

**ADDRESS**

〒371-0048

群馬県前橋市田口町 36

**CONTACT**

tel.027-225-2498

baconcamp04@gmail.com

**道の駅まえばし赤城でBBQ**

手ぶらでバーベキューできるプラン。  
ゆったりとくつろげる芝生の空間で  
本格的な炭火BBQを楽しむことが  
できます。

**内容**

[団体BBQ]大 人 3,300円

小学生以下 2,200円

未 就 学 児 1,100円

[受入人数]約120人

[料理内容] 福豚肩ロース、福豚バラ、焼野菜  
自家製ソーセージ、サラダ、  
ごはん、マッシュマロ

※飲み放題コース1,100円。


**HÜTTE HAYASHI**  
**RESTAURANT**
**ADDRESS**

〒371-0048

群馬県前橋市田口町 36

**CONTACT**

tel.027-212-2493

michi@fukubuta.co.jp

**地産レストランで名物を味わう**

赤城山の食材を使用した郷土の味わ  
いをお洒落な店内で楽しむことが  
できます。

**赤城山ソースカツ丼**

[料 金] 1,800円

[受入人数]要相談

[料理内容] 福豚ヒレ肉のソースカツ丼、  
季節のサラダ、味噌汁

**福豚ローストポーク丼**

[料 金] 1,800円

[受入人数]要相談

[料理内容] 福豚ローストポーク丼、  
季節のサラダ、味噌汁  
温泉卵



赤城山を  
世界に誇る  
生ハムの産地に。



### 生ハム熟成庫見学

福豚の骨付きモモ肉を海塩に漬け込み、1年以上乾燥熟成させて時間をかけて仕上げた生ハムがぶら下がっている様子をご覧ください。

#### 内容

[団体コース] 1名様1,100円

[受入人数] 約40人

[所要時間] 約30分

※料金の赤城山プロシュート試食が含まれます。



### 手作りソーセージ教室

普段何気なく食べているウィンナーはどのように作られているのか。特別な体験を通じて食べ物のこと、大切なことをもっと伝えたい。そんな思いから、ウィンナー作りを体験できる教室を開催しています。

#### 内容

[団体コース] 1名様1,300円

[受入人数] 約60人

[所要時間] 約1時間

※料金のソーセージ試食、ソーセージお土産、簡易エプロンが含まれます。