大阪市で開催された大会で初優勝したものの、その後は最

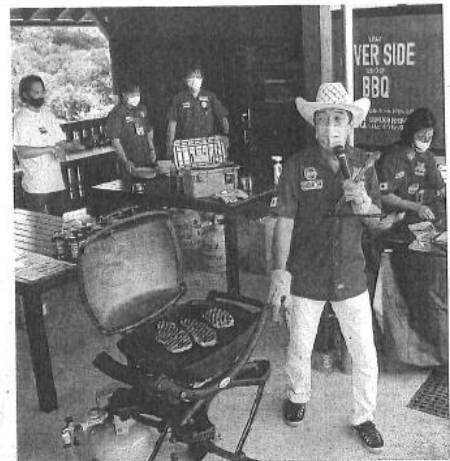
川井さん ステーキ世界大会へ

「よって西土佐」職員 念願成就



真鍮に肉を焼く川井集平さん(四万十市西土佐用井の四万十川の駅カヌー館)

3大会で入賞を逃した。西土佐でのステーキコンテストは22年度も最後の公認大会で、同プロジェクトがアンビキ部門とともに主催。日本BBQ協会が国際ルールにのっとって運営した。県内外から参加した19組20人が、用意された米国産牛肉(ステーキ)を独自の調味液やスパイスで味付けし、焼き加減を調整。審査員が味や見た目、食感など5項目で点数を付けた。川井さんはニンニクやマヤタケ、みそなどよって西土佐で買える地元産の材料「これだけで味付け」を一方で2万人受けするよう「これまでに大会でスパイスに混ぜてきた西土佐産のサンショウはあえて使わず勝負したという。審査結果は26・0点(満点は20・9点)で、2位に3・1点差をつけての優勝。世界大会は来年3月、米テキサス州で開催予定で、川井さんは「四万十から(本大会)に行きたかった。県内外から参加してくれた皆さんの代表として頑張りたい」と意欲を燃やしている。(河本真澄)



肉を焼くデモンストレーションが行われた「リバーサイドBBQ」(四万十市西土佐江川崎)

BBQで西土佐面白く

四万十市 サイト2つオープン

【幡多】バーベキュー言葉に、地域の魅力を「BBQ」を通じて発信していく。地域では官民連携で農林水産物の消費拡大を図っている四万十市西土佐地域は2日、BBQサイトがオープンした。道の駅「よって西土佐」西土佐江川崎とホテル羅羅四万十(西土佐用井)の2カ所、BBQでさまざまな楽しみをおもむろ「Q」を合

BBQ(100平方メートル)は最大20人が利用でき、団体客向け。調理は日本バーベキュー協会認定のインストラクターが担当する。1人8千円(税込み)から。この日は「リバーサイド」でオープニングセレモニーが行われ、約30人が出席。BBQのデモンストレーションもあり、美しい景色と共に四万十市のステキを堪能していた。同プロジェクトの林



西土佐地域の眺望も楽しめる「リフトップBBQ」(四万十市西土佐用井)

R4.7.24 高知新聞 BBQサイトオープン

R4.12.6 高知新聞 ステーキコンテスト

