

ハウスマニュアル

HOUSE MANUAL

チェックイン	16:00～21:00 ※21:00を超える場合は、事前にお知らせください
チェックアウト	11:00 ※チェックアウト時間厳守をお願いします
備品・清掃	・施設内にある設備、備品は全て使用可能です。 ・使用したものは、全て元の通りに戻しておいて下さい。汚れたものはきれいに洗って戻して下さい。※食器類は食器棚等に戻さず、水切りカゴかキッチンマットの上に置いておいて下さい(いずれも流し台下にあります)
屋外スペースの利用時間制限について	屋外スペース(ウッドデッキテラス、BBQ、サウナ、敷地内) 利用可能時間: 7:00～21:00まで ※21:00以降は利用禁止 当宿は静かな別荘地という立地特性上、外での音や声が響きやすく、周辺にお住まいの方々にご迷惑がかかりますので、ご理解、ご協力をお願い致します。 森の中ですので花火は禁止です。(山火事防止のため)
ゴミ	「燃えるゴミ」「ペットボトル」「ビン、カン」を分別して、キッチンにあるゴミ箱にまとめて入れて下さい
火器の使用	室内、テラス(ウッドデッキ)では、備え付けの火器以外は使用しないで下さい。 本施設内は、室内、テラス(ウッドデッキ)を含め全て禁煙です。
BBQ・パラソル	パラソル(日除け)は、ご利用後は閉じて下さい 風のある日は使えません BBQは、後記の「BBQ台準備マニュアル」をご参照下さい
防犯・監視カメラ	当施設には、保健所の指導の下、下記の場所に、防犯・監視カメラを設置しておりますので、ご理解下さい。 ①玄関前(外) ②駐車場(外) ③建物横(外) ④建物裏(外)
薪ストーブの薪について	5月から9月は薪のご用意がございません。薪ストーブをご利用になりたいお客様は、事前にホームセンター等で薪と着火剤をご用意ください。 当施設にある薪は有料となります。 建物裏の薪棚から、一箱(備え付けの木箱すりきり)又は1束1,000円で購入いただけます。 【購入方法】新代は、玄関シューズボックス上に現金ボックスがありますので、お名前・購入日・使用箱数を記載いただき、ボックスに紙と現金を入れておいて下さい。 薪は薪棚から、ご購入分をお取りください。
Wi-Fi	光回線をひいておりますので、快適にWi-Fiを活用下さい SSID(2.4GHz):SGP200W-51B4-bg SSID(5GHz) :SGP200W-51B4-a Key(PASS)共通: YVxgTZ7n  
TV	テレビは、地上波・BSをご覧いただけます。 NETFLIX・AMAZONPrimeVideo等のご自身のアカウントでログインしてご覧いただくことが出来ます。終了後は必ずログアウトしてください。

快適にご利用いただく為のお願い



お車でお越しの場合は、敷地内に3台分ございます。
敷地下に1台・玄関前に2台（縦列）



玄関で靴を脱いでからお上がり下さい



室内では、玄関入ってすぐ右側にあるスリッパをご利用下さい。
サウナ、水風呂は裸足でご利用下さい



施設内にあるものは、薪以外は全て無料でお使いいただけます。
（薪のみ1束1,000円となります） ※5月～9月は販売しておりません
それぞれの使い方を、各マニュアルでご確認の上、お使い下さい



料理お食事はLDK又はウッドデッキで可能ですので、ご自由にお使い下さい



ベッド、寝具はご予約人数分ご利用下さい。（ご予約人数以上ご利用になれません）
ご予約人数を超えてご利用の場合は別途費用を頂きます。



屋内の風呂に追い炊き機能はついておりません。キッチン前にある給湯器のリモコンで「湯はり」ボタンを押した後に風呂の蛇口を開いてお湯を貯めてください。
約16分でお湯がたまります。



