

山形村 短角牛BBQまつり

バーベキュー



2024
9/28 (土)

短角牛BBQセットを
特別価格で!!
他では味わえない短角牛の
ホルモンなどがセットに。
この機会を
お見逃しなく!

場所:ガタゴン広場
12:00~14:30

開場 11:45 / 最終入場 14:00 / 小雨決行

無料送迎バス 
(久慈駅前噴水広場)

駅前 11:00 - 会場 11:40
会場 14:45 - 駅前 15:30

短角牛BBQ
セット料金 売り切れ次第
終了とさせていただきます

大人 3,000円

中学生
以下 2,000円

●当日券は 1,000円増し
短角牛焼肉250g・ペゴ汁・野菜付
※アルコール・ドリンクは、別売り
※食べ放題ではございません
★調理器具一式レンタル料・食器代含む

プレイガイドにて
入場チケット
絶賛発売中!!!

※バーベキューのご利用には
チケットが必要です。

お電話での
ご予約も可能です

先着
100
名様

イベント

- 12:15
主催者・来賓あいさつ
- 12:15~12:45
BGM
- 12:45~13:05
早飲み大会・木炭積み積み
- 13:15~13:30
おたのしみ抽選会
- 13:45~14:00
短角牛に関するクイズ
- 14:30
閉会

前売券販売:9月24日(火)17時まで

【主催】山形村短角牛BBQまつり実行委員会 (有限会社総合農舎山形村・JA新しいわてくじ短角牛肥育部
会・新岩手くじ短角牛生産部会・新岩手農業協同組合・久慈市)
【共催】久慈商工会議所・久慈地方森林組合・(一社)久慈市観光物産協会

プレイガイド
お問合せ

山形村短角牛BBQまつり実行委員会 事務局 ☎ 0194-72-2111
道の駅白樺の里やまがた ☎ 0194-72-3131
やませ土風館「風の館」観光案内所 ☎ 0194-66-9200
久慈市情報交流センターYOMUNOSU ☎ 0194-52-7777

【13:15~】
お楽しみ抽選会を行います。
チケットの半券番号を確認願います。

山形村短角牛BBQまつり

ご案内と注意事項、お願い

前売りチケットについて

【山形村短角牛バーベキューチケット】

■前売りチケットを**大人3,000円**、**中学生以下2,000円**で販売いたします。

(当日券は、1000円増しで販売します。)

■チケット代に含まれるのは**BBQセット**
(牛肉・べご汁・野菜・調味料・調理器具一式、お楽しみ抽選会権利)のみです。

※ BBQセットは、食べ放題ではございませんのでご注意ください。

【飲み物について】

■会場内の炭々館物販ブースにて、アルコールやドリンクを購入いただけます。

前売りチケットのお求め

■表面にありますチケット販売店にて。
やませ土風館「風の館」観光案内所、
YOMUNOSU、道の駅白樺の里やまがた売店
(現金のみの販売となります)

■お電話にて(平日9:00~17:00)
0194-72-2129(事務局)

■販売期間 **9月24日(火)17時まで**
前売りチケット、完売の際はそこで終了となります。(限定100人)

■イベントが開催される限り再発行・返金はいたしません。

イベント開催について

■小雨決行、荒天の場合中止となります。
■荒天による中止は、**当日午前7時に判断**します。中止については、申込時に連絡先記入者へ連絡しますので、ご協力願います。

【お問合せ】

山形村短角牛BBQまつり実行委員会
事務局 0194-72-2129

会場への交通手段について

■会場は、ガタゴン広場(道の駅白樺の里やまがた付近)です。

■お車でお越しの際は、久慈市山形総合支所の裏側の駐車場を、ご利用ください。
※**飲酒しての車の運転は絶対になさらない**でください。

ご来場之际しまして

■前売りチケットを購入されても座席は確保されておりません。

■開場は**11:45**です。最終入場**14:00**です。入場手続きの上、座席の確保をお願いします。

■ご自身で折りたたみイス等をご持参されても構いません。ご協力のほどよろしくお願いたします。

■**酒類(アルコール)の持ち込みは禁止です。**

■**食べ物の持込みは、チケット購入が原則ですので、マナーを心がけ楽しんでください。**

販売ブースについて 利用は、別料金

■下記の店舗の出店を予定しております。

- ・(有)総合農舎山形村
- ・JA新しいわてくじ短角牛肥育部会
- ・新岩手農業協同組合
- ・お食事処 炭々館

山形村短角牛 おすすめの焼き方

- 火を通しすぎると肉がかたくなるので、目を離さないで焼いて下さいね。
- 山形村短角牛の特徴は、『夏山冬里』方式で育てられています。夏は広大な牧場で放牧され、冬は牛舎にて、国産100%のエサを食べ、健康に育った牛です。
- 嚼めばかむほど旨味を感じるお肉です。**