

おすすめ体験プラン

ご家族やグループなどでオリジナルのピザを作って、本格レンガ製ピザ釜で焼いて見ませんか？
使い方については、スタッフが優しくお教えします。（事前のご予約が必要です）
ピザの材料は、隣接の直売所で販売していますので、気軽にピザ作りに挑戦していただけます。
5人以上のグループでピザ作りに挑戦される場合は、管理棟の研修室が利用できますのでお気軽にご相談ください。

ステップ1

まずは、ピザ釜を温める薪をキャンプ場受付で購入します。（一束210円）

ピザを数枚焼くのであれば薪は一束で十分です。

ステップ2

ピザを作る準備をします。

ピザの材料をお好みで事前に買っておくことをおすすめします。

直売所の中でピザセット（プレート）を購入することもできます。

ステップ3

薪をピザ釜の内部に空気が通るように入れ火をつけます。

火がつけば30分程度炭になるまで待ちます。



ステップ4

火がおさまり炭になったところでまんべんなく火が通るよう炭を10分程度底に敷き詰め、ピザを焼く準備完了です。

あとは、炭を周りに除け、ピザの底が焦げないようにこまめに確認しながらピザを焼きます。1～2分が目安です。



ステップ5

こんがりチーズが焼けアツアツのピザの完成です。

続けて何枚も焼けますので是非挑戦してみてください！