サウナご利用の場合は、後記の「サウナのご利用の注意事項」を必ず読んだ上でお楽しみ下さい



バスタオル、フェイスタオルは宿泊数に関係なく、それぞれ人数分ご用意しております。連泊される方は必要に応じて屋内にある洗濯機、乾燥機をご利用下さい。



自然豊かな環境のため、虫を避けることはできません。
なるべくドアや窓を開放しない、虫よけスプレーや蚊取りマットを準備する等の対策をして下さい。 室内にある殺虫材等もご利用できます。



サウナの電気ヒーターに適応するため、契約電気容量をかなり増やしていますが、他の電化製品との併用の使い方によっては、ブレーカーが落ちてしまうことがあります。万が一施設中の電源が落ちてしまった場合は、」浴室入口上にあるブレーカー（ブレーカーレバーを開いて）中のブレーカースイッチを全て上にあげて復旧させて下さい。



【シーリングファンをご利用下さい】

玄関の吹き抜け天井にシーリングファンが設置されています。室内の温度を一定にするために、暖房・冷房ご利用時には回して下さい。（リモコンは玄関扉の左にあります）

BBQ台 準備マニュアル

BBQ Grill Preparation Manual

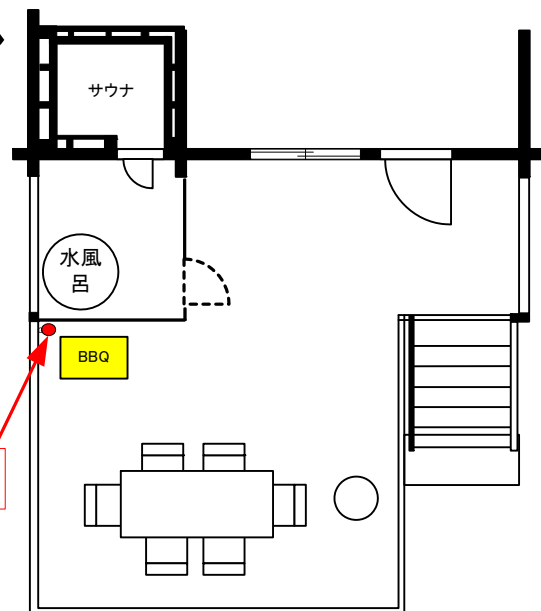
① カバーを取る Remove the cover.



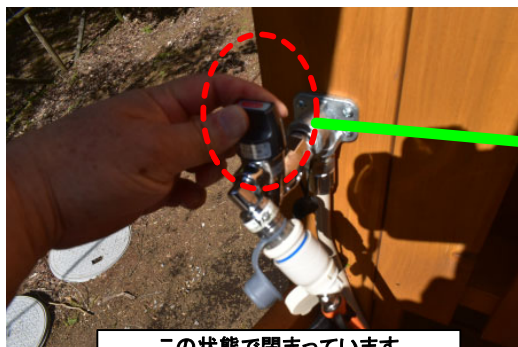
ガス栓
gas valve

カバー両脇のマジックテープをはがし、カバーを取り外して、サイドテーブルを出します。

Remove the Velcro fasteners on both sides of the cover, remove the cover, and pull out the side table.



② 元栓を開く open the main valve

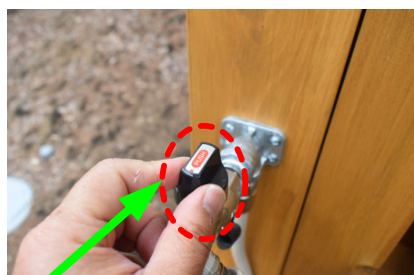


この状態で閉まっています
In this state, the valve is closed.

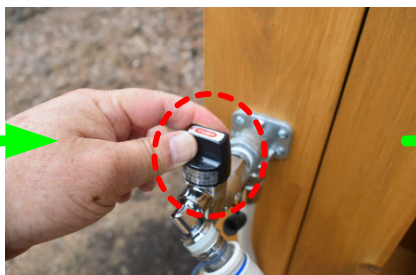


この状態で、バルブは開いています
In this state, the valve is open.

③ 終了後 バルブを閉めます Close the valve after you're finished.



この状態では、バルブは開いています
In this state, the valve is open.



