

岩手 eat

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%

岩手の木炭で食を楽しむ。

第3回 炭火で「魚」を食す之巻

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」

ご購入はお電話またはオンラインから

TEL 019-601-7144

最新情報 check!

(一社)岩手県木炭協会

高品質「岩手木炭」は地理的表示(GI)保護制度に登録されています

バーベキューで使う炭をどんな基準で選んでいますか?

岩手木炭の特長は、

- 1 不純物、煙、炎匂いが少ない(は)ぜにくい
- 2 火付き、火持ちが良く初心者でも扱いやすい
- 3 遠赤外線でお肉をじっくり焼けて美味しくなる

左記の特長を保証しているのがこのGIマーク。ぜひお店で探してみてください!

岩手の上質な木炭で、岩手の美味しい食材を楽しむ企画「すみdeイト」前回の燻製づくりもたくさんのお楽しみがあり好評でしたが、まだまだ岩手には美味しい食材が溢れているに違いない。そして私達の使命はそのデリシャスな食材をこれまた

人気のTOYOTAミニバンシリーズのお求めは、お近くの岩手トヨペットへ。

ALPHARD

NOAH VOXY

岩手トヨペット

本社/盛岡市上田2丁目19-40 ☎019-651-3211



優秀な岩手木炭を使い調理することでその素晴らしい味を皆さんにお伝えすることなのです!と今回も謎の使命感を抱きつつすみdeイト第3回目の始まり始まり〜

テーマ決定! 炭火で「魚」を食す之巻

さて前回バーベキューといえば肉と言いましたが、今回はメンバー全員が生粋の岩手県民であり食いしん坊な訳で、海産物にも目がありません。当然、仲間内で昨年、第1回目のバーベキューで食べた秋刀魚がめっちゃくちゃ美味しかったという話題も飛び出し、次は絶対に魚介類もラインナップに加えないというところで今回は岩手で水揚げされた海産物を炭火で食

夏休み 浄土ヶ浜を満喫!

自然散策 ナイトツアー 青の洞窟 シーカヤック体験

多彩なアクティビティがセットでお得!

浄土ヶ浜パークホテル

宮古市日立浜町32-4 Tel 0193-62-2321

本日の食材たち! 岩手の宝石箱〜

旬な魚は、今が真ッ赤で綺麗な色をしたキンキ(吉次)に決定!!

①旬なもの ②珍しいもの ③見映えが良いもの(ばえりやてね)

この3点を重視して再チョイスしてみました。メインとなる魚は、今が旬なカレイと真ッ赤で綺麗な色をしたキンキ(吉次)に決定!!

すというテーマで進行すること相成りました。パチパチパチ、あ、もちろん今回も大好きな岩手県産の肉と野菜も、一緒にさせていただきま〜す(笑)。

さすが種類豊富な岩手の海産物! 目移りが止まらない。

まずはみんなで買い出しへ出発。せっかく岩手の海産物を紹介するんだからいろいろ旬のものや珍しい食材を種類豊富に買い揃えたいと意気込んでみたものの……

岩手をひとつにするのは、スポーツだ

IWATE Sports Magazine Standard

千原ロッテマリーンズ

佐々木朗希

太陽劇場

2022全59チーム紹介

好評発売中!!

お買い求めは、県内書店・コンビニで

www.iwatestandard.jp

7-8月 定価800円



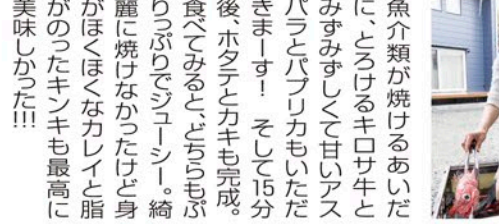
美味しいこと間違いなし!!

イカは、中にワタと下足を入れてふわ焼きに。お次は初めてカレイとキンキを焼くのに挑戦!

貝類は、ホタテとカキ。バーベキュー定番のイカや普段焼かないホヤ、さらに県産キロサ牛とアスパラ、パプリカの野菜も加えて計9点を購入! 豪華海鮮づくし〜うん、今回も買いすぎちゃったかな(笑)

絶品! 海鮮BBQ

第3回目はあいにくの雨の中だったけど、簡単なテントを建てて豪華な食材と楽しい仲間であれば楽しめるのがBBQ! まずは魚介類の下準備をしてからスタート。ホタテとカキは、あけた瞬間、ええ〜っ大きい!!! どちらも手の平サイズ!!! 10分程焼いてるとじゅわじゅわと汁が出てきて美味しそ〜!



簡単に焼けるだろうと思つたら網に皮が張りついて身がポロポロ……魚を網の上で綺麗に焼くのはこんなに難しいのか(涙)。でも2匹目は串に刺して焼いてみたら、1回目よりはだいぶ綺麗に焼けたよ! 学習! (笑)



魚介類が焼けるあいだに、とろけるキロサ牛とみずみずしくて甘いアスパラとパプリカもいただきます! そして15分後、ホタテとカキも完成。食べてみると、どちらもぷりぷりでジューシー。綺麗に焼けたんだけど身がほくほくなカレイと脂のついたキンキも最高に美味しかった!!!

磯の香りが漂う〜いい匂い!!

今回も岩手の海産物と木炭で美味しいBBQができました。食材の美味しさもさることながら、回を重ねるごとに岩手の木炭がいかに優秀か気付かれます。

さて、次回はよいよ夏本番! 本格的なBBQシーズン突入ということで、とんと誌面を倍増して気合い入れちゃいますよん。では皆さん、お楽しみに!!

岩手の食材最高! 次回もお楽しみに

害虫駆除・退治のことなら

三井ピシオ

しっかりハチを追治して お庭で楽しくBBQ!!

0120-647970

株式会社 あべはんグループ

あべはんショップ

場所 二戸市の本社1階

営業時間 8時~16時

営業日 HP掲載のカレンダーのとおり

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

マキタ・ハイコーキ・リョービ・MAX・タジマ・アールインコタニザワ etc.

ホームワンサター

道具・工具の大展示会

7/2(土)・3(日) 9:00~17:00

会場/ホームワンサター

展示会だけの特価品も! 欲しかった電動工具や 園芸工具などがお得に!!

新割り機 実演会

お手持7〜プロ用20tまで お試しいただけます!

3日 イカ王子が やってくる!

王子のぜいたく 至福のフィッシュ アンドチップス販売

Home One

HP Instagram

岩手県応援隊

Re・house(株) ホームワンサター 永代印刷(株)

レクサス盛岡(株) 文協印刷 あべはんグループ

(株)吉田印刷 GARMO(株)サンフィード

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~