

SUMI! 岩手 de eat!

岩手の木炭で食を楽しむ。

岩手は木炭の生産量が全国1位 (平成30年度)
《2,682t 全国シェア30.7%》

第1回

岩手の「食」を面白くするのは木炭だ

岩手木炭 岩手切炭

「IWATE CHACOAL」

- 火付きよし、火持ちよし、初心者も簡単
- 不純物が少なく、煙、炎、臭い、爆ぜにくい
- 遠赤外線でお肉をおいしく

ご購入はお電話またはオンラインから

(一社)岩手県木炭協会 TEL019-601-7144



ベストな焼き具合に
全集中!!

寒い季節が近づいてきました。美味しいうちが、目玉押し岩手県。そんな旬の食材を、炭火で食べる。最高の贅沢! せっかくなら、食材はもっちり、食材を焼く「区」にもこだわって、ワンランク上の食を楽しむ企画「すみdeeat」スタート!

岩手が誇る日本の「岩手木炭」

実は、岩手県は木炭の一大産地といことはご存知でしょうか? 全国の生産量の約3割(2,682t)を占めていて、何と日本の生産量です。(平成30年度ナラやクヌギの原木を使い、時間をかけて丁寧に生産された木炭は、「岩手木炭」と呼ばれ、火付き火持ちに優れた上質な木炭です。「岩手木炭」で食材を焼くと、遠赤外線効果で外はカリッ、中はふっくらジューシーに。食材の旨味成分を逃さず、美味しく仕上がります。

「岩手木炭」を使って岩手の食材を焼いてみよう!

木炭も食材もメイドイン岩手!! やりばり、初回は王道のパーベキューでレッツすみdeeat!

NEW RAIZE DEBUT!!

ハイブリッドが新登場!

岩手トヨペット

本社/盛岡市上田2丁目19-40 TEL019-651-3211



秋の味覚の王様といえ、丸々と太り脂ののったさんまです。今回は、大船渡で水揚げされた特大サイズ!! 早速焼いてみ

岩手は食材の宝庫

秋の味覚の王様といえ、丸々と太り脂ののったさんまです。今回は、大船渡で水揚げされた特大サイズ!! 早速焼いてみ

「岩手木炭」で食材を焼くと、遠赤外線効果で外はカリッ、中はふっくらジューシーに。食材の旨味成分を逃さず、美味しく仕上がります。

《今回のいわて食材》

肉質日本位を全国最多11回受賞「いわて牛」

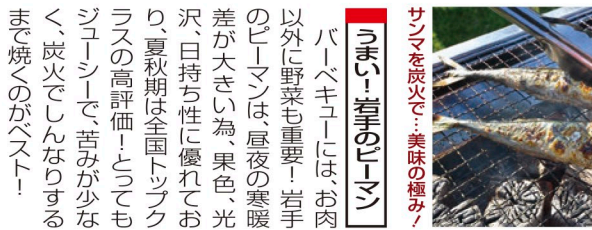
パーベキューといえ、やりばり肉!! 今回焼いたのは、「いわて牛」生産履歴がわかる、ミートオフ岩手。芸術品の様な霜降り、肉の柔らかさは、一目瞭然!! 炭火で焼いてみると、火の通りが早く、焦がさないようにつきつきり。まさに肉と会話をしながら、最高の焼き加減で仕上げた肉は、炭火で焼くことで、余分な脂が落ち、口の中に入れると、溶けるように消えていきます。さすがいわて牛!!

YARIS CROSS

ユーティリティを備えたアクティブSUV

ネットヨタ岩手

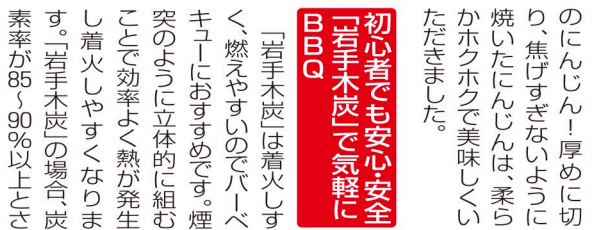
本社/盛岡市東山北2丁目13-35 TEL019-636-2111



「うまいー岩手のヒラメ」

パーベキューには、お肉以外に野菜も重要! 岩手のヒラメは、昼夜の寒暖差が大きい為、果色、光沢、日持ち性に優れており、夏秋期は全国トップクラスの高評価! とうてもジューシーで、苦みが少なく、炭火でしんなりするまで焼くのがベスト!