この状態がしまっています
In this state, the valve is closed.



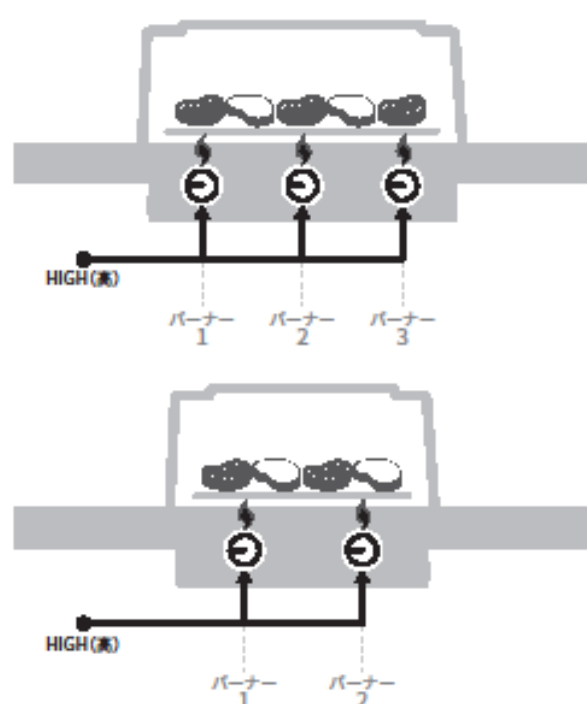
カバーをかけて、両脇のマジックテープをとめて下さい
Place the cover on and fasten the Velcro on both sides.

※注意 雨の日や風がある日はご利用いただけません
***Note: BBQ grills cannot be used on rainy or windy days.**

詳しい使い方は、ハウスマニュアルに入っております。火力の位置が左側が一番強火など、通常のとまみと違いますので、よくお読みになってご利用ください

Detailed instructions are included in the house manual. Please note that the heat settings differ from typical appliances (for example, the leftmost setting is the strongest), so please read the manual carefully before use.

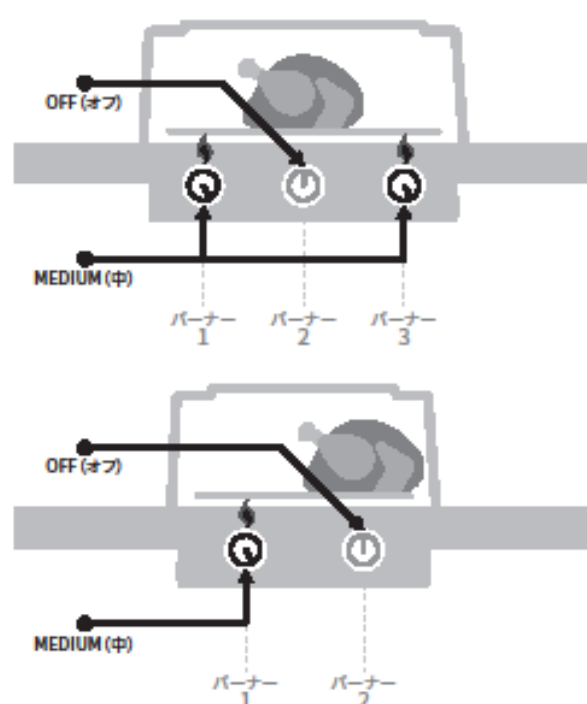
火の使い方ー ダイレクト調理とインダイレクト調理



ダイレクト調理 (直火焼き) 設定

調理時間が20分以下である、小さく柔らかい食材には、ダイレクト調理を行ってください。これには例えば、ハンバーガー、ステーキ、チョップス、ケバブスティック、骨なしチキン、魚の切り身、貝、スライス野菜などがあります。

