

近づく秋の気配を満喫しながら、まだまだ焼くぞ！BBQ!!

近場で楽しむBBQスポット

Let's enjoy BBQ

千歳 青葉公園ピクニック広場 千歳市泉沢868番地

千歳市の「青葉公園」内にあるピクニック広場は、テントサイトや屋根付バーベキューコーナー、炊事棟のあるキャンプ場となっていてDAYキャンプやBBQに最適です。

開場期間：10月20日まで／9時～17時
目安料金：一人100円

空き状況、予約はこちら



<https://web-ckk.com/aobapicnic/>

千歳 メムシ公園ピクニック広場 千歳市根志越2121番地-1

千歳市内ではオススメのスポット。幼児、小学生向けの遊具がありお子様と一緒に楽しめます。話題のスケボーパークも隣接。近場にスーパーや100円ショップがあり、車で3分とお買い物にも便利です。

開場期間：10月20日まで／9時～17時
目安料金：一人100円

空き状況、予約はこちら



<https://web-ckk.com/memushi-camp/>

千歳 泉沢自然の森キャンプ場 千歳市泉沢1007番地41

緑豊かな森の中にあり、自然を満喫できる環境です。すぐそばに子供が遊べる浅瀬の小川が流れています。近くにはコンビニも。比較的空いている穴場スポット。

開場期間：10月14日まで／9時～17時
目安料金：一人100円

空き状況、予約はこちら



<https://web-ckk.com/izumisawa/>

千歳市防災学習交流施設 『防災の森』

千歳市北信濃583番地の1

『防災の森』は災害時を想定した野営生活や訓練ができる施設です。アスレチック系の遊具や水遊びができる湧水を利用した小川が流れています。住宅街に位置し、スーパーやコンビニも近いです。

開場期間：10月31日まで／10時～17時
目安料金：無料

空き状況、予約はこちら

TEL:0123-26-9993

恵庭 緑のふるさと森林公園 北海道の森 (BBQエリア) 恵庭市盤尻

広大な自然に囲まれて好きな食材で楽しむBBQ。子供たちに人気のアスレチック「森林トリム・アドベンチャー」や約4キロもの自然散策道が整備され、子供から大人まで一日中楽しめます。

開場期間：11月3日まで／9時～17時
先着順

目安料金：無料

※10名以上でのご利用や予約の必要な方は管理人に相談してください。

管理棟 TEL:0123-33-0401

恵庭 えにわ湖自由広場 恵庭市盤尻

名前のとおり、自由に遊んでいただけるよう桜・白樺・かえでなどの木立の中に、四阿や芝桜、花壇、ベンチ、炭床などを配置してあり自由にBBQを楽しめます。

開場期間：11月上旬まで／9時～17時
先着順
目安料金：無料

※10名以上での団体利用は事前申請が必要です。

詳しくは、恵庭市経済部 花と緑・観光課
TEL:0123-33-3131(内線2521)

恵庭 柏木地区 レクリエーション施設 恵庭市柏木町672

恵庭市内唯一の無料キャンプ場。中央最深部には円形の花壇と植樹がある。キャンプ場としてのみではなく、市内有数の紅葉の名所としても知られています。

開場期間：9月30日まで／時間指定なし
先着順
目安料金：無料

照明設備がないため
日没前に撤収を

※10名以上での団体利用は事前申請が必要です。

恵庭まちづくり協同組合
TEL:0123-29-4836(9時～17時)

予告なく各施設の閉鎖や、開場時間などが変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

各施設とも、レンタル品はほとんどありませんのでご自身でご用意してください。

炭捨て場のない施設では、必ずご自身で処理、持ち帰りをしてください。

※2024年9月3日現在の情報です。

持って行くものは何が必要？ 準備万端で楽しもう！



バーベキューグリル

バーベキューで必ず必要になるのが、グリルです。炭を置いて食材を焼くタイプと、ガス式のタイプがあります。ガス式はガス缶の準備も必要になります。



炭

炭で焼くタイプのグリルを使うなら、炭もマストアイテム。1人1時間の使用で、1キロ程度必要と言われてしますので、少し多めに準備しましょう。



着火材

炭に火をつけるのは、なかなか難しく時間がかかるものです。そんなとき着火剤があると、炭や薪にも火が付きやすくなります。



ライター

火をつけるときに必要になるのが、ライター。柄が長い「チャッカマン」タイプの方が安全に使えます。もしくは、料理にも使える「トーチバーナー」でもOKです。



トング・火バサミ・軍手

焼いている食材を火傷せず安全につかむための長めのトングも必要です。薪や炭をつかむときに使用する火バサミも忘れずに準備しましょう。軍手も忘れずに。



調理器具

食材を切ったり混ぜたりするときに必要なのが調理道具。包丁やナイフ、まな板、菜ばしなどを用意しましょう。

皿・箸

焼いた食材を食べるときのための、お皿や箸なども用意してください。洗いが面倒な人には、紙皿や割り箸がおすすめ！



飲み物

ビールやジュースなどの飲み物は、ぜひクーラーボックスとあわせて準備しましょう。



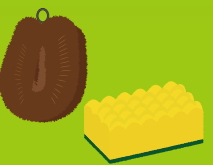
ゴミ袋

バーベキューではさまざまなゴミがたくさん出るので、周囲を汚さずきれいに帰るためにも、ゴミ袋はマストです。



清掃グッズ

使ったグリルや調理道具などを洗うときのタワシ、スポンジなども忘れず準備しましょう。



もちろん！かんじんかなめの食材も忘れずに…

周囲の迷惑にならないよう、マナーを守って楽しみましょう

- 各公園の利用時間を守りましょう
- ゴミは分別を徹底し、全て持ち帰りましょう。
- 指定の洗い場以外では、使用した器具やお皿などを洗わないでください。
- 火の取り扱いには十分にご注意ください。
- 過度の飲酒や大騒ぎするなど、他のお客様に迷惑になる行動はおやめください。