

SUMI de EAT

岩手の木炭で食を楽しむ。

第11回 丸鶏と旬の食材特集

岩手は木炭の生産量が全国1位 (令和3年度) 1,818t 全国シェア 26.1%

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、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、灰匂いが少ない(は)ぜにくい
- 火付き、火持ちが良く初心者でも扱いやすい
- 遠赤外線効果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!

豪快に！一羽丸ごと焼いちゃいます

サキです。岩手木炭を使って、岩手の食材を美味しくいただく「すみ de イート」も11回目！今回の食材はすごいよ。どーん！丸鶏を焼いちゃいます！しかも奥州いわいどり。絶対に成功させて美味しく味わいたいです！(気合！)

いい。AQUA

岩手県産 トヨタ自動車東日本 岩手工場、AQUAは生産されています。

ちょうどいい。コンパクト

TMIG 岩手トヨペット

本社/盛岡市上田2丁目19-40 TEL019-651-3211

ダッチオーブンで焼いていくよ♡

今回も大活躍♡ Dutch Oven!

上からと... 下からと...

鶏肉がジューシーに？ 海水焼きにチャレンジ

みなさん海水焼きってご存知ですか？ 水に対して10%の塩を入れた塩水に、鶏肉を3時間漬けてから焼くと、とってもジューシーに焼けるんだって。でもこんなに大きな丸鶏、本当に中まで焼けるのかなあ。

あらかじめ塩水に漬けておいた丸鶏のお腹の中に、スライスしたニンニクを詰めます。竹串で閉じて... え？怖くないのかって？ 美味しくて味わうために必要なひと手間です！ 気合いっ。

使うのはダッチオーブン。1年前は、これでパンを焼きました。経験値も上がっているので成功する気がしない！ だって私、失敗しないんで(古い?)。

レッツ・トライ！

鶏肉がジューシーに？ 海水焼きにチャレンジ

NEW

SIENTA

家族で笑おう！シエンタ！

TMIG ネットトヨタ岩手

本社/盛岡市東仙北2丁目13-35 TEL019-636-2111

豪快チキン♡

できたよ大成功♡

ホクホク♡

山の恵みもいただきます♡

出来上がり待つ間に、山菜も焼いちゃいます。姫竹・ウド、さらに旬の野菜、そら豆・アスパラも楽しみ♡

山の恵み♡

さて、45分経ったので、ダッチオーブンの蓋を開けてみるよ。もうちょっと焼いたほうがいいのか。上の火力が弱かったかも。少し炭を増やそう。もう45分待ちます。

さて、45分経ったので、ダッチオーブンの蓋を開けてみるよ。もうちょっと焼いたほうがいいのか。上の火力が弱かったかも。少し炭を増やそう。もう45分待ちます。

岩手をひとつにするのは、スポーツだ

IWATE Sports Magazine サブスタンド

Standard

夏の高校野球特集

太陽劇場 2024

第106回 全国高等学校野球選手権岩手大会 チーム紹介 55

好評発売中!!

お買い求めは、県内書店・コンビニで

https://iwatestandard.jp

Vol.98 7・8月 定価800円

編集部 山口北州印刷(株) 〒020-0184 盛岡市青山4丁目10-5 Tel019-646-8111 Fax019-648-1026 Mail iwatestandard@yahoo.co.jp

サキ

中を焦がさないようにじっくり焼いたら、口いっぱいに香りが広がって美味い！

今回も大成功だね！

チョコのせました♡

今回のデザートは、焼きバナナ！甘みが増して美味しい★

岩手木炭は、安定した火力が長く続く！

今回挑戦した丸鶏の海水焼きは、じっくり時間をかけて焼いていくので、火力が安定している岩手木炭は、とても最適でした。意外と安定した必要がなく、岩手木炭って火持ちが良くてやっぱりすごいね！

さて次は8月、夏本番！ 本格的なバーベキューシーズンへ突入。ということで、紙面を倍増してお届けします！ 特別企画を用意して豪華にお届けします。みなさん次回もお楽しみに♡

SUMI de EAT

すみ de イート

岩手の情報、岩手から

Communication Design

心のかよう情報づくり

株式会社 吉田印刷

〒020-0016 盛岡市名須川町23番27号 TEL 019-625-2323 FAX 019-622-1377

あべどり

丹精込めた東北の

株式会社 あべはんグループ

あべはんショップQ

あべはんオンラインショップ あべどり各商品 販売中！

ご購入はこちらから

8/31 SAT まで開催中！

8/1(水)～20(火)は、夏休み！ファミリーバイキング開催！

夏カレーフェア

デラシオン最高潮！90分食べ放題！

★シェフ特製カレー ★グリーンカレー ★神田カレー

全メニュー 30種類以上！

※写真はイメージです (大好評) ライフキッチン キステーキ

平日	★大人 (10～14歳) 1,580円	★小人 (4～9歳) 1,380円
★シニア (65歳以上) 1,380円	★シニア (7～9歳) 1,180円	
★シニア (10～14歳) 1,480円	★シニア (4～6歳) 540円	

浄土ヶ浜 パークホテル

ダイニングレストラン 最東端 営業時間 11:30-14:30 宮古市日立浜町32-4 Tel0193-62-2321 (最終入場14:00)

害虫駆除・退治のことなら

三井ピシオ

白アリは小さな怪獣!!

ムシナクナレ

0120-647970

岩手トヨペット(株) ネットトヨタ岩手(株) 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

本日で紹介の

「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～