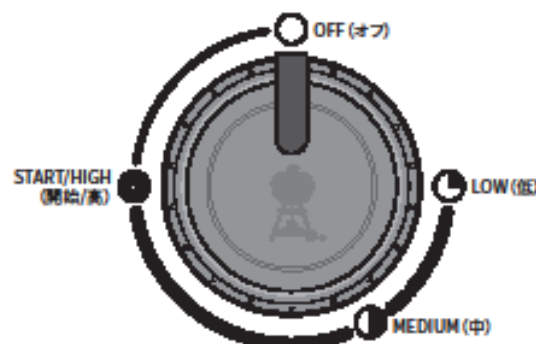
ダイレクト調理では、火が食材の真下に来るようにします。この調理法では、表面が焼け、中まで火を通しながら、風味や食感を増し、美味しそうな焦げ目が付きます。



インダイレクト調理 設定

調理時間が20分以上の塊肉や、火に直接当たると乾燥したり焦げたりするデリケートな食材には、インダイレクト調理を行います。これにはロースト用塊肉、骨つき鶏肉、丸ごとの魚、デリケートな魚の切り身、丸鶏、ターキー、リブ肉などがあります。また、厚みのある食材や骨付きの切り身を最初にダイレクト調理で焼き目や焦げ目を付けてから、次にインダイレクト調理を行うこともできます。

インダイレクト調理では、火がグリルの両側、あるいはどちらか片側にあり、食材は焼き網の火に直接当たらない部分にのせます。



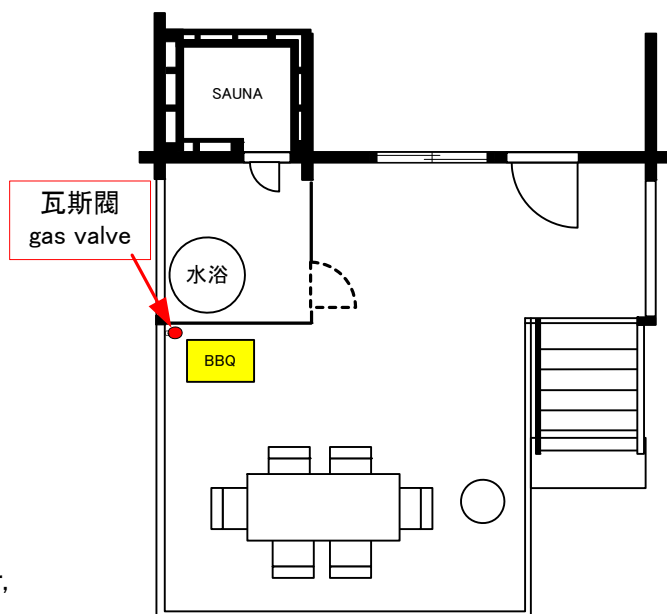
烤肉架準備手冊

BBQ Grill Preparation Manual

①

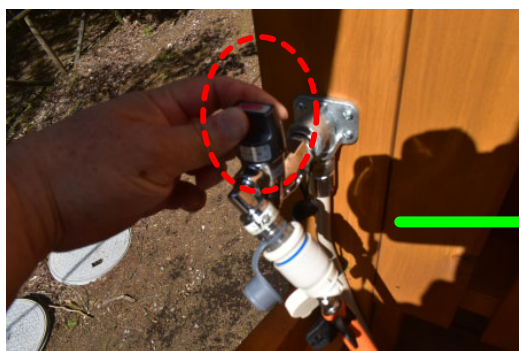


拆下蓋子兩側的魔鬼氈，取下蓋子，然後拉出邊。
Remove the Velcro fasteners on both sides of the cover, remove the cover, and pull out the side table.

