

日本初！クラフトエコグリルを使った バーベキューレストラン「高尾山BBQマウント」 が11月1日、高尾山に新規オープン



高尾登山電鉄株式会社（本社：八王子市高尾町、社長：船江栄次）では、11月1日（水）から来年6月10日（日）まで、標高500mの高尾山展望施設において、バーベキューレストラン『高尾山BBQマウント』をオープンします。

国定公園内でのレストランにふさわしい、ダンボールと竹炭などすべて天然素材でできた、北欧生まれのクラフトグリルを使用。テーブルの上に置いて、鍋を囲むようにじっくり焼いていくので、友人で、ご家族で話の弾むこと間違いありません。

さらに食材として、牛肉に加え、山形県置賜地区産「米澤豚一番育ち®」を使用。柔らかく上質な肉の味わいと、旨味と甘みの脂が特徴というこの豚肉、竹炭の遠赤外線で焼きあげるのにぴったりです。

秋の紅葉シーズン、また冬景色のなか、高尾山でのバーベキューはいかがでしょう。本件の詳細は次の通りです。

記

1. 「高尾山BBQマウント」について

事業者 **高尾登山電鉄株式会社**

運営会社 **株式会社アーバン**（本社：八王子市千人町、会長：佐藤久牧）

2. クラフトエコグリル

(1) 製品

デンマークの **CASUSGRILL 社**が開発。

ダンボール、竹炭、火山石、竹などすべて天然素材でできた使い捨てグリル組み立てて、四隅の竹炭に着火すれば5分で準備完了。調理時間も60分以上

(2) 輸入代理店

株式会社ディーエルディー（本社：長野県伊那市高遠町、社長：三ツ井陽一郎）

本年7月10日、国内販売開始



CASUSGRILL 社 クラフトグリル



「米澤豚一番育ち®」等食材例（写真は2人前）

3. 米澤豚一番育ち®

(1) 飼育 **有限会社ピックファーム室岡** (代表：室岡修一)

南陽農場 (山形県南陽市)、川西農場 (同県川西町)、高島農場 (同県高島町)

(2) 特徴

- ・飼料の大麦に海藻などを加え、**通常の豚肉の2.7倍のビタミンE**
- ・農場のスタッフの8割が女性、また清潔な豚舎を徹底しています

4. 「高尾山BBQマウント」営業内容

(詳しくはホームページ <http://www.takaotozan.co.jp> をご覧ください)

(1) 営業日 2017年11月1日(水)～2018年6月10日(日)

(2) 営業時間 11:00～17:00

(ただし、本年11月3日～12月3日の土休祝は19:00まで営業。ケーブルカーも19:15まで延長。バーベキュー、ラストオーダーは閉店の90分前)

(3) 場 所 ケーブルカー山上「高尾山駅」隣接、展望レストラン
(夏季の「高尾山ビアマウント」会場)

(4) 席 数 最大240席

(5) ご予約 1名から可能です

予約専用電話：042-665-9943

(6) 料金例 クラフトグリルBBQ (御一人様3,300円。ライス、スープ付き)

フードバー500円、ソフトドリンクバー500円、

アルコール30種飲み放題1,500円 追加肉等 (別料金) もあり

(7) 同時営業 展望レストランの同じ敷地内で、レストラン「キッチンむささび」

(繁忙期はビュッフェ形式。通常メニューでは「米澤豚一番育ち®」を使用した「とんかつ定食」や「カレー」もご用意) を営業。

また、展望台では、今年初めて「高尾山絶景カフェ」として天狗ドックなど軽食をご提供します

以 上

このニュースに関するお問合せは、
高尾登山電鉄 事業部 篠・金子・矢崎
TEL. 042-661-4151 までお願いします。