



七厘村をお楽しみいただくための

# 焼き方の手順



火のつき始めは火力が強いので、

**貝類から焼き始めることをおすすめします。**

※カキの殻は加熱するとほじけ飛ぶことがあるのでご注意ください！



魚は網を**遠火**にして焼きましょう。

※生魚は皮から、干物は身から焼きましょう。  
ひっくり返すのは1回がベストです！

※網の高さを高くできます。スタッフにお声がけ下さい。



肉は網の中心に置かず、**まわりで**

焼くことがジューシーに焼くコツです。

※肉や魚の脂で火が上がる場合は炭に向かって霧吹きを  
してください。



野菜はそのまま焼くか、

アルミホイルの包み焼きで！！

- その他、ご不明な点があればお気軽にスタッフにお声がけ下さい。
- 受付で、アルミホイル・はさみ・包丁・まな板を貸し出しています。
- 網の交換は1回目は無料、2回目以降は1枚100円かかります。

## 後片付けをお願いします

当店はセルフサービスです

皆様に楽しくご利用いただくために、使用後、後片付けのご協力をお願いいたします。



- ①ゴミは店内設置のゴミ箱へ分別して捨ててください。
- ②貸出セット(調味料等)やジョッキ類は返却口へ戻してください。
- ③トレーは購入した鮮魚店へ直接返却してください。
- ④七厘はスタッフが片付けますので、そのままにしておいてください。

# 七厘村