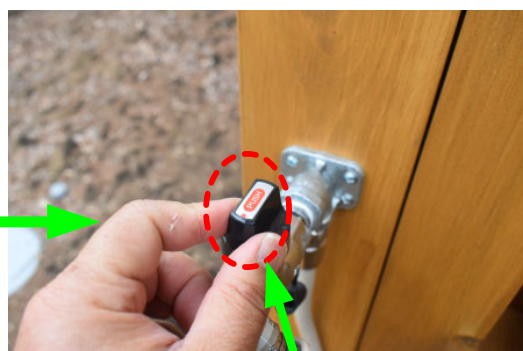


打開主閥

②



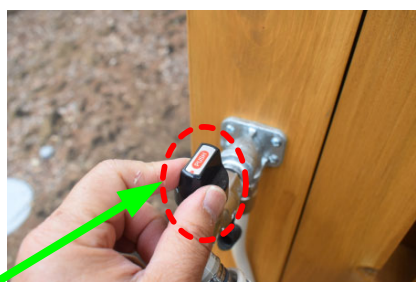
打開主閥
open the main valve
在這種狀態下，閥門是打開的



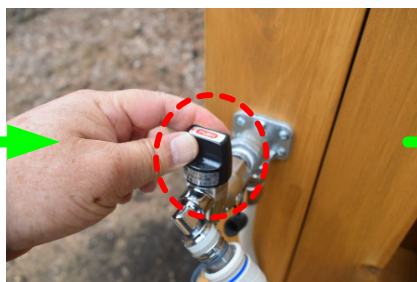
打開主閥
open the main valve
在這種狀態下，閥門是打開的

③

用完後請關閉閥門。
Close the valve after you're finished.



在這種狀態下，閥門是打開的。
In this state, the valve is open.



在這種狀態下，閥門是關閉的。
In this state, the valve is closed.



將保護套套上，並將兩側的魔鬼氈扣好。
Place the cover on and fasten the Velcro on both sides.

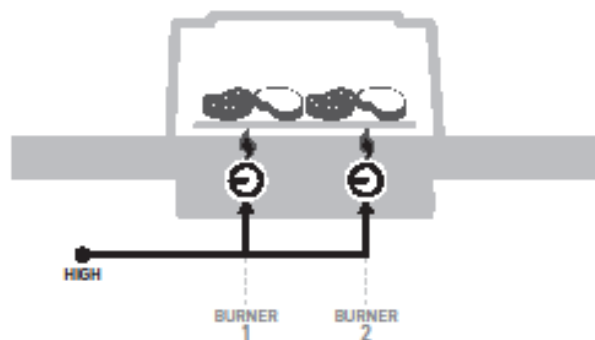
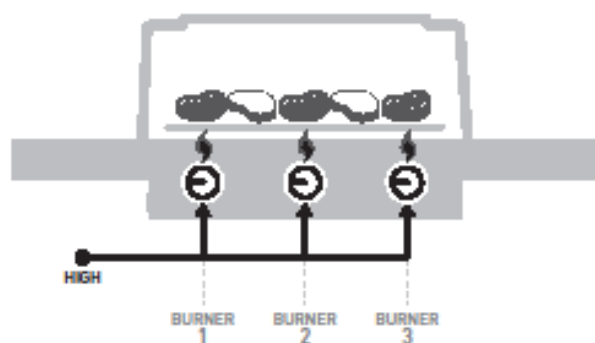
※註：雨天或風天不提供此服務。

*Note: BBQ grills cannot be used on rainy or windy days.

房屋使用手冊中包含詳細說明。請注意，本產品的加熱設定與普通電器不同（例如，最左側的設定功率最大），因此在使用前請仔細閱讀手冊。

Detailed instructions are included in the house manual. Please note that the heat settings differ from typical appliances (for example, the leftmost setting is the strongest), so please read the manual carefully before use.

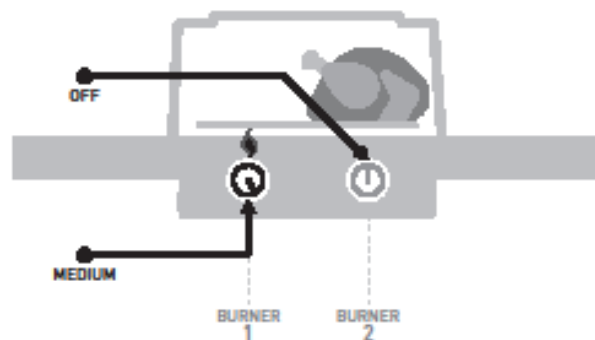
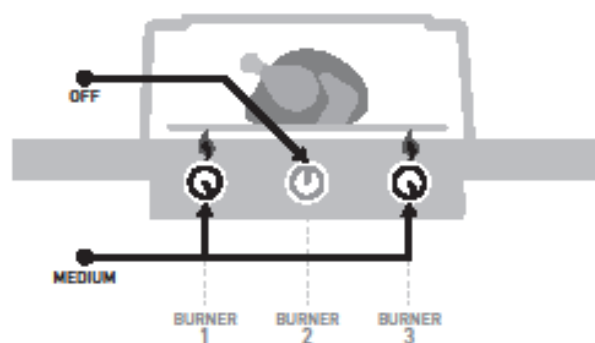
The Flame- Direct or Indirect