ると、すぐに脂が滴り、美味しそうな煙がモクモク。しっかりと焼き目が付くまで焼いてから裏返すと、なんと皮が網にくっつかず、剥がれないんです!! もう片面もしっかりと焼いたさんまに箸を入れてみると、外側はカリッと香ばしく、身は遠赤外線ですっきりと火が通りふっくら柔らか!! 炭火で余分な脂も落とされて、魚特有の臭みもゼロ!! 大根おろしと一緒に食したらもう一匹食べられそうなくらい美味でした!!



BBQ

「岩手木炭」は着火しやすく、燃えやすいのでパーベキューにおすすです。煙突のように立体的に組むことで効率よく熱が発生し着火しやすくなり、素率が85~90%以上と

肉厚で旨味あふれるいわて

食感と豊かな味や香りが特徴の岩手のしいたけ。じっくり焼いて醤油を一滴たらせば、もう間違いない!

これから旬のいんげん

寒さから身を守るため、とつても甘くなる岩手のいんげん! 厚めに切り、焦げすぎないように焼いたいんげんは、柔らかくホクホクで美味しくいただけます。

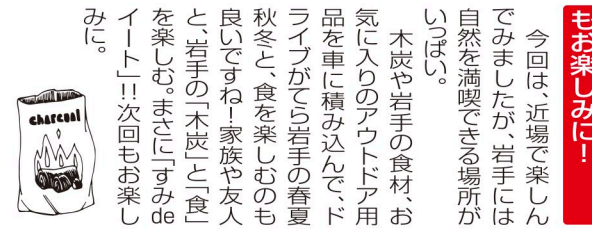
北東北の「味」と「技」を集めた 通販サイト

ra kra 商店

岩手・青森・秋田

遠野ジーンズカン ラムチョップ 好評発売中!

ra kra で検索



BBQが終わっても消えない火持ちの良さ!!

「岩手木炭」は着火しやすく、燃えやすいのでパーベキューにおすすです。煙突のように立体的に組むことで効率よく熱が発生し着火しやすくなり、素率が85~90%以上と

れています。こういった純度の高い炭は燃やしても煙や炎がほとんど出ず、爆ぜにくいので、お子さまがいるご家庭でも安心安全に使えます。

今回のすみdeeatもお楽しみに!!

今回は、近場で楽しんでみましたが、岩手には自然を満喫できる場所がいっぱい。

木炭や岩手の食材、お気に入りのアウトドア用品を車に積み込んで、ドライブがてら岩手の春夏秋冬、食を楽しむのも良いですね! 家族や友人と「岩手の「木炭」と「食」を楽しむ。まさに「すみdeeat」!! 次回もお楽しみに。

COOP いわて生協

Webから生協の宅配にご加入いただくと

Web加入特典

宅配商品値引券

1,500円分

プレゼント!

商品の購入はこちらから!

あべはん 検索

株式会社 あべはんグループ

商品の購入はこちらから!

あべはん 検索

おもむき

趣とともに暮らす家

~アウトドアリビングのある暮らし~

Re・house Co.,Ltd.

TEL 019-601-9900

cellfast Made in Poland

アウトドアに大活躍のUNIVERSAL AXE

特徴

- グリップは滑りにくい加工で、しっかり握りやすい。
- クサビ等で固定していない為、がたつきの心配ありません。
- サイズも豊富にご用意! 様々なシーンに対応!

Home One

50th ANNIVERSARY

ホームセンター

ホームページ SNSで最新情報発信中!

Re・house (株) 山口北洲印刷 (株) (株)みちのくクボタ

永代印刷 (株) レクスラス盛岡 (株) 吉田印刷

あべはんグループ (株) シルフィード

ネットヨタ岩手 (株) 炭っこぐらし

読者プレゼント

本日ご紹介の

「岩手切炭3kg」+「チャコールバッグ」セット

を抽選で5名様にプレゼントいたします。

~詳しい応募方法は、下記をご覧ください~