

# 岩手 de イート

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7回 気分はアメリカン!?

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?

炭にも種類があり、それを知ることで、さらに食を楽しむことができます。

岩手木炭の特長は、

- 不純物、煙、炭匂いが少ない
- 火付き、火持ちが良く初心者でも扱いやすい
- 遠赤外線から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!

岩手木炭を使ってハンバーガーを作ろう

こんにちは！サキです。岩手木炭を使っていつもの食材を味わう企画「すみでイート」も7回目！いよいよアウトドアにもってこいの季節がやってきましたね。

今回は、なんとアウトドアで本格的にハンバーガーを作ってみようと思

NEW ALPHARD

高級車としての本質の追求。

新型アルファード誕生。

T-MIG 岩手トヨタ

本社/盛岡市上田2丁目19-40 TEL 019-651-3211



さあ、ハンズを焼こう

とはいえ、ハンズを作るのは初心者にはなかなかハードルが高い！生地をこねて、寝かせて発酵。そこで、パン生地は、ホームベーカリーで仕込みました。(笑)発酵したパン生地は赤ちゃんの頬つべみたいほわほわで柔らかい♡

ダッチオーブんに生地を入れて炭火の上に吊るしたら下から炭火で加熱するだけでなく、蓋の上にも木炭を置いて、上からも加熱。上手に焼けるといいな。ドキドキ。

いただきます！もう気分はアメリカン!?

今回は定番のバーベキューコンロに加えて、ダッチオーブンも用意しました。そう、なんとハンバーガーをパンズから作るのです！パンズからハンバーガーを作るなんて、もう木炭使いの上級者ですよ。では、早速試してみよう！

さあ、次はパテを焼いていきます！お肉は以前も紹介して大好評だった門崎丑！ステーキもスコップだけだハンバーグも最高なんです。

「シュー」

うわ、美味しそうないがしてきてもうお腹ぺこぺこ！間違いない、これ絶対に美味しいやつ。

火入れのコツは炭の扱い。弱火にしたいときはコンロの中の炭を少し取り除いて、火力を調整しつづけてきました。

焼けてきたかな？チーズを乗せて、蓋がわりにアルミホイルをかけてパテは完璧。

NEW VELLFIRE

圧倒する。その全てを。

T-MIG ネットトヨタ岩手

本社/盛岡市東仙北2丁目13-35 TEL 019-636-2111



Wow! 焼きたてのパンズの匂いがたまらない。中まで火がしっかりと通っていて、大大成功！

焼きたてのパンズを使って作るハンバーガーは格別。お好みの野菜とパテを挟んで付け合わせにポテトとサラダ。お店で食べるようなランチセットみたい！完成！

もちろん食後のデザートにもこだわる「すみでイート」。今回はプリン。メスティン容器の中に水

さあ、次はパテを焼いていきます！お肉は以前も紹介して大好評だった門崎丑！ステーキもスコップだけだハンバーグも最高なんです。

「シュー」

うわ、美味しそうないがしてきてもうお腹ぺこぺこ！間違いない、これ絶対に美味しいやつ。

火入れのコツは炭の扱い。弱火にしたいときはコンロの中の炭を少し取り除いて、火力を調整しつづけてきました。

焼けてきたかな？チーズを乗せて、蓋がわりにアルミホイルをかけてパテは完璧。

岩手をひとつにするのは、スポーツだ

IWATE Sports Magazine

Standard

大谷翔平 佐々木朗希

太陽劇場 2023

好評発売中!!

https://iwatestandard.jp

Vol.91 7-8月 定価800円



今回の主役! すみでイート流ハンバーガー

さて、パンズはどうかな? ダッチオーブンの重い蓋をあけますよ。

Wow! 焼きたてのパンズの匂いがたまらない。中まで火がしっかりと通っていて、大大成功！

焼きたてのパンズを使って作るハンバーガーは格別。お好みの野菜とパテを挟んで付け合わせにポテトとサラダ。お店で食べるようなランチセットみたい！完成！

もちろん食後のデザートにもこだわる「すみでイート」。今回はプリン。メスティン容器の中に水

さあ、次はパテを焼いていきます！お肉は以前も紹介して大好評だった門崎丑！ステーキもスコップだけだハンバーグも最高なんです。

「シュー」

うわ、美味しそうないがしてきてもうお腹ぺこぺこ！間違いない、これ絶対に美味しいやつ。

火入れのコツは炭の扱い。弱火にしたいときはコンロの中の炭を少し取り除いて、火力を調整しつづけてきました。

焼けてきたかな？チーズを乗せて、蓋がわりにアルミホイルをかけてパテは完璧。



次回8月の特別企画でお会いしましょう!

今回の「すみでイート」で、岩手木炭を使って焼いたパンズは、予想以上に上出来。岩手木炭で作れない料理なんてないじゃないかと思いましたが、さて次は夏本番! 本格的なバーベキューシーズンに突入するということで、「すみでイート」は紙面を倍増! そして、まだ秘密だけど皆さんが驚く特別企画をご用意して豪華にお届けします! 次回も皆さんお楽しみください!



フリユレ風プリン Excellent!

容器を入れてその中に小さな容器を入れました。炭火でも余裕で蒸し料理ができるね。蓋を開けるとほわわっ! と甘い香り。そこにグラニュー糖をかけてバーナーで炙れば、プリュレ風プリンの出来上がり。これまた贅沢!

季節の Menu 夏

やわらかジュニシーチキンとインゲンの小松菜ジェノベーゼ.....¥1,309

セガンヌ

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

アウトドアが大好きなキミへ

ICEMAN PRO

熱中症対策 少量の冷水と、冷凍ペットボトルで体を冷やす!

アイスマンベスト PRO

フリーサイズ 17,500円

Home One

HP Instagram

害虫駆除・退治のことなら

三井ピシオ

しっかりハチを退治して お庭で楽しくBBQ!!

0120-647970

岩手応援隊

ネットトヨタ岩手(株) ホームワンサトー 浄土ヶ浜パークホテル

レクサス盛岡(株) 吉田印刷 あべはんグループ

(株)文協印刷 永代印刷(株) 山口北州印刷(株)

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~