DIRECT HEAT SETUP

Use the direct method for small, tender pieces of food that take less than 20 minutes to cook, such as: hamburgers, steaks, chops, kebab sticks, boneless chicken pieces, fish fillets, shellfish, and sliced vegetables.

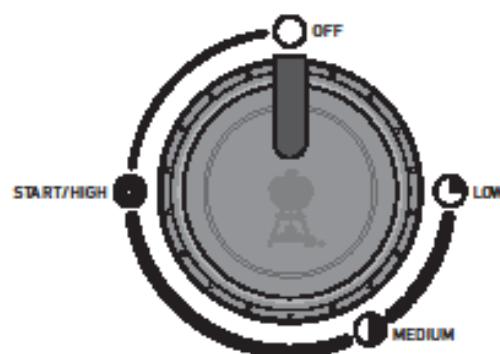
With direct heat, the fire is right below the food. It sears the surfaces of the food, developing flavours, texture, and delicious caramelisation while cooking the food all the way to the centre.



INDIRECT HEAT SETUP

Use the indirect method for larger cuts of meat that require 20 minutes or more of barbecuing time, or for foods so delicate that direct exposure to the heat would dry them out or scorch them, such as: roasts, bone-in poultry pieces, whole fish, delicate fish fillets, whole chickens, turkeys, and ribs. Indirect heat can also be used for finishing thicker foods or bone-in cuts that have been seared or browned first over direct heat.

With indirect heat, the heat is on both sides of the barbecue, or off to one side of the barbecue. The food sits over the unlit part on the cooking grate.



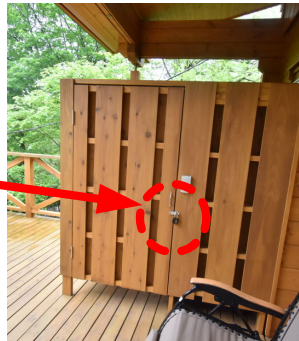
REGISTRATION IS IMPORTANT

サウナ室 ご利用方法について

SAUNA

- ① サウナ室の鍵を開けてください。
暗証番号は玄関の鍵と同じ番号です

終了後は必ず鍵を閉めてください



- ② サウナ室に入るとすぐ左側のドア枠にリモコンがあります。
リモコンの (1/0) (電源ボタン) を押すとヒーターがONとなります
サウナ室が温まるまで約1時間程度かかります



メニューボタンを押すごとに表示が変わります。
設定温度→時間→現在温度
+-ボタンで設定して下さい

- ③ ロウリュウを楽しむことができます。サウナストーンにひしゃく（ラドル）で水をゆっくりかけてください。投入できる水量の目安は、備え付けのひしゃく（ラドル）で20分に1～2杯程度です



