



SUMI/ de eat

岩手は木炭の生産量が全国1位(令和4年) 1,672t

岩手の木炭で食を楽しむ。

第14回 春の味覚特集

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出来ます。

岩手木炭の特長は、

①

不純物、湿気、灰
の量が少ない
(炭) ぜににくい

②

火付き、
火持ちが良く
初心者でも
扱いやすい

③

湯沸し鍋で
煮かかると
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！



あべはんグループ

あべはんショップQ

イベントはこちら▼

「あべはん春の感謝祭」

4月26日④ 午前10時▶午後3時

二戸市 あべはングループ本社駐車場にて開催!

ジュージュー音が鳴ってる！食欲をそそる香りが漂っているよ～。うーん美味しそう♡

香キャベツと新玉ねぎも出来上がり。両方トロトロ。甘くて美味しい♡♡

焼けた後、アンゴヒ、ガリックソルトを味付けします。

出来立てもちもち
楠パンがたまらない

県産小麦「銀河」のちからで「楠パン」を作るよ！

北欧では焚き火のあとに、落ちている枝にパン生地を巻いて焼くみたいだけど、今回はホームセンターで購入した棒（麺棒より少し細いくらいの）を木製）にアルミホイルを巻いて作ってみよう！

しっかり生地を仕込んだできたよ。これまでも作



あつ、4月くらいある立派ないちごでジャムも作ったよ！ できたてのパンに、できたてのジャム♡ ソーセージを挟んで、ホットドックにするのもよし、いろんなアレンジが楽しめますよ♪

春風を感じながら、外で味わう旬の味は格別！

美味しいのはもちろん、みんなでワイワイ楽しく挑戦できる棒パンはBBQにおすすめ！

できたての棒パンに手作りジャムは、今まで食

べたパンの中でNo.1の美味しさ！ 美味しすぎて何個もパクパク食べちゃいました。てへ♡

ぜひ皆さんも春のポカポカ陽気の下でBBQを満喫してみてください！

次回は6月！ 今から待ち遠しい〜♪



岩手トヨベツト(株) ネットトヨタ岩手(株) レクサス 盛岡

(株) 吉田印刷 あべはんグループ 川口印刷工業(株)

永代印刷(株) 山口北州印刷(株) (株)きくち葬儀店