- ④ 終了後は、電源を切り室内の電灯を消して下さい
サウナ室の鍵を元の通り閉めて下さい。鍵は「0000」に

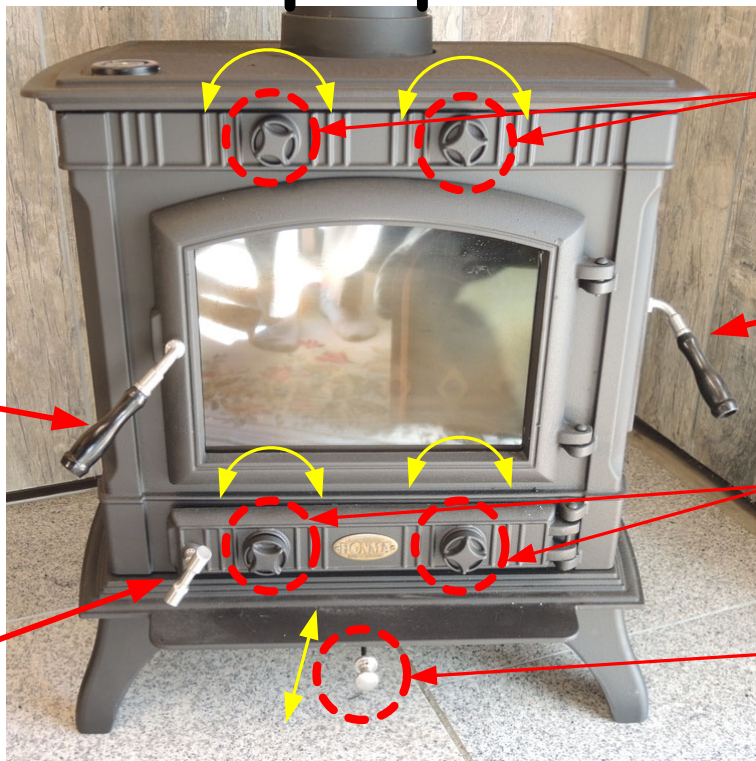
サウナご利用の注意事項

- ◆ご利用の際は、必ず水着等を着用ください。裸でのご利用を固くお断りいたします。
- ◆ご利用時間は、朝7時～夜21時までとします。
- ◆飲酒後の利用はお控え下さい。サウナでは大量の汗をかき、水分が失われるため、脱水症状や熱中症を引き起こす可能性があります。
- ◆高血圧や心臓疾患がある場合は、医師にご相談の上、ご利用の判断をして下さい。
- ◆12歳以下お子様のご利用はお控え下さい。
- ◆長時間続けての利用はお控え下さい。
- ◆こまめに水分補給しながらご利用下さい
- ◆貴金属類・燃えやすいものを持ち込まないようにしましょう。変形や火傷・火災の恐れがあります。
- ◆利用の合間に、ドアを開放して、定期的に空気の入替えを行なって下さい。
- ◆水風呂への入水は心臓から遠い部分から入水して下さい。サウナ入浴後の体温が高い状態での飛び込みは禁止です。
- ◆水風呂は水深が深い為、お子様のみでのご利用は出来ません
お湯の蛇口がありますが管理用です。こちらは使用できません。
- ◆その他、体調にご不安のある方は、ご自身の判断でご利用をお控え下さい

薪ストーブの使い方 (簡単バージョン)

煙突レバー

常に上向きで解放してください



3次燃焼ダイヤル
(時計回りで閉まる)

ドアハンドル

1次燃焼ダイヤル
(時計回りで閉まる)

2次燃焼レバー
(押すと閉まる)

ドアハンドル

着火がうまくいかない場合は、このレバーを一時的に開くと良い場合あり
着火後は閉めてください

ご使用の手順 (簡単バージョン)

- ① ドアハンドルを開き、火室内に細い木や割りばし・木っ端等と着火剤を置き、その上にあまり太くない薪を重ねて置きます。(固形の着火剤をお勧めいたします 液体チューブの着火剤は継ぎ足し出来ません)
- ② 1次燃焼ダイヤル・3次燃焼ダイヤルを開きます。(時計と反対方向に回す)
着火剤・木っ端に点火します。
- ③ 十分に燃えたら、薪を追加します。(薪は随時追加してください)
- ④ ストーブの温度が200度以上になってから、2次燃焼レバーを開きます。(ストーブ天板に温度計有り)
- ⑤ ストーブの温度が充分温まり250度以上になってから、1次燃焼ダイヤル・3次燃焼ダイヤルを少しずつ閉めると炎がやわらかくなり、温まります。さらに薪の節約になります。
閉めすぎに注意！(不完全燃焼に注意してください)



簡単な手順は、
右の動画を参考にお使いください

